（上接D特36版）

西餐厅藏红花里的火腿面包。

捷克 捷克餐吧北京“独一份”

这是北京惟一一家捷克主题餐厅，北京有不少这种独一份的店。捷克属于东欧，菜品受德国与俄罗斯的影响很大，出品实惠，不修边幅，没有法餐那么讲究。来这里必须要点捷克传统红烧牛肉，这道菜其实就是Goulash，在东欧相当普遍，算是当地的家常菜，牛肉和土豆加上红辣椒和其他调料用小陶罐子炖得烂烂的，汁水浓浓的，然后浇在米饭上，跟盖浇饭有一拼，Goulash被中国人潦草地意译为“土豆烧牛肉”，于是很长时间内，“土豆烧牛肉”约等于“楼上楼下电灯电话”约等于共产主义。

这里汤也有特色，可以点一道大蒜汤，微微的蒜香，很开胃。这里的香肠也不错。如果能喝两口，捷克啤酒可以试试，清爽宜人，我喜欢黄啤。更重要的是，这里居然很便宜，菜品多半三五十元。

地址：朝阳区神路街39号10幢，人均60元

西班牙 藏红花“藏在胡同深处”

藏红花在胡同深处，显得优雅而成熟，就恍惚一群小学生里站着一个大学生，且还是学生会主席的那种。

藏红花的主厨叫耀扬，我在微博上看他整日研究厨艺，是个踏踏实实有想法的厨师。对于一个小规模的西餐厅来说，主厨的思想决定着整个餐厅的出品。

房子格局很微妙，这个时节，我选择在户外吃一碗海鲜饭。西班牙海鲜饭算是每一家西班牙餐厅都有的菜，这里用料严谨，没有用国产大米代替意大利米，也没有用黄姜粉取代调色用的藏红花，里面的大虾扇贝都芬芳明媚，口感筋道，有着鲜美的海洋滋味。除了这一款饭，我还找到了一款墨鱼春卷，算是中西结合的典范，炸春卷的外衣，里面却是墨鱼馅料，许多人都在尝试把中餐元素掺杂到西餐中去，其实做得好很难。

地址：东城区安定门五道营胡同64号院，人均150元

越南 Susu“难忘的牛肉河粉”

找到这里颇费周折，钱粮胡同深处，还要再拐个弯。Susu，在越南话中是佛手瓜，在这里随处可见佛手瓜的Logo。中午，坐在窗前，吃一份三文鱼春卷或牛肉河粉，每吃一口都觉得阳光充沛。

头盘主打自然是各式春卷，越南春卷还有个好听的名字：Summer roll，感觉更合夏天。这里的妙处是加了肥硕的烟熏三文鱼，蘸着鱼露调制的汁，更觉清爽。鱼露算是越南菜里的灵魂，事实上，鱼露最早起源于中国。每道菜中都会有鱼露呈现，如同恍惚在湄公河里的鱼，它们在菜肴中欢唱。有人爱吃这里的炸鱼饼、鲜虾沙拉，还有人钟爱这里的牛肉河粉。借助杜拉斯在《情人》中一句撩人的话：“你也许会忘了我的相貌，我的姓名，但我要让你无法忘掉这个房间，这个下午……”是的，我还无法忘记这里的牛肉河粉。

地址：东城区钱粮胡同西巷10号，人均120元

责编 刘映 图编 高玮 美编 倪萍 责校 陆爱英