



牛肉面讲究“一清、二白、三红、四绿、五黄”。



泓泰阳的破酥包,听上去像“破书包”。



小宽

一个主食爱好者的自白

对不少人我都标榜自己是“无肉不欢主义者”,其实在私下里,我是个“主食爱好者”,主要表现是:翻菜单总是从后往前翻,因为主食往往都在最后;怀揣着“二环十三郎”的勇气穿过晚高峰去赴一个饭局,仅仅是因为那里的包子美妙;无论吃多少道菜,最后也得有主食,没主食会觉得没吃饱,胃里空落落,转移战场再找一个面馆吃一碗面。

相声是一门语言的艺术,讲究“说学逗唱”;主食是一门饭量的传说,讲究的是“面包饭饼”。面是面条,包是包子,饭是米饭,饼是烙饼,但凡有这“金刚四兄弟”,顿觉人生圆满。

话说在遥远的双桥,七拐八拐进入一个小区,然后豁然开朗,此处有一家美妙的云南菜馆,叫泓泰阳。这里菜品惊艳,各种好吃的云南菜做得精彩,吃得畅快,无论是鸡枞还是松茸,鸡腿还是包烧,款款都得我心,但最后一盘硕大的破酥包端上来之后,我的眼睛就有

点直,刚吃一口,我就后悔了——刚才吃多了,真想把胃口格式化,填进四五个大包子。

这破酥包听上去像“破书包”,是云南特色,在和面时讲究软面,在里面加上油(传统自然是熟猪油),这样包子的面皮是分层的,香软无比,肉馅是酱肉加上各种野山菌,要的是凌厉的香艳。这种包子看上去没什么外形,一口下去,幸福感顿时升腾。

每次路过燕兰楼,我也忍不住想上去吃一碗牛肉面,这家店的主打菜是手抓羊肉,但牛肉面上来,羊肉顿时花容失色。北京人习惯把兰州牛肉面叫兰州拉面,其实在兰州没有人这么叫,就是牛肉面。牛肉面讲究“一清、二白、三红、四绿、五黄”,一定是清汤,如水清澈,浑浊的汤必然不鲜;萝卜片得洁白,不能发黄,那样不爽;红色的是辣椒,绿色的是香菜和蒜苗,黄色的则是面条柔滑透黄。这黄色原本来自蓬灰,是戈壁上的蓬草烧成灰加在面里做抻面剂,其实就是碱,如今有许多代替品。吃面得有醋,加入香醋,一碗呼噜呼噜地吃,吃完之后额

头冒汗,顿觉人生圆满。

如果在旺顺阁鱼头泡饼吃饭,我会很大方地叫别人吃鱼头,我有饼就够了。他们家饼是鸡油饼,烙出来又软又润,分层多,以此蘸鱼头中的汤汁,乃是一绝。每次点的时候,我都会悄悄跟服务员说:要三份饼。饼被切成小块,全部放进去,我只吃泡饼,也能吃得很高兴,从这一点来说,我哪里是什么美食家,完全是饿死鬼托生。最后还忘不了点一份鸡油饼套餐,拿酥脆的鸡油饼卷着酱肘子,香葱和大酱,霍霍咀嚼,顿觉人生圆满。

如果是饭,我钟爱的品种是猪油拌饭,在家也可以自助,一碗热腾腾的米饭,加入猪油、酱油和香葱,一拌就是绝味。我喜欢北京两家餐厅出品的猪油拌饭,一是老坑记,服务员现场操作,很烫的铁锅内现场搅拌,加入米饭、猪油、猪油渣、鸡蛋、酱油以及芥蓝,听着嘶嘶的声音,口中馋虫惊醒;二是一家一饭堂,潮州风格,更为质朴,没有鸡蛋等添加物,纯纯本本的好滋味。如果凑巧,还能在一家一饭堂吃到鹅油拌饭,这

是加强版,前提需要有潮州狮头鹅,做完卤水之后,剩下鹅油,用来拌饭更是香浓。如果猪油拌饭是大涤子石涛,鹅油拌饭就是八大山人朱耷,品位与格局又高上一层。吃鹅油拌饭搭配潮州卤水,顿觉人生圆满。

我靠谱主食的方针是:在高级馆子里找靠谱主食,远胜在小馆子里找。这是吃出来的真理,每每路过河南大厦,我不会想这里的富贵美食,而是二楼豫香苑的吊炉烧饼、安阳大包子以及洛阳汤包;路过鼎鼎香,想到的不是这里的高级牛肉粒,而是一咬簌簌掉渣的烧饼;在北海公园游玩,看到乙十六会所,想到的不是燕翅鲍,而是那一碗迷人的炆锅面;路过东三环的昆仑饭店,想到的不是精致佳肴,而是易舍餐厅的百合酱肉大包和山东莱阳面;路过装饰如波浪状的净雅海鲜大酒楼,想到的也不是这里的海参鲍鱼,也是一款简单的山东大包子。

每每想到散落于京城各家馆子里的美好主食,顿觉人生圆满。



嘴帮

今天的下午茶是天坛门口的豆汁儿老店,梁实秋曾形容是官人家的小姐坐在轿子里打发人来买了,趁着热,伴着炸得酥脆的焦圈和鲜咸的疙瘩丝儿,香浓酸爽地下肚,顿觉两腋习习清风生。不比英式下午茶有任何寒碜,更多了些人间地气,灵气爽快得很。

泰山 品酒师,专栏作家

饭友小聚,在一家一饭堂吃潮州菜。主食是鹅油拌饭。鹅油是做鹅菜时留下来的油脂,拌饭时加入一些潮州酸菜和鹅肉粒。鹅油香味真醇且悠远,酸菜的加入丰富了口感、味道,鹅肉粒则能体会到潮州卤水独特的香味,几样的搭配让鹅油拌饭的味道蕴含丰富,清香幽远。

董克平 美食评论家

王府井希尔顿 推母亲节早午餐

5月13日(星期日),万斯阁西餐厅“气度非凡”母亲节早午餐将与玛利亚·古琦联合为你的母亲及家人庆祝这充满关爱的一天,每位母亲将在这里享受世界美味,以及精美的丝巾作为礼物和超值抽奖。

香港许留山进京

五一之后,京城消费者就能品尝到许留山了。许留山是个在香港非常火爆的连锁式甜品店,几乎成了每一个访港旅客的必到之处。五一之后,许留山将在西直门、望京凯德MALL和建国门东方瑞景开设三家门店。

- 泓泰阳:朝阳区三间房南里4号院(1919剧场对面),人均100元
- 燕兰楼:海淀区西三环北路21号久凌大厦2楼,人均80元
- 旺顺阁鱼头泡饼:朝阳区东三环中路7号财富购物中心3楼,人均100元
- 老坑记:朝阳区工体北路66号瑞士公寓底商115单元1楼,人均80元
- 一家一饭堂:朝阳区亮马桥路甲46号亚星大厦1楼,人均120元
- 豫香苑:朝阳区华威里28号河南大厦2楼,人均100元
- 易舍:朝阳区新源南路2号昆仑饭店1楼,人均300元
- 鼎鼎香:东城区东中街40号元嘉国际公寓2楼
- 净雅大酒店:东城区朝阳门内小街269号
- 乙十六:西城区文津街1号北海公园内,人均1000元

本版采写(除署名外)/新京报记者 赵子云



旺顺阁鱼头泡饼,这里的饼是鸡油饼。 本版摄影/新京报记者 王远征