新京报
2012年1月23日 星期一

过大年

美食电影 找个地方让“饭局也疯狂”

新生活 商业 消费New Life

中国意义上的饭局基本上要生旦净末丑齐活，插科打诨，美女野兽，齐聚于此。春节期间的理想饭局是不超过5个人，互相熟悉，可以只聊天而忘了吃饭。推荐一些小馆，它们或者以电影名字命名，或者是某知名电影的拍摄地，这不过是个噱头，我们所寻找的只是一个地方，可以凑个疯狂的饭局。

拍过《失恋33天》的隐泉，一家做铁板烧为主题的日式料理店。 本报记者 王远征 摄

【以电影名字命名的餐厅】

猜火车 坚持独立电影放映

《猜火车》，导演丹尼·鲍尔1996年的电影，是一部影响了许多人的青春朋克电影。

猜火车由大厂房改建，有高大的挑层，约一半的地方加了一个Loft结构小二层。天花板一前一后开了两个天窗，而西侧的白色透明玻璃房是加建的阳光空间。这里经常搞各种文化活动，老板叫老贺，胖子，跟我一样是痛风患者，文艺老人，白酒爱好者。每周这里几乎都有独立电影放映，北京坚持时间最长的独立电影放映可能就是猜火车了，从以前在望京的一个半地下室里开始。这里还有热烈的西南菜，以贵州菜打底，看到苗王一味骨上桌，就能体会到西南菜的酷烈——六根精选的猪排“卧底”，上铺厚厚一层盐菜、花生碎、小青红椒，一看就属于下饭菜。贴心小菜恋爱果也很可人，六个布依族出品的豆腐小球，表皮掀开一片，把辅料的汁儿舀进去几勺，外皮筋道，里面绵软并充满汁水。这是布依族姑娘小伙们手拉手上街常吃的小吃，所以取名为恋爱果。

另一款布依盐酸肉更有初春味觉，虽然是五花肉，却一点也不腻，原因是其间夹杂了布依族特有的酸菜，五花肉切成薄片，与酸白菜圈在一起吃，少数民族的吃食在这里也有了时尚的美味。

地址：东城区方家胡同46号

燕尾蝶 出品不错的冬阴功

《燕尾蝶》是日本导演岩井俊二的代表作，一部包罗万象的惊世之作，是许多人的心头大爱。

这是一家泰餐厅，出品不错的冬阴功。我喜欢这里的薄荷香茅酒肉，这道菜因为薄荷和香茅，把一道牛肉生生变成了泰国风情的特色菜。薄荷和香茅在这里喧宾夺主。牛肉剁得很碎，正好显示出香茅巨大的味道威力，香茅的味道像男人，薄荷叶的味道则有点像女孩，豆蔻年华说的似乎是豆蔻，但在这里，这个词更适合形容薄荷，它们挤在一个盘子里，像一场音乐会，为我们的口腔演奏。

地址：朝阳区三里屯南路甲58号

海鸥食堂 只有三张桌子

《海鸥食堂》，一部简洁干净，有如俳句的日本电影，讲述着关于简单美食的心情，可搭配日本电视剧《深夜食堂》一起看。

现实中的海鸥食堂更小，只有三张桌子，但是温暖而恬静。主打创意简餐，以特色的土豆底比萨和意面为主。海鸥食堂主打特色食物是好吃的土豆底比萨，传统的比萨是用面粉做底，成品的比萨面胚很硬，而且不入味，而海鸥食堂的土豆底比萨，选用新鲜的土豆，严格挑选，仔细加工，经过7道工序，制成味美的土豆比萨底，绵软，浓香，丰富的馅料上面铺满浓香的进口芝士，用勺子挖一勺放在嘴里心生满足，新鲜，丰富，口感香浓。此外还有美味的意大利面、浓汤、沙拉、小吃和各式自制饮料、鲜磨咖啡。食物可以保证没有任何添加剂，均由开店的两位美丽姑娘自己熬制并亲手制作。

地址：东城区东四四条70号

电影《饭局也疯狂》。

猜火车餐厅定期放映独立电影。 本报记者 王远征 摄

猜火车餐厅里的时尚美味。 本报记者 尹亚飞 摄

【拍过电影的餐厅】

茉莉餐厅 “非诚勿扰”来这里

工体一带，集中了北京的时尚元素，有璟阁、紫云轩等，都是在建筑与格调上下工夫的例子。而茉莉餐厅出现在娱乐版上的频率比美食版还高，这里拍过电影，也拍过明星。这也难怪，这里有北京最高大壮观的葡萄酒窖、功能齐全的三层用餐空间。茉莉将其菜式称为Innovative Chinese Cuisine（新派中国菜）。中式原料，西餐的摆盘及烹调手法，再佐以茉莉酒窖中收藏的来自世界各地的近百款葡萄酒和香槟，让很多葡萄酒爱好者、品尝家乐在其中。

地址：朝阳区工人体育场东门院内

悦食悦香 “杜拉拉”用过餐

悦食悦香在银泰楼下，算是周边白领的食堂，电影《杜拉拉升职记》中，不少用餐的镜头在这里取景。

以前悦食悦香主打“无国界时尚美食市集”，2011年春天，这里从“无国界”变成了纯粹中餐，但是属于“无省界”，从南到北，从东到西，都能在菜单上有体现。有东北大丰收，也有京葱羊肉糕，既有云南野菌老鸡汤，也有香芋腊肠煲仔饭……如果在一家餐厅，能吃到全国各地的菜品，往往是件可疑的事，但在悦食悦香，基本不用担心，所有菜品都是柏悦酒店总厨欧阳庆龙设计的，如果找一个叫我最放心的厨师，就是这位胖乎乎戴眼镜的欧阳大厨。

地址：朝阳区建国门外大街2号银泰中心B1楼

隐泉 “失恋33天”拍摄地

《失恋33天》中有许多餐厅外拍地，还有人专门去寻找剧中人物过去的地方，如果找的话，隐泉算是不错。隐泉主打寿司，我要推荐隐泉之语，一家做铁板烧为主题的店。这里装修很日式，每间房间里都有不同的装饰格调。这里铁板烧的识别度很高，因为这里高水准的食材与手艺。推荐这里的鹅肝，煎得恰到好处，肥嫩而不油腻，搭配上一片猕猴桃，清爽的滋味顿时透过滑嫩的鹅肝飘摇而至。

地址：朝阳区朝阳公园西门8号公馆内

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 陆爱英