



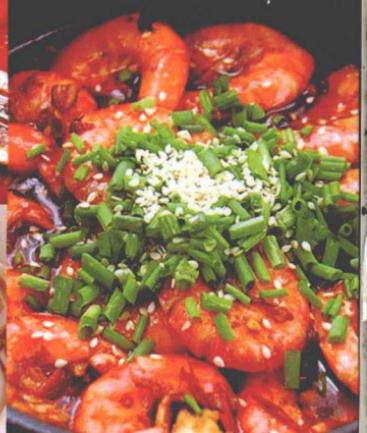
美味人生 与你同行

# 旅游城市 美食指南 **边走边吃**

31座美味城市之美食新情报  
为途中的你找寻最佳口味

汇十大美食城市之特色美味  
尝八大经典菜系之正宗口味

周国宝 主编



中国轻工业出版社

旅游城市美食指南

# 边走边吃

BIANZOU BIANCHI



周国宝 主编

## 图书在版编目 (CIP) 数据

边走边吃：旅游城市美食指南 / 周国宝主编. —北京：中  
国轻工业出版社，2010.8

( 悠生活 · 旅游大玩家 )

ISBN 978-7-5019-7661-4

I . ①边… II . ①周… III . ①饮食 - 文化 - 中国 ②饮  
食业 - 简介 - 中国 ③旅游点 - 简介 - 中国 IV . ①TS971 ②K928.70

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第093107号

责任编辑：曹 静 韩慧琴 责任终审：唐是雯  
策划编辑：刘忠波 韩慧琴 责任校对：李 靖  
责任监印：胡 兵

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京京都六环印刷厂

经 销：各地新华书店

版 次：2010年8月第1版第1次印刷

开 本：889×1194 1/32 印张：9.75

字 数：400千字

书 号：ISBN 978-7-5019-7661-4 定价：36.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email:[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购部联系调换

081194S5X101ZBW

# 目录 CONTENTS



## 北京 世界美食之窗

簋街	京城餐馆最密集的地方之一	2
九门小吃	品尝北京百年历史	3
南锣鼓巷	品位时尚美食的好地方	4
王府井小吃街	最具人气小吃地	5
前门步行街	老字号汇聚地	6
东华门夜市小吃街	皇城脚下的平民吃处	6
【护国寺小吃】综合	飘着香味的胡同	7
【南来顺饭庄】综合	大观园外汇美食	8
【烤肉季】烤肉	南宛北季吃烤肉	9
【都一处】烧卖	不露馅的精彩	11
【天兴居】炒肝	稠浓汁裹煮肥肠	13
【爆肚冯】爆肚	老字号回民小吃	14
【小肠陈】卤煮火烧	北京味十足的美食	16
【老北京炸酱面大王】炸酱面	京味儿十足的面食	18
【老磁器口】豆汁儿	老店的美味诱惑	19
【全聚德】烤鸭	书写鸭子的传奇	21
【东来顺】涮羊肉	火锅里的美味	23
▲北京更多美食		25
▲北京美食之旅		26

## 天津 渤海之畔的海鲜城

南市食品街	天津风味荟萃之地	28
辽宁路小吃街	南北风味集于此	29
十月美食街	古典建筑与美食的交融	30
【狗不理】包子	津门三绝居魁首	31
【桂发祥】大麻花	无意中创出的美味	33
【耳朵眼】炸糕	胡同里走出的美味	35
【大福来】锅巴菜	名字缘于乾隆不识煎饼	36
【天一坊】酱蹦鱼	汉奸退出美味来	38
【赵记老铺】八大碗	八个碗内的天津味道	39
▲天津更多美食		41
▲天津美食之旅		42

## 青岛 品着美食赏大海

云霄路	“食尚”在云霄	44
劈柴院	老街换新颜	44
泰山路	烧烤一条街	45
【青岛饭店】	青岛大包 让人忘不了的美味	46
【青岛锅贴】	三鲜锅贴 鲜虾鲜肉鲜韭黄	47
【青岛馄饨大王快餐】	虾仁馄饨 鲜香爽口的海边美味	48
【海岛渔村】	辣炒蛤蜊 青岛特色名吃	49
【聚福楼】	海鲜小豆腐 鱼肉也不换的美食	50
【青岛春和楼饭店】	肉末海参 岛城“端出”的名菜	51
▲青岛更多美食		52

## 上海 时尚与美食在这里交会

城隍庙	上海小吃王国	54
吴江路	袖珍小吃街	55
乍浦路	从单一到多元	56
云南路	餐饮老街吃中餐	56
黄河路	海鲜首选之地	57
【小杨生煎】生煎馒头	上海生煎业的金字招牌	58
【万寿斋】三鲜馄饨	上海人钟情的食物	59
【南翔馒头店】南翔小笼包	天下第一包	60
【鲜得来】排骨年糕	云南路上的美食风景线	62
【小绍兴】鸡粥	粘韧滑溜绍兴粥	63
【小南国】蟹粉豆腐	豆腐也奢侈	64
【上海老饭店】八宝鸭	出笼时满堂皆香	66
▲上海更多美食		67
▲上海美食之旅		68

## 杭州 七滋八味话杭州

河坊街	老字号聚集地	70
保俶路	新兴美食街	71
信义坊	异域风情餐饮街	71
【知味观】猫耳朵	柳浪闻莺说乾隆	72
【莫干山路】葱包桧	西子湖畔炸奸人	74
【奎元馆】片儿川面	秀才吃面中贡士	75
【楼外楼】西湖醋鱼	酸甜苦有寓意在	77
【楼外楼】叫化童子鸡	叫花子也能创美味	78
【天香楼】东坡肉	入口即化的美味	79
▲杭州更多美食		81
▲杭州美食之旅		82

## 西安 民间饮食占主角

钟楼—回民巷美食区	老字号聚集地	84
德福巷	古都里的浪漫地	85
【老孙家】牛羊肉泡馍	民间生活的缩影	86
【贾三灌汤包】灌汤包	当代西安小吃中的杰作	87
【樊记腊汁肉】腊汁肉夹馍	最解馋的美食	89
【魏家凉皮】凉皮	拥有最广大的食客群	91
【西安饭庄】葫芦鸡	陕菜中的精品	92
【春发生饭店】葫芦头	传说中的美味	93
▲西安更多美食		94

## 南京 大都市品金陵

狮子桥	美食不输夫子庙	96
新街口	商圈成就了美食	97
夫子庙	秦淮风味数万里	98
【回味鸭血粉丝汤】	鸭血粉丝 令人回味的小吃	99
【六凤居】豆腐汤	前程似锦豆腐汤	100
【奇芳阁】状元豆	金榜题名吃豆子	102
【尹氏鸡汁汤包】	鸡汁汤包 包子滑于唇齿间	103
【清真韩复兴板鸭店】	盐水鸭 盐水鸭里飘出桂花香	105
▲南京更多美食		106

## 扬州 烟花三月品美食

市中心美食街	190个摊位集一街	108
【三香碎金扬州炒饭】	扬州炒饭 粒粒米饭晶透亮...	108
【富春茶社】	三丁包子 扬州第一鲜	110
【菜根香】	三头宴 扬州好，佳宴有三头	112
【西园大酒店】	红楼宴 因《红楼梦》美名扬	113
【京华大酒店】	全藕宴 藕的多个吃法	115
▲扬州更多美食		116

## 无锡 小城美食多

皇亭美食城	四大寺庙美食城之一	118
【王兴记】	小笼馒头 皮薄卤多的小笼包	119
【味好德零食】	油豆腐干 可以带走的无锡美味	120
【三凤桥肉庄】	无锡排骨 酱红色的美味	120
▲无锡更多美食		122

## 沈阳 多种风味小吃集一城

西塔美食街	正宗的韩式美味	124
【西塔大冷面】	延边长寿面 吃了长寿面，子孙满堂	125
【老边饺子馆】	老边饺子 精美玲珑赛玉石	126
【马家烧卖馆】	马烧卖 沈阳城里品清真美味	127
【协顺园回头馆】	沈阳回头 回头再要一盒回头	129
【红樱桃满堂红食府】	土豆泥 绶软可口，减肥健胃	130
▲沈阳更多美食		132

## 哈尔滨 冰城里品美食

哈尔滨高新区美食区	高新技术区转身美食区	134
【秋林公司】	哈尔滨红肠 一个立陶宛人的创举	135
【秋林商厦】	大列巴 面包之冠	136
【正阳楼】	京字牌松仁小肚 正阳楼里品美食	138
【知音酒楼】	锅包肉 东北菜的精髓	139
▲哈尔滨更多美食		140

## 郑州 古城里寻觅美食

优胜路	逛完商场品美食	142
【合记】	烩面 到河南不吃烩面很遗憾	143
【逍遥镇胡辣汤】	胡辣汤 最爱是那鲜辣美味汤	145
【河南食府】	炸紫酥肉 待女专为赵王做	146
▲郑州更多美食		148

## 洛阳 汤汤水水都美味

【老洛阳面馆】	浆面条 余香满口的洛阳面	150
【真不同】	洛阳水席 汤汤水水里的唐风古韵	151
▲洛阳更多美食		154

## 安阳 安阳人的美食情结

【老西扁粉菜】	扁粉菜 安阳人的最爱	156
【盛德利大酒店】	粉浆饭 割舍不断的情结	157
▲安阳更多美食		158

## 济南 泉城美食最丰富

经十一路	济南的小吃不夜城	160
【煎饼卷大葱】	煎饼卷大葱 山东特色小吃	161
【博山菜馆】	春卷 把春天吃下去	162
【雅仕聚酒馆】	九转大肠 九转仙丹妙味	163
【春江饭店】	糖醋鲤鱼 黄河鲤鱼的惊人一跳	164
▲济南更多美食		166

## 潍坊 热火朝天品潍坊

老潍县美食街	市井气息扑面而来	168
【潍坊菜馆】	朝天锅 热火朝天吃火锅	168
【东方和乐铺】	鸡鸭和乐 和和乐乐	169
▲潍坊更多美食		170

## 德州 街头巷尾尽美味

【扒鸡美食城】	德州扒鸡 抖一抖肉骨分离	172
【街头巷尾】	羊肠汤 街头巷尾美味传	173
▲德州更多美食		174

## 长沙 吃在长沙，让辣做主

坡子街美食街	最具传统特色的美食街	176
曙光路美食街	最具个性的美食街	177
【火宫殿臭豆腐】	臭豆腐 “臭”名远扬	178
【柳德芳汤圆】	汤圆 不吃“柳德芳”汤圆不算到长沙	180
【辣椒炒肉土菜馆】	辣椒炒肉 湘菜的代表	181
【单记大虾城】	口味虾 长沙小吃中的独秀	182
▲长沙更多美食		184

## 南昌 英雄城里美食多

孺子路	南昌最著名的美食街	186
福州路	旅游休闲餐饮一条街	186
【家常饭】	南昌米粉 南昌人民的最爱	187
【品香斋麻花店】	石头街麻花 小巷子里走出的美味	188
【0791赣菜新概念】	三杯鸡 三杯辅料烹美食	190
▲南昌更多美食		192

## 深圳 寻找自己家乡的美味

老东门	以休闲为主的美食街	194
【日之船章鱼小丸子】	章鱼小丸子 边走边吃	194
【凤凰楼】	榴莲酥 外形美观口味佳	196
【毛家饭店】	剁椒鱼头 鱼头也美味	198
▲深圳更多美食		200

## 桂林 山水甲天下美食美名扬

【又益轩】	桂林米粉 装在碗里的文化	202
【全景楼】	荔浦芋扣肉 荔浦芋头美名传	203

【车马炮家味馆】桂林田螺 讲究一个“阿”	204
▲桂林更多美食	206

## 武汉 火炉城里遇美食

首义园 全天候美食城	208
吉庆街 美食文化与民俗文化的交汇	209
户部巷 早点一条街	210
【蔡林记】热干面 对武汉的情怀	211
【老通城】三鲜豆皮 民间传统小吃	213
【四季美】汤包 皮薄、汤多、馅嫩	214
【精武鸭颈第一家】鸭脖 武汉美食文化新符号	215
【小桃园酒楼】瓦罐鸡汤 美味营养靓汤	217
【湖锦酒楼】清蒸武昌鱼 中华名吃	218
【云集斋素菜馆】素斋 寺庙里品美食	219
▲武汉更多美食	221
▲武汉美食之旅	222

## 广州 “食”尚之地

惠福东路风味食街 汇聚中式传统与异域美味	224
环市东国际商务美食区 时尚国际美食街	224
东都大世界美食街 “食在广州”现代版缩影	225
【品味碗仔翅】荷叶包饭 消暑美食故事美	226
【伍湛记】及第粥 金榜题名及第粥	227
【沙河粉村】沙河粉 白云山上的美味	229
【清平饭店】清平鸡 超级国外瑞记好	231
【松风轩】白云猪手 椒盐烧得美味归	232
▲广州更多美食	234
▲广州美食之旅	234

## 海口 海纳百川

金龙路美食街 寻找舌尖上的幸福	236
【文昌巴丽鸡】海南粉 尽孝为母亲创美食	237
【海风堂】煎堆 金黄色的美味	238
【龙泉海鲜酒楼】文昌鸡 榴莲籽养出美味鸡	239
【海城海鲜野味酒楼】嘉积鸭 外国鸭子为原料	241
▲海口更多美食	242

## 三亚 美食与美景诱惑着你

【正宗抱罗粉】抱罗粉 地位更比海鲜高	244
【椰奶清补凉】酸粉汤 吃香喝辣的美味	246
【光明老鸭店】黄流老鸭 越“老”越美味	247
▲三亚更多美食	248

## 成都 用嘴巴去品读

沙西线美食街 商务与大众并存	250
羊西线美食街 美食大本营	250
府南新区 火锅一条街	251
草堂餐饮娱乐圈 诗圣文化美食街	252

【成都担担面】担担面 汁少味道浓	253
【赖汤圆】赖汤圆 不到元宵节也怀念	255
【银杏川菜酒楼】凤尾酥 打破油罐出美味	257
【夫妻肺片】夫妻肺片 夫唱妇随做名菜	258
【陈麻婆豆腐】麻婆豆腐 陈麻婆创出佳肴来	260
▲成都更多美食	262
▲成都美食之旅	262

## 重庆 赏山城风光品巴蜀美味

南滨路美食街 火锅一条街	264
直港美食街 中华餐饮名街	264
【小天鹅】麻辣烫 烫出来的美味	265
【丘二馆】鸡丝凉面 山城里的消夏美食	266
【山城小汤圆】山城小汤圆 山城里的美味	267
【外婆桥酒菜作坊】重庆火锅 三伏天里吃火锅	268
【老幺泉水鸡】泉水鸡 山泉之水创出美味鸡	269
【多家古镇鸡杂】毛血旺 美味缘于偶然	270
▲重庆更多美食	271
▲重庆美食之旅	272

## 昆明 春城无处不飘香

北门街美食 火锅餐馆集中的地方	274
祥云街美食 小吃一条街	274
【桥香园】过桥米线 过桥送米线，培养状元郎	275
【大救驾】大救驾 馅块救了皇帝命	276
【一颗印昆明老房子】汽锅鸡 滇南第一菜	277
▲昆明更多美食	278

## 拉萨 味蕾的朝圣之旅

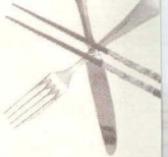
天海夜市 烧烤一条街	280
【玛吉阿米】糌粑 揉在口袋里的美食	280
【拉萨饭店牦牛咖啡厅】酥油茶 藏酥油茶学藏族礼仪	282
【雪神宫藏式餐厅】风干牛羊肉 生肉也能这般香脆	285

## 乌鲁木齐 可以大快朵颐的城市

五一星光夜市 乌鲁木齐最大的夜市	288
【阿布拉的馕】馕 代表了一种信仰	288
【17号抓饭王】抓饭 用手抓住的美味	290
【五月花】羊肉串 风味尽在街头巷尾	291
【小李子血站大盘鸡】大盘鸡 好大一盘鸡	292
▲乌鲁木齐更多美食	294

## 承德 野味之乡

【云山饭店】凉粉 咸丰用马褂换凉粉	296
【酒源楼】御土荷叶鸡 叫化鸡的华丽转身	298
【新乾隆酒楼】汽锅野味八仙 八种野味汇一锅	299
▲承德更多美食	300



# 北京

## BEIJING

### 世界美食之窗

北京堪称是一座大的美食城，这里荟萃了全国各地的饮食风味，有可供体验宫廷御膳的宫廷菜，有适于公务应酬的官府菜，有文人雅士喜欢的文人菜，有民族风味的清真菜等。尤其是种类繁多的风味小吃，不仅历史悠久、品种繁多，而且用料讲究、制作精细，堪称有口皆碑。



## 攻略HOW

乘坐106、107、117、635等路公交车东直门内小街站下车可到，或乘坐地铁2号线，东直门下车可到

## 美食街 篓街

——京城餐馆最密集的地方之一



簋街是北京老百姓对东城区东直门内餐饮一条街的称呼，东起二环路东直门立交桥西端，西到交道口东大街东端。周围使馆林立，地理优势得天独厚。

早些年的城门附近大都有早市，那些以贩卖杂货、菜果为主的摊贩们后半夜开市，黎明即散，摊主以煤油灯取亮，远处看上去“灯”影憧憧，再加上整条街上比肩相邻的棺材铺和杠房，故名“鬼市”。而巧合的是市场大潮开始后东直门大街两侧的很多商家店铺做过各种各样的生意，可没有一家能做得好的，随后人们发现在这条街上只有开饭馆能做好生意，而且这里的饭馆白天几乎没有光顾，但是到了晚上却门庭若市、车水马龙，另有一番繁荣景象。

如今，簋街已经成为北京饮食文化的代表和时尚餐饮的标志，以及人们心中的一个向往，一处欢乐，甚至是一段茶余饭后的谈资。很多人“刷夜”的经历都是从这里开始的。在这条全长1442米的东内大街上，沿街共有各种商业店铺150多家，其中餐饮店约占东内大街全部店铺的90%以上，著名的有花家怡园、东兴楼饭庄、胡大餐馆、黄记煌、三汁焖锅等。而且，这里还集中了麻辣小龙虾等美味，一些老食客还这么形容簋街：“人人皆啖小龙虾，夜夜欢歌到凌晨”。每到傍晚时分，沿着东直门立交桥看，各家店前都点起红灯笼，特有的红晕映照着整条街，来往穿梭的人群，使簋街沸腾起来。夜愈深，这里愈发人声鼎沸。



◎簋街上的麻辣小龙虾



美食街

# 九门小吃

——品尝北京百年历史

攻略HOW

- 乘坐5、210等路公交车果子市站下车，乘坐55、206、305、315、380、409、635、909等路公交车德胜门下车，或乘坐地铁2号线积水潭站下车步行前往

爆肚冯、年糕钱、奶酪魏、小肠陈、茶汤李、褡裢火烧等一大批历史悠久的老字号小吃原汇聚前门门框胡同，2006年，前门开始拆迁，这些从前门门框胡同拆迁后一直“无家可归”的小吃老字号，在后海3000平方米的仿古建筑中齐齐亮相，重新建起了大栅栏的门框胡同，人称“九门小吃”。

九门小吃让人足不出户便可品尝京城均有百年历史的具有代表性的十多家传统老字号共300多个品种的小吃，感受当年北京前门门框胡同内小吃儿挨家儿，摊儿挨摊儿，叫卖嘈杂热闹的市井风光。院内的各包间全部以北京的各个城门的名字命名。

置身于这个古朴的四合院，品尝着老北京正宗的小吃，可以了解到京城百年饮食文化，墙上的一幅幅老照片让人可以亲眼目睹到北京城的变迁，用餐期间还有机会欣赏到底蕴十足的国粹京剧、曲艺、相声、杂耍等表演。老字号的历史渊源都能从春节庙会叙到万里长城，从故宫御膳房讲到八大胡同，家家都有讲不完的故事。

北京小吃曾伴随、影响过京城几代人成长，堪称北京这座古都的“活化石”。

◎九门小吃





## 攻略HOW

● 乘公交13、104、107、  
108、113、201、  
204、特11、515、850  
路北兵马司站、交道口  
站或锣鼓巷站下可到

## 美食街 南锣鼓巷

——品位时尚美食的好地方



说起北京的特色胡同小巷，大部分人都会想起南锣鼓巷。南锣鼓巷是京城古巷与现代元素相结合的代表，这里是

北京保护最完整的四合院区，整条街道以四合院小平房为主，门前高挂小红灯笼，装修风格回归传统、朴实，忠实于四合院的氛围和格调。

南锣鼓巷里的小吃带着本土的风情，又为了外国游客而加入异国元素，别具风格，外国游客众多，是个感受胡同里的美食和异国风情的好地方。

在白天，这条巷子与其他的小巷并没有大的差别，但是入夜

后南锣鼓巷就“活”起来了，仿佛成了与白天完全不同的世界。晚上，这里是年轻男女们“刷夜”的好去处，不光有着情调的小酒吧、咖啡馆，还有一间间美味的食坊，让你在胃口满足的同时，也多了一个释放个性与浪漫的场所……



◎文宇奶酪店内的美食

◎南锣鼓巷一隅



美食街

## 王府井小吃街

——最具人气小吃地

王府井小吃街位于好友世界商场的南侧，街的入口处为一座十余米高的精美仿古牌楼。走过牌坊，仿佛回到了明清时期，两边既有雕梁画栋、飞檐琉璃瓦的富贵人家，也有小巧玲珑的二层绣楼，还有灰砖土瓦的小门小户。在现代化的大都市里，这条街似乎是被历史挽留的空间，仍然保持着原汁原味的古都风貌。置身其中，如同置身于逝去的时空，恍然有隔世之感。

走到古色古香的王府井小吃街，也就走进了小吃的天堂。在这里天南海北，五湖四海，古今中外的美食都在王府井拥有自己的食客，因此想领略美食文化的博大精深，王府井小吃街是来京的不二选择。

王府井小吃街除风味小吃以外，还有制作民间工艺品、民俗用品的旧式摊位，不少流传于民间的工艺品将在这里展现，一些有一技之长的手艺人会在这里展示他们的绝活儿。街内还搭有戏台、戏曲杂耍、京腔京韵，更显这条街传统文化的特色，可谓“街中楼百态，景中情万端”。



◎王府井小吃街上的美食



### 攻略HOW

乘坐20、37、41、59、103、104、420、802等路或乘地铁1号线王府井站下车可到

◎王府井小吃街



## 攻略HOW

乘坐20、203、59、66、5、120等路公交车前门大街下车或乘坐地铁2号线前门站下车可到



◎前门老字号全聚德烤鸭店

## 攻略HOW

乘坐1、10、52、103、116路王府井或东单站下；地铁1号线王府井站下

◎东华门夜市



## 美食街

# 前门步行街

——老字号汇聚地



前门大街位于正阳门外，因此又曾称正阳门大街。前门大街形成于明代正统初年，至今已有约570年历史，当时是皇帝去天坛、先农坛祭祀的必经之道。悠久的历史在大街上留下了沧桑。2008年，经过为期一年重修的前门大街正式开业，重修后的前门大街重现了20世纪二三十年代的历史风貌。

大街以明清建筑风格为基调，不拘一格，形态各异。有的雕梁画栋、飞檐琉璃，有的小巧玲珑、古朴雅致，融会了古都北京传统的建筑特色。在这条长800多米的宽阔街道两旁，汇聚了全聚德烤鸭店、都一处烧卖、开封第一楼灌汤包子、老正兴饭庄、壹条龙饭庄等众多百年老店，是京城老字号集中地。

就像正阳门经历的风风雨雨一样，前门大街上的那些老字号也是久经沧桑的，门前的招牌印证了其悠久的历史，是京城食文化的代表，也是外地人到北京必去的地方。

## 美食街

# 东华门夜市小吃街

——皇城脚下的平民吃处



故宫东门外有一条街与王府井商业街相连，这条街就是东华门大街。每到傍晚这里就会灯火通明、热闹非凡。说起东华门夜市的历史，还要追溯到20世纪80年代初。那时的王府井还没有改造成步行街，街道狭窄，东华门夜市就设在熙熙攘攘的十字路口，经常是人车混杂拥挤不堪。随着王府井大街的不断改造，才形成了如今的东华门夜市。

在这条街上，云集了羊肉串、紫米粥、豆汁、凉粉、扒糕、莲子粥、酸梅汤、红果酪、杏仁豆腐、烤肉串、烤龙虾、烤鱿鱼等500多种全国各地的名优小吃，统一的外观设计、统一的着装风格、众多的小吃，被誉为京城金牌小吃街。

在这里，可以体验到热情、淳朴的老北京风情，小吃街这种自然、淳朴的氛围正是老北京美食风情的代表，每到傍晚，香味四溢的南北美食、摩肩接踵的欢乐人群，伴着此起彼伏的叫卖声，成为北京夜生活的又一亮点。

名小吃

## 【护国寺小吃】综合

——飘着香味的胡同

有一首歌词中唱到“北京小吃九十九，样样叫你吃不够”，可见北京小吃之多。老北京中数清真小吃发展最丰盛，论起当今京城著名的清真小吃店，当然还得提护国寺小吃店。因为生活在“老北京胡同里”的人，对护国寺的小吃总能存着那么点儿“迷恋”之情。

说起护国寺小吃，还得从老北京的护国寺庙会说起。据史料记载，旧时，农历每月初八有庙会，护国寺周围就汇集了京城有名的绝活小吃摊商。摊主们支个布棚，亮出字号，摆上条案、长凳，有的索性把肩挑的担子或手推独轮车找个地儿，庙里一停，边安炉边坐锅，锅旁摆上调料罐、碗筷，这就拉开了“阵势”准备开卖。

1956年，有关部门将庙会上颇具名气的小吃摊商组织起来，在紧邻护国寺的93号现地址（人民剧场对面），开办了护国寺小吃店，聚集了京城小吃之精华，经营艾窝窝、豌豆黄、豆面糕等100多个品种的北京传统小吃。

护国寺小吃以其品种丰富，特色突出，具有深厚的历史文化底蕴而深受京城及全国各地宾客的喜爱和国外友人的赞誉。

### ● 老饕推荐

#### 护国寺小吃（护国寺店）

护国寺小吃是老北京特色小吃店，这里集中了驴打滚、羊杂汤、豆汁儿、豌豆黄等北京众多的老字号小吃，品种全，价格合理，所以每到饭点，店内就挤满了人。

### ● 周边看点

**护国寺：**位于西城区护国寺大街11号，寺创建于元代，原为元丞相托克托故宅，初名崇国寺（北寺），清康熙六十一年



◎护国寺小吃店诱人的美食

### 攻略HOW

- ¥ 人均20元
- 📍 西城区护国寺大街93号
- ☎ 010-66181705
- 🚌 乘坐22、38、47、409、626、690、826等路公交车到护国寺站下车可到





(1722) 蒙古王公贝勒修缮此寺，为圣祖祝厘，名护国寺。寺院坐北朝南，现仅存金刚殿和寺西北角的廊房以及垂花门后一层殿。

**蔡锷故居：**位于西城区棉花胡同66号，蔡锷于民国二年到民国四年（1913.11—1915.11）寓此。故居由前后两院组成，房屋由回廊相连，现基本保持原状。

## ●更多吃处

- 护国寺小吃店（地安门店）  
西城区地安门外大街180号 64042946
- 护国寺小吃店（曙光店）  
西城区西四南大街109号 62252519
- 聚德华天护国寺小吃店（阜内店）  
西城区阜成门内大街349号 66162446

- 护国寺小吃店（东四店）  
东城区东四北大街214号 64021798
- 护国寺小吃店（西外店）  
西城区西直门外大街德宝新园20号
- 护国寺小吃店（回龙观店）  
昌平区回龙观风雅园3区3号楼

## 【南来顺饭庄】综合

——大观园外汇美食

### 攻略HOW

- ¥ 人均40元
- 📍 西城区南菜园街12号
- 🕒 010-63534720
- 🚌 乘坐56、423等路公交  
大观园西门站下车可到



◎ 奶油炸糕

◎ 南来顺涮羊肉

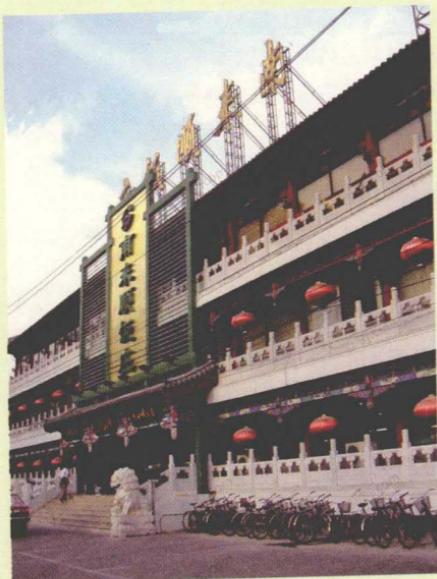


南来顺创业于1937年，掌柜的石昆山本来是卖爆肚的，人称“爆肚石”，在天桥公平市场开了家小饭店，起名“南来顺”，只有三间门脸，十来个人，出售十几样小吃和家常菜肴。后来因为是口味独特，广受欢迎，南来顺的菜肴，也以“爆、烤、涮”闻名，在京城有些名气。

1961年，北京市政府在西城区菜市口建起南来顺饭庄，除了恢复传统食品外，挖掘整理出的小吃达到200多种，一时轰动京城。侯宝林、张君秋、荀慧生、尚小云

等名演员是这里的常客，有些国家领导人也曾光临，因此南来顺的声名越来越大。后由于南城改造，南来顺迁址到风景如画的大观园。

如今的南来顺，汇聚了烧饼、豌豆黄、焦圈、驴打滚、艾窝窝、炒麻豆腐、涮羊肉等众多老北京小吃，可谓“群英荟萃”。其推出的小吃宴更是精美绝伦，独领风骚。



◎南来顺饭庄

## ●老饕推荐

### 南来顺（南菜园店）

南来顺饭庄是有着70多年历史的京华老字号，外面宏伟华丽，古色古香，内部装修舒适典雅，富丽堂皇。几百种小吃，每一样都能让你品尝出老北京的味道。

## ●周边看点

**大观园：**它位于西城区南菜园，1984年为拍摄电视剧《红楼梦》，采用中国古典建筑的技法和传统的造园艺术手法建造的古典园林建筑群，是红楼文化艺术博物馆所在地。有怡红院、潇湘馆、藕香榭、栊翠庵、大观楼等景点。

## ●更多吃处

### 南来顺传统菜

西城区黑窑厂西里1-7号 83523011

### 南来顺小吃（右安门店）

西城区右安门外大街1号2楼

### 南来顺

朝阳区建国路87号新光天地B1楼B1032

### 南来顺爆肚店

西城区珠市口西大街19号 63022953

### 小吃

## 【烤肉季】烤肉

——南宛北季吃烤肉



据说现在北京大行其道的烤肉源自蒙古游牧民族，元朝时烤肉已传到北京，到清朝时蒙古人的菜肴逐渐被北京人接受和喜爱。

北京烤肉店选肉是非常讲究的，无论牛肉还是羊肉都选用生活在关外西口的四龄阉公牛或只生一胎的乳牛，至于羊肉也只选膻味不浓的西口蝎羊，大厨只取牛羊的上脑、元宝等部分的精肉，以薄而不散、大小均匀的刀法切下来，然后以自家秘制的配方事先腌好。

## 攻略HOW

¥ 人均70元

① 西城区地安门外大街  
前海东沿14号

② 010-64042554

③ 乘坐5、13等路公交北  
海或地安门站下车可到

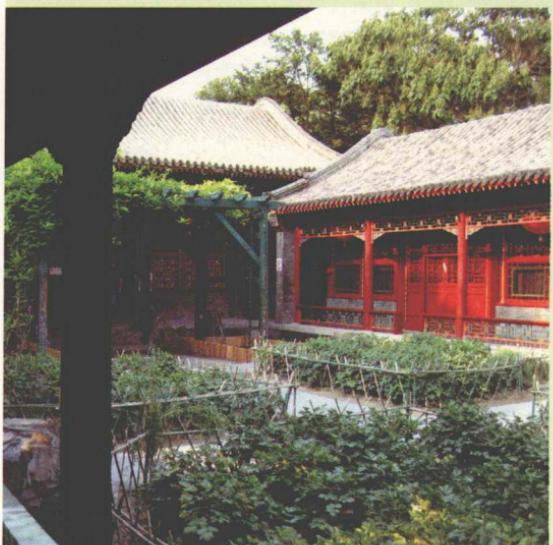


北京人吃烤肉讲究“南宛北季”。这里的“北季”指的是位于什刹海银锭桥畔的烤肉季饭庄。烤肉季是创建于清朝咸丰年间的中华老字号，主营北京烤肉和清真炒菜，上百年来，烤肉季生意不衰，在北京佳肴中，已与北京烤鸭齐名。

## ● 老饕推荐

### 烤肉季

烤肉季坐落于老北京燕京八景之一的银锭观山处的银锭桥旁。这里的烤羊肉是京城一绝，精选的羊肉，经过加味腌煨，在特制的炙子上烤熟后含浆滑美、不腥不膻，非常美味。落座烤肉季，还可见后海满池荷花的美景。



◎恭王府花园

风韵。恭王府由府邸和花园两部分组成，南北长约330米，东西宽180余米，占地面积约61120平方米，是中国现存王府中保存最完整的清代王府。



◎烤肉季烤肉

## ● 周边看点

**什刹海：**什刹海以银锭桥为核心，由西海、后海、前海组成，被誉为“北方的水乡”。周边风光秀丽，保留了老北京特有的传统风景和民俗文化，烟袋斜街、后海北沿、前帽胡同等众多胡同都在这里。

**恭王府：**位于西城区前海西街，原为清代乾隆朝权臣和珅的宅第和嘉庆皇帝的弟弟永璘的府邸。其建筑布局规整、工艺精良、楼阁交错，充分体现了皇室辉煌富贵的风范和民间清致素雅的

## ● 更多吃处

- 烤肉宛饭庄（南礼士路店）  
西城区南礼士路58号 68028180
- 烤肉宛饭庄（万泉河店）  
海淀区万泉河路69号 62576888
- 烤肉宛饭庄（紫竹院店）  
海淀区紫竹院路乙32号 68487031

名小吃

## 【都一处】烧卖

——不露馅的精彩



烧卖起源于包子，它与包子的主要区别除了使用未发酵面制皮外，还在于顶部不封口，作石榴状。

在北京吃烧卖，自然要选都一处。都一处创业于清乾隆三年（1738），起初叫“王记酒铺”，由山西人王瑞福创办。

据说在清乾隆十七年（1752），乾隆皇帝下通州私访，回京进永定门来到前门一带，这一天正是农历大年三十，当时所有的店铺都已关门，只有王瑞福的“王记酒铺”仍在开门营业，乾隆一行3人便走进了酒铺。王瑞福一看这3位客人，衣帽整洁，仪表不俗，又从衣着表情上猜出他们是一主二仆的身份。王瑞福凭着十几年经营酒铺的经验，连忙把3位客人让到楼上，把店中的好菜好酒一齐端上桌来，亲自为3人斟酒，并站在一旁伺候。

饮罢酒，尝过菜，由于招待周到，酒味浓香，小菜可口，所以乾隆对小店产生了兴趣，便和店主闲谈起来，询问酒店叫什么名，店主回答：“小店没名”。乾隆听后说：“此时京城开门的就你一家，就叫‘都一处’吧！”乾隆回宫后亲笔题写了“都一处”店名，将其刻在匾上，几天后宫中派人送来这块虎头匾。从此，“都一处”代替了“王记酒铺”。

“都一处”自乾隆赐匾后，生意兴隆，许多人争相来此观看御匾。后来很多中外宾家用餐后都要在御匾前合影留念，这一情景一直延续到现在。



◎都一处的烧卖

北京 BEIJING