

D24 美食



炸小虾。奥华餐厅不是老北京菜,而是天津口味。



西四八条一号的精品肘子卷饼,听名字就能饱三分。



羲和小馆的澳洲松露牛肉粒。



小宽

贴心贴胃的北方小馆

前些日子频繁出差,借机遍访当地美食,每到一处,当地吃货知道我的喜好,总会领我去最有当地民间风格的小馆子,地道口味,往往狭仄,偏僻,生意爆棚,有的到了深夜还在排队,味道自然是本分浓郁。我每每想到上海,想到的是老吉士、春、兰嫂海鲜面、娄云面馆;每每想到成都,想到的是黄三哥、人民食堂、双流无名蘸水肥肠、快乐老家;每每想到武汉,想到的是巴厘蒸虾、毛毛烤虾球、福哇土菜馆、翠翠家常菜馆……每一处小馆子都寄居着这座城市味道,也保存着一座城市口感上的秘密。

轮到外地吃货进京,试图寻找一些本土的家常菜馆,我却犯了难:北京从口感上完全没有户籍限制,各地美食荟萃,找好吃的不难;而且这里聚集着大量的豪华馆子,奇技淫巧,找私密贵的不难,难的是找一些贴心贴胃、北方口味的土味小馆。我心里一个声音对我说,要不去吃小吃?卤煮炒肝炸酱面、爆肚豆汁涮羊肉?另外一个声音对我说,这些小吃都是北京的衣裳,很难对付那些刁嘴的吃货,他们需要扒掉衣裳的那种。

于是乎只能找一些更为本土家常能见风情贴心贴胃的馆子。

我想到的第一家,叫羲和小馆,开在望京嘉茂的商场里,而非更有氛围的胡同里。这是羲和雅苑的子品牌,菜品如出一辙,价格减去三分,这里是鲁菜和北京菜为底子,又加了一点厨师的小创新,烤鸭精彩,尤其是鸭胸肉蘸着白糖,白糖里又掺杂了一点跳跳糖,感觉鸭皮在嘴里跳了一把电臀舞。这里也有一些貌似富贵的佛跳墙,但我更心仪这里的肉饼,踏实丰美,如同南城混出来的爷们。

如果想带点环境,想去个胡同什么的,小菊儿胡同的菊儿人家也是个选择。这里离南锣鼓巷很近,顺便做个假模假式的旅游。这是真正老北京开在自家的小馆子,在胡同口露天的位子坐定,看菜单,菜少得可怜,就有卤肉饭一道主食,以及菊香奶等几道甜品。卤肉饭本是台湾风格,在这里彻底成为北京胡同腔调。做法有不同,这里的肉粒先焯去油水,使得一点不腻,原来这是老两口给女儿准备的减肥餐,为了成全女儿的减肥梦想,他们开始琢磨怎么好吃又没有太多的卡路里。结果女儿减肥成功,顺便有了这个充满爱心的小店。我身为一个资深胖子,坐在胡同口呼噜呼噜吃卤肉饭的时候,总有疑问,这么好吃的东西居然能减肥,那我能在哪里打份零工吗?

南锣鼓巷还是太闹了,东交

民巷就好许多,那里闹中取静,保持着老北京本分的底色。我可以带他来此闲逛,顺便吃一餐奥华餐厅。这里不是老北京菜,而是天津口味,然而开了20多年的老店,其中暗含着本分和实在,令人信服。我喜欢这里的爆三样、熘肥肠、海三鲜、炸白虾,刚刚过了皮皮虾季,要是再早些日子来,边啃皮皮虾边喝口普京啤酒,顺便跟老板二哥聊几句天津话,这也是一种质朴的胡同生活。

再往北走走,可以到翠花胡同的悦宾餐厅,这里开了30多年,有一个明晃晃的招牌:北京第一家个体餐馆,算是改革开放的见证者。当然我们是来吃饭的,不是吃名气的,这里的几道看家菜还真是贴心贴胃,五丝桶、烧锅鸭、蒜泥肘子、面筋大白菜……都是传承了几十年的老菜,边吃边聊,便宜实惠不跌面。

在燕莎附近有一家门面极小的小馆叫福满园也在我的第一轮选择之内,这里气质彪悍,能搭配北京风格,出品北京口味的红烧带鱼和排骨焖豆角,这都是小时候的家常菜,从此能叫外地吃货迅速理解北京口味的全部特点,上菜快,酱油重,但是架不住香,主食可以点馒头片,外面裹了鸡蛋炸,然后搭配酱豆腐吃,纯粹解饿又解馋的吃食。

我能想到的比这个更解馋的就是西四八条一号的烙饼卷肘子

肉了,有的菜光听名字就能饱三分,比如这个,这家馆子是北京菜搭配云南菜,这里的炖羊肉炖牛肉都做得火候足,肉酥烂入味,还能从马路对面的卤煮吕端一碗卤煮,在这时候搭配着店里自己做的红果汤,大口咀嚼,也能嚼出北京胡同的不吝之味。

这些说的都是一些家常狭仄的小馆子,如果遇到段位比较高的外地吃货,如果这些也无法满足他们,我还有最后一招杀手锏,驱车奔赴新国展,找一家兰亭厉家菜。北京的厉家菜很有名望,最早发迹于羊房胡同,老爷子叫厉善麟,做官廷菜与私家菜,一时间神秘而隆重,高朋满座。这家兰亭厉家菜的当家人是厉晓麟,是老爷子的独子,以前在墨尔本和东京开店,如今回到北京。这家店餐位不多,每一道菜都力求精致,吃这里的北京菜的时候,才能对北京的文化产生应有的尊重,这里的美食是向后的,回到100年前的风流岁月。说实话,我吃过不少所谓的宫廷御膳、官府菜私家菜,甚至其他几家厉家菜,都被晃了眼,打了嘴,与这家温润讲究的兰亭厉家菜相比,那些都成了浮云。

如果按照这个谱系排列,还能排出2000字,于是我暗暗有底,北京的口味虽然庞杂,却能从中理清一条线索,上面清清楚楚地写着:北京味道。

食物链

羲和小馆:朝阳区广顺北大街33号望京凯德MALL3楼,人均80-100元

菊儿人家:东城区南锣鼓巷小菊儿胡同63号,人均30元

奥华餐厅:东城区台基厂大街20号,人均40元

悦宾餐厅:东城区翠花胡同43号,人均50元

福满园:朝阳区新源南路10号(世方豪庭对面),人均50元

八条一号:西城区西四北八条1号,人均50元

兰亭厉家菜:近郊顺义区天竺镇裕祥路99号欧陆广场3楼301号,人均300-1000元

本版采写
新京报记者 赵子云
本版图片均为资料图片

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 郭利琴

旅游班车带您去金山岭长城

消暑度假金山岭

发车时间: 3月24日至11月11日期间, 每逢周六、日和法定假日早8:00发车, 下午3点从金山岭长城发车返回北京。

发车地点: 北京东直门外东斜街45号, 974、975、942路公交车东直门终点站(原东直门长途汽车站), 全程高速(京承)2小时到达景区。

“一日游” = 往返车票 + 景区门票 + 单程索道(如遇特殊原因索道不能运营由电瓶车代替) 费用共收: 120元(原价225)

景区咨询电话: 0314-8830222

驻京办电话: 010-84024628

网址: www.cdchangcheng.com