

五菜一汤“丝路盛宴” 国产餐瓷“烘云托月”

本报记者揭秘“亚信国宴”菜单餐具,带你领略味蕾视觉双重享受

本报记者上午专访国际会议中心老总及行政总厨,听他们讲“国宴”幕后戏——

席间一小时浓缩半年功

经历了昨晚紧张、难忘的“国宴”夜,今天上午8时半,上海国际会议中心东方滨江大酒店副总经理戴长征和行政总厨苏德兴在东方滨江大酒店的大堂里,接受本报记者专访,手机里不时传来微信、短信的提示音,大多是表示祝贺的。

“晚宴正式开始大约在6点10分,结束的时候我看了下表,7点08分。”戴长征说,去年11月份接到承办亚信峰会欢迎晚宴的任务后,酒店做了大量准备工作,仿真合成演练就进行了3次,其他小型团队演练更是不计其数。席间一小时,浓缩半年功。戴长征和苏德兴说起“国宴”幕后戏,难掩成功后的喜悦。

意外出彩 自制冰淇淋普京基本吃完

“经过上百次修改,定下一条主线,就是‘食材平民’,老百姓都能买得到。但总是‘国宴’,要体现最高水平,这就需要在制作上增加‘技术含量’。”苏德兴以最先上的一道冷盘为例,食材看似普通且以素为主,但盛放、摆盘格外讲究,事先用糖粉裱花做成一个花篮,四周还裱上花环,喻意迎宾。光是这花篮的尺寸、高度、装配,就经过无数次“打磨”,“太高或太低,贵宾们用餐的时候胳膊都会不舒服,最终定在8厘米左右。”

“这次我们尝试了很多中西合璧的做法。”苏德兴说,煎烟雪花牛、鼓香比目鱼这两道菜,在前期研制时最花功夫。就以牛肉来说,大部分工序是中式的——隔天整块腌制,在5℃恒温的冰箱里放6小时,再煎、再煎、再改刀……到口感适中后,吸掉一些油,再换西式做法——撒上黑胡椒粉,再喷上白兰地酒煎制。宾客们切切享用时,方能感受与众不同的鲜嫩多汁。

当晚有些意外出彩的,是饭后增加的一道甜品——原味冰淇淋。“有人提议我们可以买现成的,但王总(国际会议中心总经理王济明)坚持酒店自己做,因为现实的不如我们精制的好,更上不了国宴席。”苏德兴笑言,“自己做”也是显现自家实力。结果,直径6厘米的冰淇淋大受宾客欢迎。现场反馈:“普京基本都吃完了。”

细节致胜 平均6分钟上一道菜

整个晚宴,主桌59人的菜,都是苏德兴带着一名助手负责。其余27桌,每道菜也都是分食制,后厨团队自当天下午3时起统一换上短袖,“身无一物”,基本“不吃不喝”,全力奋战。小年轻们跟苏德兴拍胸脯,“绝不要关键时刻掉链子!”

如此高规格的宴会,服务最关键的除了细节,还是细节。礼宾官宣布宴会开始,主桌的每个服务员要左右开弓,掀起两个菜盆上的银盖,然后再双手交叉,将盖子上下翻转,然后集体后撤,把银盖放到一旁的指定位置……光是这一套所有人整齐划一动作,就不知“细抠”了几遍。

从大厨烧好菜、分菜,到服务员跑菜、上菜,每次演练精确到秒,实战时更是不容差池。50多个跑菜员走的路线复杂,不能搞错;加上上菜员,总共220多个服务员在现场各司其职,平均6分钟上一道菜。这个间隔,也是精心测试后得出的标准。

硬件改造 节约节能突显海派大气

戴长征告诉记者,半年的准备时间里,国际会议中心东方滨江大酒店也本着节约、控制费用的原则,进行了一系列硬件改造,突显大气、海派、国际化。

举办“国宴”的上海厅,顶部换上1000多个LED灯光,地毯也换成“丝绸之路”主题,以金黄的沙子里为主题,与LED灯光交相辉映,令“国宴”现场更显壮观。“接到任务时没有明确规定,都是自己通过各种渠道学习、掌握亚信峰会主题和理念,再融入设计、改造,地毯的初稿都是王总自己画的。”戴长征介绍,除了上海厅,习近平主席迎宾的华夏厅、贵宾们候场的四季厅以及5号门、贵宾休息室等部位,均做了改造。全体员工都按照“中国人面前代表上海人,外国人面前代表中国人”,全情投入。本报记者 鲁雁南

昨晚,在上海国际会议中心,国家主席习近平和夫人彭丽媛为参加亚信峰会的各国贵宾举行欢迎宴会。今天中午,在会议召开地点——世博中心还有一场午宴。各国元首品尝了哪些具有中国特色的“舌尖美食”?好客的上海,奉上的又是哪道江南时令菜?国宴筹备期间发生了哪些有趣的故事?本报记者几经周折,联系上参与国宴筹备的餐瓷提供商玛戈隆特骨瓷(上海)有限公司,为读者独家揭秘舌尖上的“亚信国宴”。

国宴瓷 餐盘铺展“丝绸之路”

上周六,距离亚信峰会召开还有4天。位于浦东金桥瑞祥路上的玛戈隆特骨瓷工坊一派忙碌。工人吴刚不知道,他正在制作的盘碟碗勺要送往哪里,但这样连轴转的工作节奏和严格的保密要求,他早就习以为常。APEC亚太经合组织国宴餐瓷、上海合作组织峰会国宴餐瓷、北京奥运会专用餐瓷、上海世博会国礼花瓶……都由玛戈隆特制作。

在展示厅内,记者提前一窥亚信峰会国宴餐瓷芳容:洁白如玉的瓷面,装饰色调取自敦煌壁画的沙黄色,丝带飘扬的祥云、头顶坛子的少女、沙漠、宝塔、远山、船舶、棕榈树等图案萦绕在盘碟边。餐具的底盘图案设计是两束深情待放的牡丹花,采用浅白色浮雕刻画,衬底采用白金装饰,既简洁又高贵。

“我们是上海‘设计之都’的设计示范企业,在上海市文化创意产业推进领导小组办公室副主任贺寿昌,上海戏剧学院舞台美术系教授刘永华、刘晋晋等专家的帮助下,调集优秀设计资源,确定了‘丝路盛宴’的设计主题。”玛戈隆特董事长赵春阳介绍,底盘用牡丹来喜迎各国贵宾,因为丝绸之路最早起源于盛产国花牡丹的洛阳。“之所以突出‘丝路’概念,一来,亚信峰会的多个参与国来自古丝绸之路;二来,亚信机制与我国提出的‘一带一路’(丝绸之路经济带和海上丝绸之路)战略有诸多契合点。我们希望把丝绸之路的文化与人文风貌的元素巧妙融合到餐瓷设计中。”

“国宴实行分餐制,每人一份,中国菜点讲究菜形装盘,选择合适的容器十分重要,要结合菜品的尺寸、造型、功能等设计餐瓷。兼顾庄重、高雅、喜庆,体现民族文化特色,表达中国人的好客之道。”赵春阳说,公司设计团队与国宴承办方国际会议中心和锦江酒店集团的行政总厨多次沟通。“我们要为两场国宴设计餐瓷,既要统一贯穿‘丝路盛宴’精神,又不能在器皿和装饰设计上雷同,要渐次递进,设计颇具挑战。”

瓷汤盅 “宝船”远航传递友谊

此次操刀国宴的厨师,上海国际会议中心东方滨江大酒店行政总厨苏德兴介绍,国宴包括冷餐六味小碟、五道热菜(分别为双味生虾球、煎烟雪花牛、夏果炒鲜带、鼓香比目鱼、丝瓜青豆瓣)和例汤(松茸炖花胶),再配以中式点、水果。

苏德兴是上海人,所选食材也大多和“江南”挂钩,烹饪用油来自婺源高山上自



■ 在国宴上大显身手的餐瓷(瓷盘、瓷盖和红木转盘)

资料照片

然生长的山茶油。迎宾冷菜的造型为花篮,口味也体现江南特色,食材大多原产于上海本地。考虑到部分与会贵宾来自伊斯兰国家,开口汤“松茸炖花胶”特地选择了清真食材。

在盛汤器皿的造型和装饰设计上,设计师和工匠下了功夫。瓷盅的造型像“宝船”,汤盅的盖掀设计为一艘扬帆远航的古船,盘身则选用手绘图,重现海上丝绸之路的繁荣景象。如果打开盖盖,造型就变成了一个大元宝,象征圆满、繁荣。“丝路宝船汤盅从国际会议中心总经理王济明提出概念到图纸设计再到成品,经过了反复讨论,4次打样,5次反复烧制。”玛戈隆特骨瓷工坊负责人高金明说。

难在哪?开始是掌握容积比例较难。“这个造型特殊,需要外观看上去大气与实际盛容量小,使菜品精细不浪费,所以瓷盅既要大气,又不能做得太大;要让贵宾品汤时,享受味蕾和视觉的双重盛宴。”设计出来了,生产制作工艺的难度也很大。元宝船造型两头上翘,手柄像卷起的浪花,烧制时没有支撑点,容易下坠变形;两个手柄采用手工包黄金的制作工艺,先烧制一次,然后在宝船口镶嵌一圈黄金边装饰,再烧制……瓷盅需经5次烧制,才算大功告成。高金明介绍,“丝路盛宴”所有餐瓷产品在设计定稿后,全都申请了知识产权。

兴提出,传菜有一定的时间间隔,这道菜采用低温生烤的烹调方法,对温度很敏感。为了让贵宾品尝最佳口感的鱼,器皿要有保温功能。

苏德兴与玛戈隆特设计师团队、国宴餐瓷技术工作小组多番研讨,在盛鱼的瓷盘容器上,采用了双层真空保温设计——采用两层合璧,在鱼盘二次烧制时用轴粘接的特殊工艺。鱼盘又设计了一个瓷盖,降低了传菜走动时与空气微风的接触。鱼盘还有一处巧妙设计,等贵宾吃完鱼后,盘底会盛开出一朵淡淡的浅白色牡丹。

此次国宴的点心突出江南特色,四喜素饺、印糕、葛粉精致可口。点心装在骨瓷里更显玲珑剔透,体现江南风味的温润婉约。服务员会为每位贵宾端上一份特制蒸笼。外圈为四川眉山竹编,内圈则是镂空瓷碟。“内外圈要做到严丝合缝,就必须严格控制生产工艺。”赵春阳说,骨瓷收缩率非常大,易变形,窑烧后成品会收缩16%左右,一般瓷器收缩12%左右。

每位贵宾面前还“停”着一对和平鸽,通体乳白,翅膀雕花,栩栩如生。这其实是盐和胡椒的调味瓷瓶。寓意“加强对话、信任与协作,共建和平、稳定与合作的新亚洲”的峰会主题。

冷盘盖 牡丹绽放流光溢彩

除了昨晚的欢迎晚宴,今天中午在世博中心的会议午宴同样精彩。

午餐第一道菜,是常规冷盘,但出场相当讲究。服务员在每位贵宾面前依次摆放两件东西。第一件,在贵宾的右前方,是

一个纯手工打造的红木转盘底座,刻有精致的中式传统花纹,转盘表面还镶嵌有99颗LED小灯。第二件,直径26.8厘米、高9.6厘米的圆形立体瓷盖。瓷盖的设计理念来自我国古时的“攒盒”(在喜庆场合时专门盛载各式小吃的器皿),取“赞”“合”的谐音,寓意促进共同发展,尊重多样文明。瓷盖上印有一圈“一带一路”繁荣景象的钢笔手绘图,顶面是一朵温润盛开的牡丹花。

开席前,凉菜已盛入瓷盖下的瓷盘,等贵宾落座,服务员会双手揭开瓷盖,放到红木转盘上,再顺势打开转盘上的小开关。顿时,瓷盖变成了几十盏柔美的瓷灯,徐徐旋转起来,富有浪漫气息的丝绸之路画卷卷透着灯光映入眼帘,婉约动人。朵朵牡丹在餐桌上尽情绽放,一段丝绸之路的美妙故事在贵宾面前娓娓道来。

设计很美,但配合很难。“瓷盖壁一定要薄,否则无法放进转盘的凹槽里固定;此外,越薄,透光性越好,丝绸之路的展示效果就越发流光溢彩。”

而从工艺上说,越薄成功率越低。由于瓷壁是垂直造型,机器无法生产,只能手工注浆完成,垂直壁面在烧制时极易变形。为了达到最佳呈现效果,泥坯厚度从原先定的7毫米,再减去0.5毫米。为了这0.5毫米,吴刚、唐志英、张琳等资深工匠绞尽脑汁,从上周日起连夜加班,手拿毫米尺,每10秒钟测量泥坯形成的准确尺寸。

经过工人们40小时奋战,终于赶在昨天早上8时将14件冷菜瓷盖送到了世博中心。赵春阳介绍,这套餐瓷(瓷盖、瓷盅和红木转盘)将作为国礼,送给各国贵宾。本报记者 叶薇

没有燕翅鲍参的国宴吃些什么

国宴主桌为长桌,餐桌中央铺有一条长达34米的黄沙色云锦桌旗,上面摆放着鲜花,寓意为“丝绸之路”上鲜花盛开。在餐桌主位的前方,还有一段用芋头雕刻的“长城”。

国际会议中心行政总厨苏德兴介绍,国宴首先得考虑每个贵宾的饮食习惯。各国文化、宗教、信仰不同,各自对饮食的禁忌也不一样。有个别嘉宾在口味上提出了特殊要求,厨师出菜后用特定颜色标注,传菜员“看色上菜”,避免出错。

亚信峰会欢迎晚宴的菜单以海派上海菜为主,但吸收了八大菜系、中西菜肴的精髓。

冷菜:整个造型选用以花篮为主题,象征着喜迎嘉宾的意思。在口味上体现江南的地方特色为主,食材大多数原产于上海本地。

松茸炖花胶:熬汤食材以清真为主,选用上

今日午宴菜单

海散养老鸡、鸽子、牛腱、凤爪、胡椒粒、陈皮、桂圆、姜、农夫山泉水,熬制5小时而成。

双味生虾球:两种口味,既有干烧微辣又有荠菜鲜炒。荠菜是季节性野菜,具有中国菜的地方风味。

煎烟雪花牛:食材选用大连雪花牛,烹调手法中西合璧(中式焖制,西式选用黑胡椒、白兰地煎烹),牛肉部位以三角牛胸骨处,厚度适中,肥瘦均匀,外香内酥,从营养角度考虑,配以3种蔬果(秋葵、酸黄瓜和草莓)。



■ 双味生虾球



■ 夏果炒鲜带



■ 丝瓜青豆瓣



■ 江南小食点心

11:00 上午首发

“第一夫人”们 欢声笑语游豫园

本报讯(记者 左妍 钱俊毅)赏江南戏曲,品海派名点……今天上午,习近平夫人彭丽媛与参加此次亚信峰会的各国元首夫人相约海上古典名园——豫园,用视、听、味的曼妙“多重奏”,向世界再一次展示了中国传统文化的深厚底蕴和无限魅力。

上午10时,福佑路上的古城公园门前人头攒动,闻讯赶来的市民顶着艳阳,举着相机,争睹“第一夫人”们的风采。10时15分许,彭丽媛率先坐车抵达,迎接陆续到达的各国元首夫人。

据了解,“第一夫人”们在游览豫园后,到达庭院中素有“江南第一台”之称的“古戏台”观赏江南戏曲表演。“古戏台”宏伟轩敞,藻饰华丽,雕刻精美,贴有金箔,富丽堂皇,戏台藻井呈穹窿状,上有二十二层圆圈与二十道弧线相交,四周二十八只金鸟展翅欲飞。

此时,数道海派名点也粉墨登场,出演“舌尖上的中国”。端午将至,当季软糯香甜的赤豆迷你粽自然不可缺少,而虾仁小馄饨、葫芦酥、长寿桃、菜汁小圆子等中国人餐桌上的“常客”,尽显百姓饮食文化风情。葫芦酥是一众名点中最见功夫的,点心为葫芦状,以芝麻



■ 赤豆迷你粽、葫芦酥等海派名点尽显百姓饮食文化风情

衬底,薄薄的酥皮裹上椒盐馅,腰间缠“山楂腰带”,味道甜中带咸,令人满口生鲜。

佛跳墙、芦笋、黄鱼卷、龙虾球等几道菜肴展海派之兼容并蓄,糕各家之长技绝艺,“选料时令,口感柔顺”,高汤的馥郁、海味的清鲜、时蔬的清新,相融相合,把海派餐饮的五味调和演绎到了极致。

好戏、美点、佳肴……在传统、精致、简约、亲民中,豫园里满是欢声笑语。

龙虾果蔬汤

彩椒烙海鲜、香煎小羊排、烧排银鳕鱼、清炒时蔬烩、片皮鸭、蔬菜盅

夏果炒鲜带:鲜带配以多种有机蔬果,五彩缤纷,恰似成语“筑巢迎凤”。雀巢采用土豆丝制作,有着“鸟语花香”的感受。

鼓香比目鱼:着重考虑口味与色彩,采用低温生烤的烹调方法,注重肉质鲜嫩与汤汁的调配。

丝瓜青豆瓣:食材选用当季丝瓜和蚕豆,原料不洒农药,不施肥料,是天然纯绿色食品。

点心:中式江南小食三款,印糕、葛粉、四喜素饺。水果选用当季时令鲜水果,五彩缤纷,盛器采用冰雕。

本报记者 叶薇