

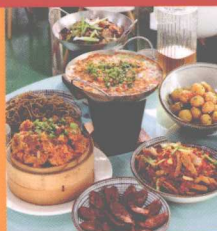
非吃不可系列

210家超赞人气餐厅 新上榜58家, 下榜59家



即使排队到腿软, 也要吃!

京城资深美食达人
13年兢兢业业亲身试吃



小宽·著

小宽带你

100元

吃遍
北京

2013-2014 吃货指南



巨省心:

最佳菜品组合!
巨点冤枉菜,
不动脑筋,
一样把菜点到点子上。

巨划算:

上至高级餐厅,
下至地道风味店!
通胀年代,
100元极限消费力。



NLIC2970859010



北京联合出版公司

ZTC
紫图

图书在版编目 (CIP) 数据

小宽带你 100 元吃遍北京 / 小宽著 .
—北京: 北京联合出版公司, 2013.1

ISBN 978-7-5502-1270-1

I. ①小… II. ①小… III. ①餐馆—介绍—北京市

IV. ① F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 310334 号

小宽带你 100 元吃遍北京

项目策划 紫圖圖書 

丛书主编 黄利 监制: 万夏

执行主编 小宽

作 者 小宽

责任编辑 刘凯

特约编辑 李媛媛 谷磊 王炜

装帧设计 紫圖装帧

封面设计 紫圖装帧

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街 83 号楼 9 层 100088)

北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷 新华书店经销
120 千字 889 毫米 × 1194 毫米 1/32 8.75 印张

2013 年 1 月第 1 版 2013 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5502-1270-1

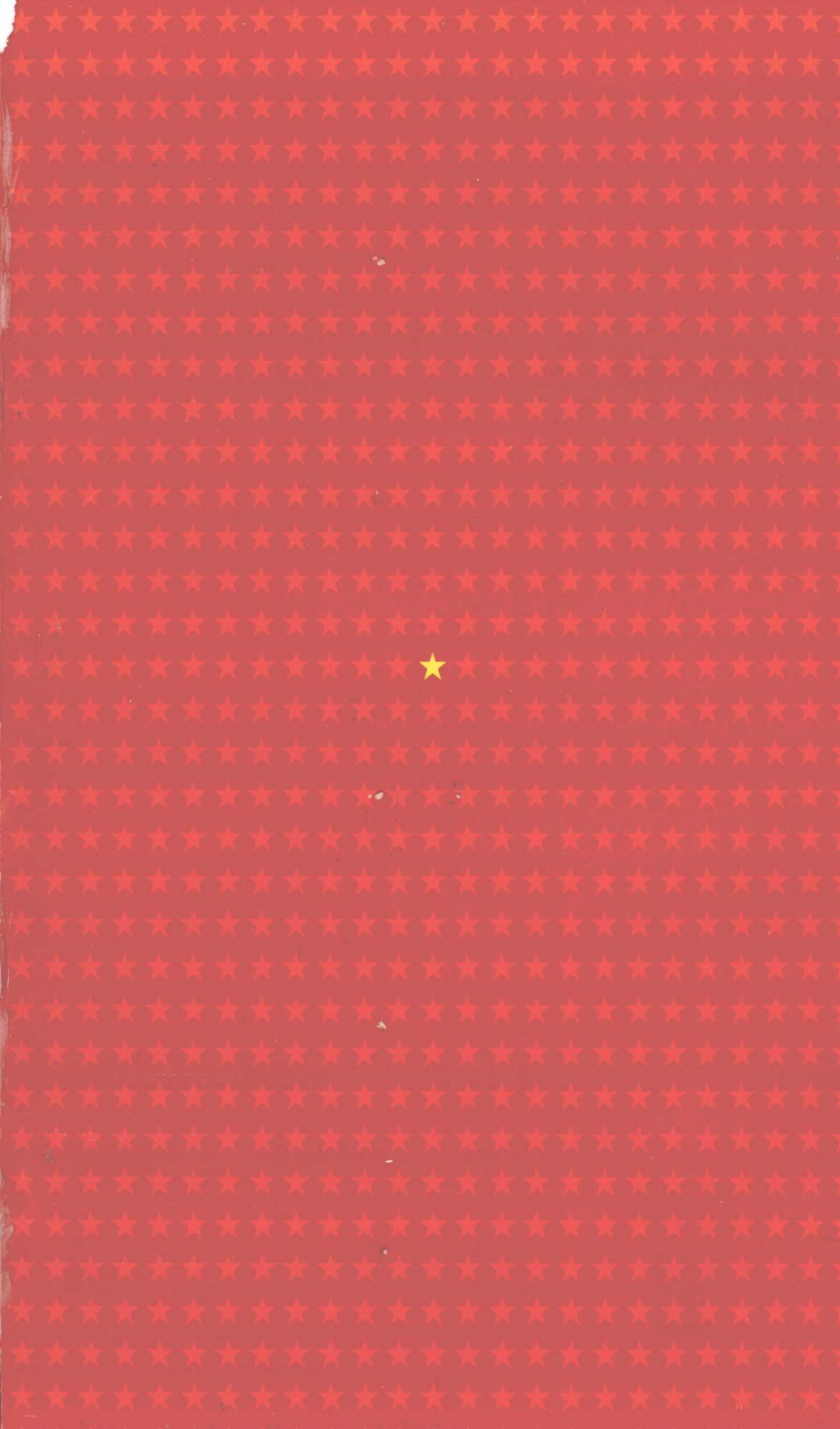
定价: 39.9 元

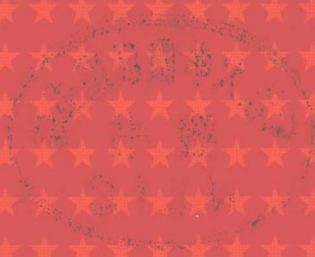
未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换

纠错热线: 010-64360026-180





**100元
吃遍北京**

北京

**210家
超赞人气餐厅**



NLIC2970859010

北京联合出版公司

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

花100元，到底能吃什么

1. 这是一本一口一口吃出来的书

我做了十来年的美食记者，眼瞅着从临风少年吃成了一个初级痛风的胖子，才有了这本书的诞生。

2. 哪些餐馆不列入本书？

有3种餐馆不在本书选择范围：100元钱怎么算都吃不饱的；连锁的，有三家以上分店的。

3. 吃货速成指南

把这210家餐馆吃完一遍，基本上能解决你与狐朋狗友的吃饭问题，以及游刃有余地招待七大姑八大姨。

4. 对得起自己的胃

这里推荐的餐馆，我基本上最少去过三次，以记者身份去过后，一定再以普通食客的身份去，点同样的菜，确保品质稳定。

5. 花100元，我们到底能吃什么？

在这个通货膨胀的年代，100元钱连泡好的普洱茶都喝不上。可如果选择对了餐馆，100元钱能饱餐一顿美食，兴许还有餐后甜点。



当扫街嘴遇上跨界达人

陈晓卿

美食专栏作家、《舌尖上的中国》总编导

因为好吃不怕麻烦，我总喜欢记下北京好吃的小馆子的各类信息，时间长了，就有了“扫街嘴”的名号。很多人以为我对饭馆了如指掌，其实我心里有数，自己喜欢的是偏门儿小破馆子，不讲究环境服务，永远属于拾遗补缺的范畴。很多时候，朋友有餐厅推荐需求，我都会不由自主地掏出手机想给一个人发短信咨询，这个人就是小宽。

小宽大名赵子云，《新京报》首席美食记者。第一次认识小宽是在一个知名的酒店，他指挥着摄影记者东拍西拍的，店长和行政总厨小心翼翼笑容可掬地跟着他。我心说，小小年纪，话都说不利落，还挺有范儿。

不久，作家冯唐从香港回来组局，让我挑个好吃的地方，我满口答应，不料这厮加了一句：“最好在北海附近，这次选个环境好点儿的，别太寒碜。”什刹海不是我熟悉的片区，环境好……我当场死机了！带着试试看的想法拨通小宽的电话，小宽热情：“我想想，哥，待会儿给您短信。”须臾，短信过来，足足四屏！九家档次、风格迥异的饭馆供我选择，而且注明了电话、地址、路线。紧接着他电话又打来，问需不需要他帮着订餐——服务太周到了不是？从此，我下定决心傍定这位高人。

后来经常在美食界的各种聚会里见到小宽，大都是一些上档次的名店，吃的也都是面子菜，好吃不好吃不知道，但太有面子了。他是名记者，吃得香得很。即便一段时间不见，也能通过报纸看到他又去了哪儿“品菜”，牙根直痒痒！有天，美食家董克平和小宽约我去一家餐厅，CBD的某摩天楼的顶层，香港名厨料理……我明白这里面多少带着些“美食扶贫”的意思。没想到，一顿饭小宽一直跟我交流吃路边店的经验，他认为介绍高档餐厅给特定的人群是他的工作，但他自己并不属于这类人群。“我最喜欢羊肉串和麻辣烫以及在路边喝点啤酒——不过现在有点儿痛风，不敢喝了。”小宽甚至说，改天要出一本北京小馆子指南的工具书，跟我叫叫板，“当然，这并不排除里面有不少你介绍过的餐厅哈。”小宽有点得意。

我当时第一个反应就是：这人双子座的吧？一个每天混迹于北京顶级食肆的美食记者，却只钟爱小餐馆大排档，怎么分裂得这么厉害？后来发生的一件事，让我更加坚定了这一判断。当然又是吃饭，这次是在天下盐。老板二毛是位诗人——他是做菜的人里面诗写得最好的，也是写诗的人里面最会颠勺的。二毛指着小宽不容置疑地说：“这是我的诗友。”我一口鸡杂差点

没喷出来，就眼前这位胖兄弟，啤酒肚，微微有点谢顶，每天嘴里流着油写餐厅推荐，他怎么会是诗人呢？

小宽也不说话，眼睛望着天，像变魔术一样从宽大的裤兜里顺出了几本书，这多少有点无厘头的味道。这本叫《孤独星球指南》的诗集，里面是七年来小宽写的诗。他红着脸说：“这是我的第三本诗集。”像犯了错误似的。其实他知道我看不懂诗，但是希望通过我把这本小册子转交给他的两个偶像：冯唐和柴静……这个死胖子说话时居然有些腼腆。

闲极无聊，我还真读了这本诗集，而且从里面认识了另一个小宽。23岁那年，小宽来到北京，用他的话说，“先被理想搞了一遍，又被生活搞了一遍”，最后，误打误撞做了记者这一行，但理想却一直硬硬的还在。“我身体里寄居着两个人 / 其中一个热衷出游，背着行李包和帐篷 / 另一个热衷抱怨，他们像是一对无奈的夫妻……”我把书送给柴静和冯唐，告诉他们作者是曾经一起吃过饭的小宽。柴姑娘埋头看着那些句子，抬头又想了想小宽的外貌，然后一个劲儿地摇头说：“不可能，不可能是他写的……”

我就说嘛，小宽肯定是双子！就像别人评价他那样，胖大的“身躯里藏着一个忧郁的少年”，相当分裂。不然怎么可能每天出入高档场所，却恋恋不舍街边美食？见天儿赶介绍饭馆的艳俗版面，却能写出“孤独的鳊鱼摆动着前世的背鳍”这样深沉的句子？小宽外表随和，其实非常有个性，即便在一团和气的食评同行里，遇到不喜欢的人，他都会默默地敬而远之。如果不是双子，怎么可能把生活的压力和生命的尊严处理得如此天衣无缝？死双子，没跑！

然而我又错了。小宽一脸诚恳地告诉我，他是金牛，而且是一头心里非常有数的、勤奋的金牛。他用了半年多的时间，综合了自己多年来的报道素材，此前写过的食评文章，并根据口碑，重新体验和加入了一些餐厅介绍，结集成了现在这本《小宽带你 100 元吃遍北京》，当初在名厨面前说的还真不是玩笑，他做到了。

餐厅推荐的书很多，但国内的此类书籍多多少少都有商业运作的痕迹，但这本《小宽带你 100 元吃遍北京》介绍的，大都是物美价廉的基础餐饮，这些馆子绝大多数是没有广告投放预算的——这也从一个侧面保证了推荐的可信程度。作为小馆子爱好者协会的成员，这本书里介绍的餐厅百分之七十我都去过，其中更有三成是我经常光顾的。喜爱美食的人都是热爱生活的人，美食并不分贵贱，只要合口味，新鲜卫生就挺好，要是能和趣味相投的人一起分享则更佳，万一少花钱了，您忍一忍就是。这也是我写美食专栏一直离不开小馆子的原因。

不过我写饭馆，更强调个人好恶，常有夸张、谐谑，偶尔还带些戾气。小宽这本书比我公正客观，更有助于读者判断，全部饭馆各种注释非常准确，而且都有统一的评判指标。北京小馆子生存不易，非正常关张的情况时有发生，为了核实所有的基本信息和推荐菜品，小宽肯定没少下工夫，那胖大的身躯一脑袋汗的样子，我都想得出来。相信读者也能够从这些图片和文字里，看到他的用心程度——人家可是位诗人啊！

2013年版作者序

我之蜜糖，你之砒霜

一

时间过得很快，一转眼，这本书已经是第三版了。这一个版本调换幅度有点大，删掉了 59 家，新增了 58 家，调换比例大概是三分之一。即便是剩下的店铺，我也重新整理的文字，重新拍摄了图片，工作量巨大。

直到这时候，我才知道上了编辑的圈套。在出第一版之前，他们蛊惑我：出完了第一个版本，你以后只需要每年抽出几天做些更新，不用费什么力气。当我真正更新的时候，那些“方便之门”只是一些想当然。其一，我不想之前购买过这本书的老读者看到这本书觉得上当，觉得跟上一本没有什么区别；其二，我不想在这本书里掺杂什么水货和私心，我想把真心好的店铺推荐给各位；我对自己要求还有点高，我不想凑合，不想糊弄，我想踏踏实实推荐点好吃的。

在我删除的 50 多家餐厅中，有的是关门了，有的是换厨师换老板了，有的是我最近去过，觉得水平大不如前，有的是这一年我一次都没有去过，甚至没有想去一次的念头，不能吸引我。在我新加的 50 多家餐厅里，都是我最近新去过，觉得值得推荐的，有老字号，也有新开没多久的店，有形式创新的，也有坚持食材的，有偏门，也有正途，总是都是一座花园里交叉的小径，每一条路都通向不可知的美味。

不管是新增加的，还是被我删掉的，依然都是我的一家之言。可能会有失偏颇，倾向化明显，这些都难免。我之蜜糖，可能是你之砒霜，我觉得美艳犹如尤物，你觉得不过是个黄脸婆；我觉得好吃的一塌糊涂，你觉得味如嚼蜡。吃喝最日常，人人都有辨别和评价的标准，标准不同，自然评价不一。我尽量做到平衡，满足大多数人的口感。

肯定一年比一年靠谱，如果我给去年的版本打 60 分，今年的版本我可以打 80 分。希望明年的版本，我能打 85 分。

二

《小宽带你 100 元吃遍北京》还有一个小小的变化：对所有的店面重新调整了评星。如你所知，这其实是跟《米其林餐厅指南》学的，曾经有厨师因为米其林的评星下降而自杀，而我这个就当游戏。即便是游戏也要有游戏法则，之前我的评星完全凭个人印象，没有什么规则。今年我调整了规则，被我评为三星的餐馆只占所有入选餐厅的 10%，这些是我认为从菜品，到环境，从服务到理念，都是非常值得推荐的，也是我最喜欢的。评为二星的占

30%，这些都是相当不错，非常值得一去的；剩下的60%是一颗星，是属于很有特色，但是不那么完美。

我只是想做出一点点变化，能叫这本书更靠谱，更有指南性，更方便。但是无论如何，在人均100元之内辗转腾挪还是很有难度的。我的朋友董克平在去年出了一本书《吃货》，里面介绍的都是豪华好吃的大馆子，好食材一分钱一分货，“100元”的限定使得许多真正好的餐厅无法在这本书里呈现。但我并不把这个太当回事儿，在大众消费范畴之内寻找好馆子，是更有意思更具挑战的事情。

在上世纪40年代，有一个女作家叫苏青，她在《吃与睡》里说：“说到吃，当然太贵的东西我吃不起，对于不清洁的东西我又不肯吃，所吃者无非在简单物事中略加讲究而已。”“略加讲究”可以看做我这本书的核心秘密，我所做的，无非是“略加讲究”而已。

三

北京有许多神话级别的小馆，每天排队，人们慕名而去，吃货的江湖上流传着他们的传说。我能随便想到的就有南锣鼓巷的奶酪、张妈妈的川菜、老头猪蹄、双井的热干面、胡同里的烤翅、大槐树的烤肉、胡同里的烤羊腿……在今天的版本里，这种类型的馆子将不会出现在我的推介中。

帝都黑暗料理界的法则是：“火一家，毁一家”，生意火了，萝卜快了不洗泥，自然会有懈怠，不稳定，凑合，糊弄，这些都难免。要是我开了一家特别火的小馆子，也有可能。这些店大伙都知道，我也不想再添把火，我只是把更多的目光投向那些还没有这么火，但是有很好吃的小馆子身上，在众多黑暗料理中，寻找潜力股。

这些火爆的小馆子叫我想起2007年的中国股市，在6000点的时候，疯狂进场的都是被割肉的散户，像我这种庄家，早已经暗自离场，寻找新的领域。

四

在整个2012年，我的很多时间都在路上，去全国各地寻找当地最有特色的美食，几乎每个月都要出两次吃差。每个地方都有独特的食材，独特的美食文化，隐匿极深的本土风味。美食，是一个城市的方言，其中的机密只在本地人的口感中流通。即便所有城市都成了水泥深林，千城一面，然而食物还是能将它们分辨出来。

去了很多地方，其实更觉出北京的好。这里包容，庞杂，能容得下任何口味，任何花样，能在食物中收留许多故事，许多情结。北京有许多外地美食，即便不那么正宗，总也有个八九不离十。

我更喜欢的是这些餐厅背后的故事，开店的人往往有趣，或者厨师相当有料。有时候这些传奇故事才是更好的下酒菜。我认识的各种江湖奇人都

在各种餐厅里隐匿，我试图把他们挖掘出来，展现在诸位面前。从这个角度，这本书不光是介绍你去哪里吃，吃什么。更多的是介绍“在我们吃饭的时候该聊点什么”，这些都是下酒菜。

我甚至有一个更为宏伟的愿景：用一页一页的纸，一家一家的餐厅，记录 21 世纪初的北京日常生活。我喜欢看各种古代关于日常吃喝的文献，诸如《东京梦华录》、《随园食单》。一个时代过去之后，正史记载的都是大事件，大人物，而只有回到当时的日常吃喝，生活起居，那一段历史才变得可以触摸，有肌体的温度。

在一个信息过度碎片化的当代，这些有温度有细节的生活证据也不多。比如我想了解一下上世纪 80 年北京的日常吃喝，那时候大家都去什么馆子吃饭，哪些著名的馆子卖什么菜，这些菜当时卖多少钱，做菜的厨师有什么故事……虽然只过了 20 多年，这些细节就在人们的记忆中模糊不清，以至于荒废了，磨灭了。

我想为这个时代的口感留下“呈堂证供”，留下一份份“消费清单”，为这个城市的口感做传，再过 20 年，我们重新翻看这一本本《100 元吃遍北京》，看到了不光是餐馆推荐，而是青春印迹。

我猜想，那时候这本书里出现的馆子大多不在了。就如同前两年出现的馆子到现在已经不再了一样。但是它们的味道在一页纸上封存，犹如你初恋女友的照片被小心的藏在抽屉的最底层。我们凭借着这些文字的描述，过往的口感重新在舌尖上复活。

五

其实还是太快了，我推荐的这 200 多家餐厅，可能一年都无法吃遍。有的我也只去过两三次，凭借着“一面之缘”来描写其中的滋味。如果想真正了解一家餐厅的味道和妙处，需要经常去。这就如同《非诚勿扰》做征婚节目，三言两语，亮灯还是灭灯，入选还是不入选，一颗星还是两颗星，都显得随意且怠慢。要想知道一个人的秉性，三杯两盏不够，需要细水长流，需要过日子般小火慢炖。

从这一点上，我自知理亏。我唯有慢慢写，细细吃，长见识，辨滋味，明是非，懂优劣。一点点来，我面前是花团锦簇，我小心的摘取其中几支，献给诸位读者，献给北京，献给我们这个时代。

有时候，我还在原地不动，时代早已经转身急行。没有办法，我们先“风吹哪页吃哪页”，吃饱了喝足了，紧跑两步，跟上时代的小碎步，找个马扎做好了，等着看一幕幕大戏风起云涌的展开。

小宽

2012 年 12 月

目录 contents



花100元，到底能吃什么	4
2013年版推荐序：	
当扫街嘴遇上跨界达人	5
2013年版作者序：	
我之蜜糖，你之砒霜	7
如何使用本书	16

东城美食

老街兔盐帮菜	22	猜火车	28
萨摩藩	23	老李烤串	29
爆肚皇	24	宽板凳老灶火锅	30
十八茶膳	25	埃蒙小镇	31
奇门涮肉	26	28号院私家菜	32
孔亮火锅	27	菊儿人家	33
		有香甜品店	34
		火齐潮汕砂锅粥	35
		Susu	36
		晋元楼	37
		Cafe Sambal	38
		昔巷	39
		大里院子	40
		Life List	41
		天下盐	42



北新桥卤煮	44
小彻甜品	46
丹桂餐厅	47
君琴花	48
藏红花	49
壹圣元火锅	50
馅老满	51
今	52
悦宾饭馆	53
前门M餐厅	54
天兴居	55
国营新成削面馆	56
宏源涮肉城	57
黔味轩	58
满朋轩	59

Noodle Bar	60
奥华餐厅	61
商宇徽菜馆	62
煲煲好	64
秦唐府	65
万柳阁	66
新乡杨记红焖羊肉	67
双福食街	68
重庆老汤锅	69
李记白水羊头	70

西城美食

胡同四十四号厨房	74
太婆天府山珍酒楼	76

兰州宾馆	77
爆肚金生隆	78
新疆饭庄	80
老许记民俗酒楼	81
东兴顺爆肚张	82
孔乙己	83
八号厨房	84
云南味道	85
八条一号	86
杏园餐厅	87
砂锅居	88
宝记豆汁店	89
德顺楼	90
聚宝源	91
白记年糕	92
王胖子驴肉火烧	93
新川面馆	94
众乐家常菜	95
京天红	96
热盆景	97
张记酱牛肉	98
老好吃鸡架城	99
洪运轩	100

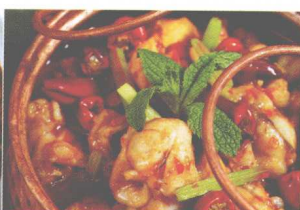
EATALIA	101
秋栗香	102
陈记卤煮小肠	103
龙人居	104
金融街洲际酒店巨扒房餐厅	105
西来顺	106
张记一枝花羊汤	107
南来顺	108
美味斋	109
烤肉宛	110

朝阳美食

宝源饺子屋	114
虎太郎	115
馥园	116
正宗潮州牛肉丸火锅	117
一家一饭堂	118
鼎泰丰	120
福满园	122
三摩地素食茶艺空间	123
番茄火锅	124
王妈手撕烤兔	125



将太无二	126	火炉火烤肉	152
衡山汇	127	新元素	153
凯宾美食廊	128	一坐一忘	154
京门活鱼馆	129	THE TREE.....	156
老男孩	130	泰和草本工坊	157
木屋烧烤	131	皇家慕喜	158
粤闽海鲜馆	132	Let's Burger Plus	159
健一面	133	木叶炭火烧肉	160
小河边徽菜馆	134	烧肉人	162
悦园	135	Colibri Café (蜂鸟)	163
四川简阳羊肉汤	136	面吧	164
响Hibiki	137	顺风123	165
绿茶	138	泰厨	166
懒人业余餐厅	140	三样菜	168
红火百年潮汕海鲜	142	老坑记	169
北京丽都维景酒店熟食店	144	杨家火锅	170
张师傅参汤鸡	145	意大利家庭料理	172
烤考	146	Oden.....	173
大德酒场	147	Alameda	174
羲和小馆	148	Ccsweet.....	175
宴稼厨房	149	在河上湖北私房菜馆	176
望京一号	150	潮香洲	177
奖忠洞王猪蹄包肉	151	常州宾馆	178



泰笛黛斯	224
南京大牌档	225
锦府盐帮	226
翠清酒家	227
基辅餐厅	228
柳林餐馆	229
柴氏风味斋	230
海碗居	231
大永徽	232
燕兰楼	233
火洲客	234
香草香草	235
螺蛳粉先生	236
兰香楼	238
那家小馆	239
海参王	240
宝琴傣味餐厅	241

周边地区美食

米娜餐厅	243
湘菜香	244

迎春面馆	245
兰特伯爵	246
嘉丰湘菜馆	247
山水间羊羯子	248
烙饼卷带鱼	249
马六甲传奇	250
大溪地	251
意大利农场	252
国顺正宗驴肉饭店	253
渔家傲	254
晋风庄园	255

吃货絮语：小宽的饭局	256
拼音索引	258
菜系索引	261
花絮	268
后记	270
致谢	271
吃货笔记	273

