

涓 杓漢兼姘緇 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏗 儿 棉 錦 冬 汉 緇 惧 施 洪 中 侯 北京最美最新餐馆推荐

旅行

浣滑

鎏賤贛浜庸緇2008/05/23 14:46

2008年夏季奥运会召开时，去北京的游客可能遇到三件事情：抗议、堵车和污染，但对那些愿意走出饭店和旅游餐厅的游客来说，还有惊喜在等待他们：全世界最好吃的一些美味佳肴。

北京饺子皮薄馅多，北京烤鸭肥嫩多汁，无与伦比。此外，还有很多菜肴能让西方游客惊喜连连，从热玉米汁到万年青根炒南瓜。

十年前，北京的餐馆大多还是国营性质，服务员态度恶劣，菜肴油腻，口味乏善可陈。近年来，随着私营企业的增多，个人财富的爆炸性增长，这种现象逐渐消失，北京就像磁石一样，吸引全国各地的餐馆来此安家落户。现在，如果你问北京人有什么好吃的地方，会得到一张详细的清单，从广州的粤菜到西南的川菜，从丝绸之路的新疆菜到青藏高原的藏北菜，不一而足。这些餐馆出现的速度如此之快，地域跨度如此之大，使北京能与吸引大量新兴财富的上海相提并论，成为中国最有趣和最多样化的美食之都。

“现在，我觉得北京的餐馆比上海和广州的都要好，因为什么样的菜都有。”长期住在北京的美籍华裔艾琳·文·穆内(Eileen Wen Mooney)说，她写的北京餐馆指南将于2008年6月出版，“北京人真的很喜欢尝试新东西。”

很多美食餐馆都在胡同里面，那是羊肠小道一般的狭窄巷子——现在很多都已经被拆掉——北京人以前在那里做各种生意。不要指望在那里能找到说英语的出租车司机或餐馆服务员。在一家经营北京特色小吃的胡同餐馆“九门小吃”，场面热闹异常；要想“抢”到位子，你只能站在那些快要吃完的顾客旁边，盯着他们用餐，等他们吃完离开后迅速采取行动。

从历史上看，北京缺乏中国一些省份引以为傲的美食传统。这里四面都是陆地，天气寒冷，不适合水稻生长，当地人的饮食结构以饺子、面条和大饼等面食为主。羊肉，经常以涮火锅的形式出现，是附近游牧民族和穆斯林人带来的。虽然广东人天上飞的、地上跑的、土里长的什么都吃，但北京人吃得更加营养丰富、偏油腻，而且口味更咸(尤其是在国营餐厅)。那时候，如果想吃海鲜和各种蔬菜，就得坐火车去南方了。

现在，北京的海鲜能满足绝大多数口味挑剔的广东食客，部分原因在于，中国的交通系统得到很大改善。如果不相信，那就点一道清蒸鲥鱼，这是经营江浙菜的餐馆“苏浙汇”(Jade Garden)的特色菜。鲥鱼是一种稀有的淡水鱼，营养丰富，口味异常鲜美。

经营谭家菜的餐馆“国肴小居”只有六张餐桌，这种私房菜连很多中国人都没听说过，但早在19世纪中期就已出现。当时，谭宗俊从中国南方的广东省到京城任官，经常在家摆下盛宴邀请宾客，从而形成一种结合南北元素的全新菜式，包括北方的“面疙瘩汤”(以西红柿为底的疙瘩汤)和南方的海鲜(尤其是鱼肚)。在优雅的餐厅中，我们七个人享受了一餐美食，花费还不到100美元。

我们问了三位对北京餐馆很有研究的美食家：穆内女士；Steven Gu，他曾在猎头公司工作，经常在中

国各地出差，每到一处都要寻找当地的美食；还有武汉烹饪高手程立新(音)，曾从事经济研究工作，现在是加拿大航空公司(Air Canada)的空乘人员，经常往返于北京和多伦多之间。根据他们的推荐，我们选择了八家餐馆，他们经营的品种从北京烤鸭、北京饺子到贵州菜、江浙菜无所不包，一定能让希望在北京品尝到美食的游客大快朵颐。

利群烤鸭店

前往“利群烤鸭店”的胡同弯绕绕，但不用担心，胡同入口处有黄包车，能把你带到店门口。要走到餐桌，你会先路过一间烹制北京烤鸭的传统厨房，火苗从砖炉中窜出，烤鸭就挂在空中。这里的烤鸭和“大董烤鸭店”不同，虽然那是北京众多烤鸭店中很有名的一家，但品尝过后让我觉得没什么稀奇，烤鸭肉质干燥，淡而无味，只是样子好看而已。然而，“利群烤鸭店”不同，虽然这里的服务员会把北京烤鸭“啪”得一声扔在简陋的餐桌上，但烤鸭肥嫩多汁，裹在跟纸一样薄的面饼里吃，简直美极了。除了烤鸭外，店里还有30种以鸭肉为原料的小菜，包括鸭舌、鸭心，还有各种你不想知道的鸭内脏。

地址：崇文区正义路北翔凤胡同11号，订餐电话：(86-10) 6705-5578，接受信用卡，一套烤鸭20美元。

九门小吃

心脏不好者慎入。这个位于皇城根脚下的四合院吸引着适应北京口味的人，里面食客摩肩接踵。首先，你得抢到一张桌子，去收银台买一张卡（没用完的钱可以退），拿上托盘和餐具；然后开始选吃食，每个小摊都提供不同的特色小吃，普通的有馄饨（太好吃了），奇怪的有羊头（我没敢吃）。买一份食物，卡里就会被扣掉相应的金额，有时服务员会让你五分钟后过来取，因为是现做现卖。最后，你终于坐到好不容易等到的桌子旁，开始品尝美食。不过，别忘了尝尝“烧饼夹肉”和中国版的比萨“糊饼”（Hu Bing）。

地址：西城区德内大街孝友胡同1号，电话：(86-10)6402-5858，只收现金，人均消费10美元左右。

国肴小居的谭家菜国肴小居(经营谭家菜)

如果我只能在北京吃一顿饭，那一定会选择这家创立三年的餐馆。优雅的环境，美味的菜肴，有趣的菜式，合理的价格，以及只有六张餐桌的舒适奢华，足以让你在这个熙熙攘攘的城市享受高人一等的感觉——你还能要求什么？菜单上都是你不熟悉的东西：“疙瘩汤”（即以西红柿为底的面疙瘩汤）、“酒烤香肠”（浸泡过茅台酒的猪肉烤肠）、“浓汤鱼肚丝”，最好吃的是“鸭丝蛋卷”（鸭肉和香葱卷在薄饼里用油炸）。有150年历史的谭家菜应该永远流传下去。这里的店员不会讲英语，但态度热情，非常友好。这家餐馆将是你躲开奥运期间喧嚣的理想场所。

地址：东城区北三条交道口58号，电话：(86-10)6403-1940，接受信用卡，人均消费15美元左右。

君琴花(经营贵州菜)

这里几乎和谭家菜餐馆一样小，但除此之外别无相同。在两个简陋的房间里，你卷起袖子，大口品尝丰盛、鲜辣的贵州菜，贵州位于中国西南贫困地区，贵州菜和临近省份的四川菜很相似，虽然不那么油，但你绝对能看到菜里有很多干红辣椒和花椒。这个餐馆的“酸汤鱼火锅”很有名，就是西红柿红汤煮鲶鱼，口味又辣又酸。此外还有红辣椒和大瓣蒜炒的辣子鸡，能让你辣得喘不过气来。狗肉也是贵州名菜之一，“人类最好的朋友”被和辣辣的红汤煮在一起。

地址：东城区美术馆后街88号，电话：(86-10)6404-7600，只收现金，人均消费7美元左右。

馅老满(经营北京饺子)

餐馆的 洞里放着一罐罐的 八蒜，很有装饰效果；菜单上冷菜热菜应有尽有，都很好吃，但大多数人来这里品尝饺子：刚包的，馅大皮薄，味道美的像诗。饺子馅多种多样，从经典的猪肉白菜，到许多闻所未闻的馅料，如胡萝卜豆腐馅(即老满饺子)。虽然已经点了很多菜，但我们三个人狼吞虎咽地竟吃下了40个饺子—本来我们可没打算中午吃那么多东西。不过，在品尝饺子的同时，别忘了一道中国式的沙拉，“馅老满大拌菜”(Xian Lao Man Da Ban Cai)，用切碎的圆白菜和豆皮制成，其美味能让西方世界的任何沙拉都败下阵来。虽然我们饱得要命，但还是忍不住又点了一份。

地址：东城区安内大街252号，电话：(86-10)6404-6944，只收现金，人均消费4美元左右。

苏浙汇(经营江浙菜)

地址：朝阳区朝外大街吉庆里6号，电话：(86-10) 6552-8688，接受信用卡，人均消费25-40美元。

宏状元(粥店)

吃过大鱼大肉之后，我们来点清淡的，但绝对不会令你失望。“宏状元”在北京有29家分店，全天24小时经营，很多店面外表像仓库，里面像马厩。我在潘家园古玩市场附近选了一家，这样逛完古玩就能品尝美食了。这家店的特色是粥，这种浓稠的米汤在西方有时会作为浆糊使用。菜单上有15种粥，我最喜欢的是蘑菇鸭肉粥、有五种坚果的粥，还有鱼片粥。如果觉得不够，你还可以尝尝令人印象深刻的烤猪肘（不知道为什么，菜单上的名字是“酱大骨”），以及很好吃的芝麻饼夹鸭肉。

地址：朝阳区潘家园路（在潘家园古玩市场附近），电话：(86-10)8771-8029，只收现金，人均消费7美元左右。

花家怡园(现代北京菜)

地址：东城区东直门内大街235号，电话：(86-10)6405-1908，接受信用卡，人均消费20美元左右。