（上接D27版）

而在朝阳门外悠唐新开的松鹤楼则是苏帮菜的传统老店，苏帮菜也是“火星撞地球”的温柔，在松鹤楼流传着乾隆和松鼠鳜鱼的传说，但我更钟爱这里的响油鳝糊，这道菜的胡椒与蒜末多多益善，最妙的是上桌前浇热油，鳝鱼在盘子里滋滋直响，微微抽搐，这道菜才算完结。浓香，带着胡椒与蒜香，响油鳝糊往往是最下饭的苏帮大菜。

北京虽然说容纳各方美味，但罕见奥灶面，在松鹤楼我吃到了北京最靠谱的奥灶面，堪比苏州的胥城酒店。奥灶，算是吴地方言，意在“不干净，不清爽”，往往形容心情或者天气。在这碗面里，奥灶形容的是汤。这奥灶面讲究汤头，用青鱼的鳞、鳃、肉及其黏液(据说还包括鱼血)漫溃入味，曲酒解腥，再加葱姜冰糖煎煮而成。关键的秘方是投入黄鳝骨，将汤内种种杂质吸附干净。如此一碗好汤，还要讲究碗热、汤热、油热、面热、浇头热，错综复杂的口感容纳在一碗之内，心情未免澎湃。

今天介绍的许多食物与食材都是源于东海，俗话说：福如东海。而对于一个吃货来说，则是“口福如东海”，如此这般，必然会“想瘦比山难”了。

■ 链接

新荣记：西城区金融大街11号洲际酒店B1楼，人均1000元
松鹤楼：朝阳区三丰北里2号楼悠唐生活广场二期4楼，人均100元
宴稼厨房：朝阳区阜通东大街6号院4号楼方恒购物中心4楼，人均100元

盐水煮望潮

家烧野生大黄鱼

响油鳝糊

■ 食讯

嘴帮

●高仓，昆仑饭店旁边的日本餐厅。装修风格是简洁的日本现代风，人少清静。食材质量在北京算好的，口味清淡，卖相精致，服务贴心。点了寿司、烤物、煮物，没有太出彩的。价格肉痛，两片烤牛舌80大洋，两个极品吞拿鱼寿司150元，适合人少的请客泡妞充面子，追求性价比高的食客慎入。

冯唐 作家

●秦记柳州螺蛳粉，汤比螺蛳粉先生熬得更好，鲜汤和酸笋和酸豆角的酸混合在一起，再加上花生米和炸腐竹，衬托着米粉的爽滑。这里只卖螺蛳粉，不像螺蛳粉先生还有小菜和老友粉(虽然做得不地道)，但是这一碗螺蛳粉让你吃得非常满足。

美食博主

周六享受“疯狂海鲜”

7月7日至8月25日期间，周六疯狂海鲜自助晚餐在北京富力万丽酒店BLD西餐厅盛装登场，龙虾、雪蟹、皇帝蟹、生蚝、扇贝、贻贝、海螺等几十种海鲜无限量畅享。BLD西餐厅位于酒店四层，一进门就可以感受到浓浓的盛夏海滩味。价格每位人民币388元+15%。

家门口开吃草原美食

7月9日起至9月28日，在位于大屯附近的锡林高勒餐厅推出锡林高勒首届草原文化美食节。据锡林高勒餐厅董事长马信介绍，美食节期间，每天都会为市民准备来自锡林郭勒草原原产地空运的羊肉作为火锅或烤羊的材料，同时还会为消费者准备草原发菜、沙葱、草原黑蘑等季节性特产，“让老百姓在家门口也能吃到蒙古包的美食。”

D27–D28版采写/新京报记者 赵子云
D28版图片为资料图片

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 王心