

全素斋

全素斋创始人刘海泉，14岁起便在清宫膳做事。掌握了宫廷素菜的烹饪技艺，做得一手好素菜。素菜本是从南方发展起来的，所用原料如腐竹、冬笋、鲜菇、玉兰片等等也多产自南方，调料用糖较多，味道亦以甜为主。

慈禧太后是北方人，刘海泉就试着南菜北做，除用糖、盐调味外，还加用酱油，使之色重味浓、咸甜适中，同时提高鲜度，增加品种，把素菜做得色、香、味、形皆佳，一次，刘海泉做了一道“异味卷果”，选用果肉、枣泥、山药、蜂蜜、白糖、桂花等原料，用油皮卷好蒸炸，再用蜜渍。上盘后，加青红丝、金糕条，撒上白糖，五颜六色，分外好看。慈禧问是什么菜，太监说叫“御味卷果”，慈禧听了十分高兴地品尝了这道菜。从此，这道菜就成了御膳房的“常备菜”，名称也改作“御味卷果”了。

清光绪二十八年（公元1902年），刘海泉离开御膳房，1904年，他在东安市场内租了一块地方，每天在家中将素菜做好，挑到市场摆摊出售。随着生意逐渐红火，顾客越来越多，顾客都叫起“全素刘”，久而久之，全素刘便出了名。1936年，刘海泉请人写了一块长方横匾，中间是“全素刘”三个大字，两侧是“四远驰名”、“只此一家”八个小字。

“全素刘”的鼎盛时期是30年代，当时，爱吃素菜的人很多，北京各大寺庙作佛事，信佛人家在寺庙办丧事等都要制办素席。这时的“全素刘”除每天为东安市场照例制作约40斤素菜，在货摊销售外，还应外请，为寺庙做全素席，为信佛人家办丧事去办厨。刘海全家就靠人多，妻子、儿子、孙子全家动手，一天到晚的忙，有的时候白天没干完，就打通宵。但是，从1937年，日本占领北平后，直至1948年，北平解放前夕，“全素刘”的生意始终萧条，维持门市的状态。1953年，“全素刘”改名“全素斋”，买卖开始兴旺起来。参加公私合营后，全素斋从狭小的

东安市场南花园货摊，迁至王府井大街营业，前边门市售货，后边是制作间。全素斋为了扩大经营，使远离王府井大街的人也能吃上美味的素菜，1986年后，他们除在城区设专柜外，还在通县、石景山区都设了全素斋的素菜专柜，生意越作越红火。

全素刘的素菜保持了清朝宫廷的特色，能够包办“四四到底”的整桌素席。所谓“四四到底”就是四压桌（以甜食干果为主），四冷荤、四炒菜、四大件（鸡、鸭、鱼、肘），共16个菜；还能够做香菇面筋、八宝炒糖菜、栗子鸡、烧肝尖等30多种素菜；以后又创制了辣鸡丁、素烧羊肉、素肠、松仁小肚等不少新品种。满桌的鸡、鸭、鱼、肉，色香形俱佳，令人馋涎欲滴。可举箸品尝却叫人大吃一惊，继而拍手称绝，鲜活的荤菜原来全是素食，只是形似而已。这便是“全素斋”的功夫。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rsz-844150.html>