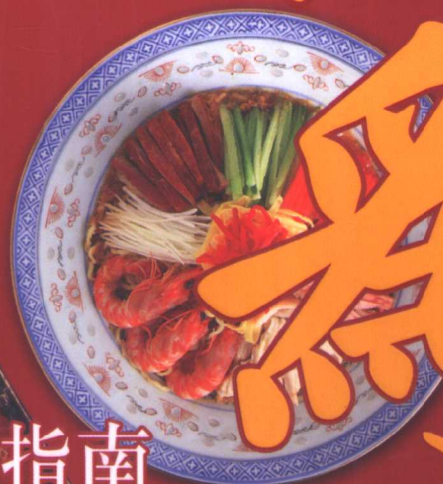


食

為

天



食为天 北京饮食指南

Savory City Beijing Food Guide and Map

编者: 永乐

北京广播出版社

图书在版编目(CIP)数据

食为天: 北京饮食指南 / 永乐编. —北京: 五洲传播出版社, 2004. 7

ISBN 7-5085-0556-5

I. 食... II. 永... III. 饮食业—北京市—指南

IV. F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 075902 号

声 明

本书的任何部分不得以图表、声像、电子、影印、缩拍、录音或其他任何手段
进行复制与转载。除非在重要的评论及文章中作简单的摘引。违者必究。

《食为天—北京饮食指南》

责任编辑: 初立忠

助理编辑: 王 侃

设计制作: 北京  營銷策劃有限公司

《食为天—北京饮食指南》

五洲传播出版社

地 址: 中国北京北三环中路 31 号 邮编: 100088

电话: 82000055 网址: www.cicc.org.cn

开 本: 210 × 190 1/24 印张: 7.15

2004 年 8 月第一次印刷

印 刷: 北京朝阳印刷厂

审图号: 京 S (2004) 048 号

印 数: 1-5000

书 号: ISBN 7-5085-0556-5

定 价: 28.00 元

注: 图书如有印、装错误, 请寄回印厂予以退换



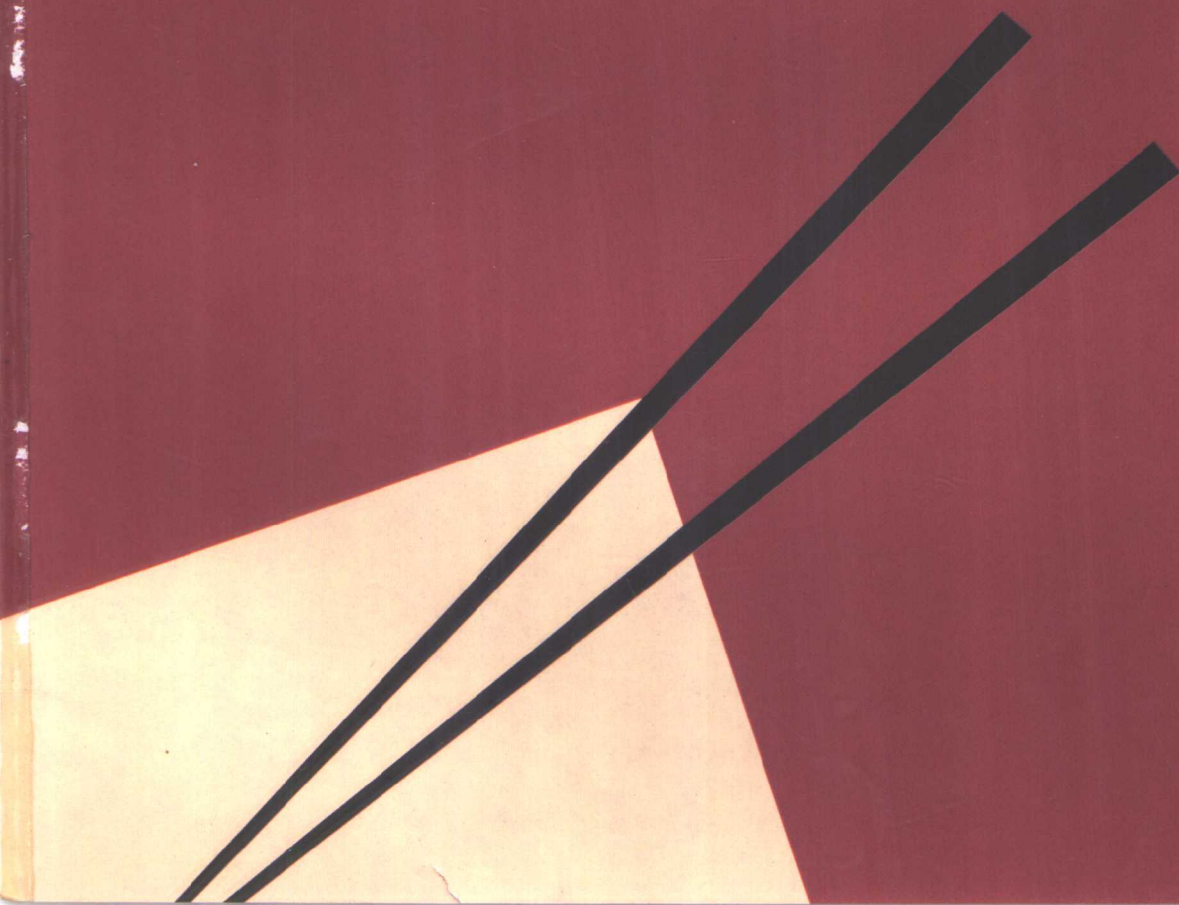
《食为天—北京饮食指南》

总策划	杨 津
执行策划	徐志勤
文字编辑	徐志勤 胡 松
图片编辑	徐志勤 胡 松
装帧设计	张 乐 史 诺 郭瑞芳
摄影	徐志勤 胡 松
地图制作	史 诺
文字录入	渠 丽
联系电话	86-010-84898906
网址	www.lintak.com
E-mail	bj@luntak.com

食为天 北京饮食指南

Savory City Beijing Food Guide and Map

编著者：永乐



享受北京 品味生活

中国人有句话“民以食为天”。简单的一句话却蕴含了中国人认识事物、理解人生的哲理。中国人吃的文化已经超越了“吃”本身而带有更深刻的社会意义。

中国饮食文化就其深层内涵来看，可以概括成四个字：精、美、情、礼。精是选料精，烹调精，餐具精，饮食环境精；美是味道美，造型美，色泽美；情是借酒菜联络、沟通感情，甚至谈生意、交流信息；礼是饮食活动中的礼仪性和饮食素养。这四个字，反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

今天的北京城可谓饭店云集，名厨荟萃，蔚为大观：各大老字号雄风犹在，并时露新颜；川、鲁、粤、淮扬等各大菜系的店家如雨后春笋，蓬勃林立；还有软嫩的沪上风味、浓烈的西域口味、独特的民族菜肴和地方小吃，随着中国对外交往的日趋活跃，许多洋玩意儿也进入了人们的视野，什么法国大餐、意式比萨、日本料理、韩国烧烤、美式汉堡，还有泰国、印度、墨西哥等各国美食竞相落户京城。现在的北京，人们简直可以品尝到中国任何一种地方菜和世界各地的特色风味。

北京，得天独厚，古老新鲜，游走在古典与现代之间，它博大宽容，温和醇厚。北京，就像一个灯火辉煌的戏台，有精致的台词，完美的表演，走马灯般上上下下的角色，丰富多彩故事情节。北京的时尚，北京的风情，在导游手册和流行杂志中，在明媚的阳光和山野田间的红叶花香之中，在绿树成荫的市井街巷中，也在灯火辉煌的酒楼饭馆和一道道佳肴美味中，更在所有爱它的人魂萦梦绕中！

在北京的人，向北京出发的人，都对北京心有所梦、心有所想、心有所求。不管是什么人，不管有什么目的，北京的饮食时尚和文化都会时时刻刻地包围着每一个人。全聚德的烤鸭香飘四里，东来顺的涮羊肉热气腾腾，马克西姆的浪漫西餐，莫斯科餐厅的异国贵族情调，让人津津乐道的老北京风味……

北京乎！北京乎！

时尚的北京，传统的北京，那些琳琅满目的店家，纷繁耀眼的招牌，让人目不暇接、眼花缭乱。选择太多，从而增加了一份茫然。那么，请读一读这本书吧，带上它吧，让北京给你你想看到的，让北京给你你想吃到的；读一读这本书吧，让你和我们共同品味生活，共同享受：在北京的每一天惬意而快乐的时光。



一、亚运村食圈（大屯—亚运村—惠新西街）

好人家	8	德川家	10	北京三峰酒楼	12	宝葫芦	14	丰乐金港大酒楼	15
安元五号	16	川府酒家	18	古越人家	19	唐都三晋酒楼	20	大宅门	21
大食客	22	义行岛	23	彝家肴	24	元宵节·端午节	27		

二、三元桥食圈（西坝河—柳芳街—三元桥—霄云路）

浦月人家	30	卓玛风情藏餐吧	31	金三元扒猪脸酒家	32	蟹老宋	33
荷塘月色	34	中秋节·重阳节·腊八节	37				

三、朝阳公园食圈（农展馆—朝阳公园—团结湖）

百粥乡	40	贵州笋笋酸汤鱼	41	新马印餐厅	42	潇湘苑	43
俺爹俺娘肉丁大包米粥	44	大董烤鸭店	45	阿森鲍鱼店	46	郡王府	47
春节	49						

四、三里屯食圈（东直门—三里屯—工体）

花家怡园	52	雅典娜希腊风情餐厅	53	一千一夜餐厅	54	锦都久缘	55	楼外楼	56
中八楼	57	渝舟嘉陵	58	保利大厦	59	沸腾鱼乡	61	古堡花园	62
中国人的筷子	64								

五、什刹海食圈（鼓楼—什刹海—新街口—地安门）

孔乙己	67	西安饭庄	68	德润轩	69	汤	71
-----	----	------	----	-----	----	---	----

六、建国门食圈（日坛—建国门外大街—国贸—现代城—劲松）

茶马古道	74	达尔汗	76	美味珍御膳	78	莫高大酒楼	80
蜀国演义	82	丝路驿站	83	四合轩	84	文汝馨居	85
重庆小天鹅劲松食府	86	忆江南	88	紫金宫	90		
八大菜系	93						



目 录

七、王府井食圈（建国门内大街—王府井—朝阳门）

澳拜克 96 萃华楼 97 桂公府 98 绿色天食餐厅 99 蒙古人莜面美食村 100
饮食禁忌 103

八、珠市口食圈（宣武门—珠市口—前门—崇文门）

都一处 106 晋阳饭庄 107 马克西姆 108 新北纬饭店时珍苑 109 筵席礼仪传说 111

九、北太平庄食圈（花园北路—北太平庄—马甸）

橘子洲头 114 德寿宫 115 至味楼 116 九头鸟 117
湘园·粗粮馆·心情不错 118 金生隆爆肚 120 饮食的治疗作用 122

十、中关村食圈（知春路—中关村—苏州桥—颐和园）

雅竹餐厅 125 潮泰海鲜 126 淮南豆腐宴 128 威威焗鸡王 129
宏状元 130 口福居 132 听鹂馆 134 烹调技法 134

十一、西直门食圈（西直门—月坛—复兴门）

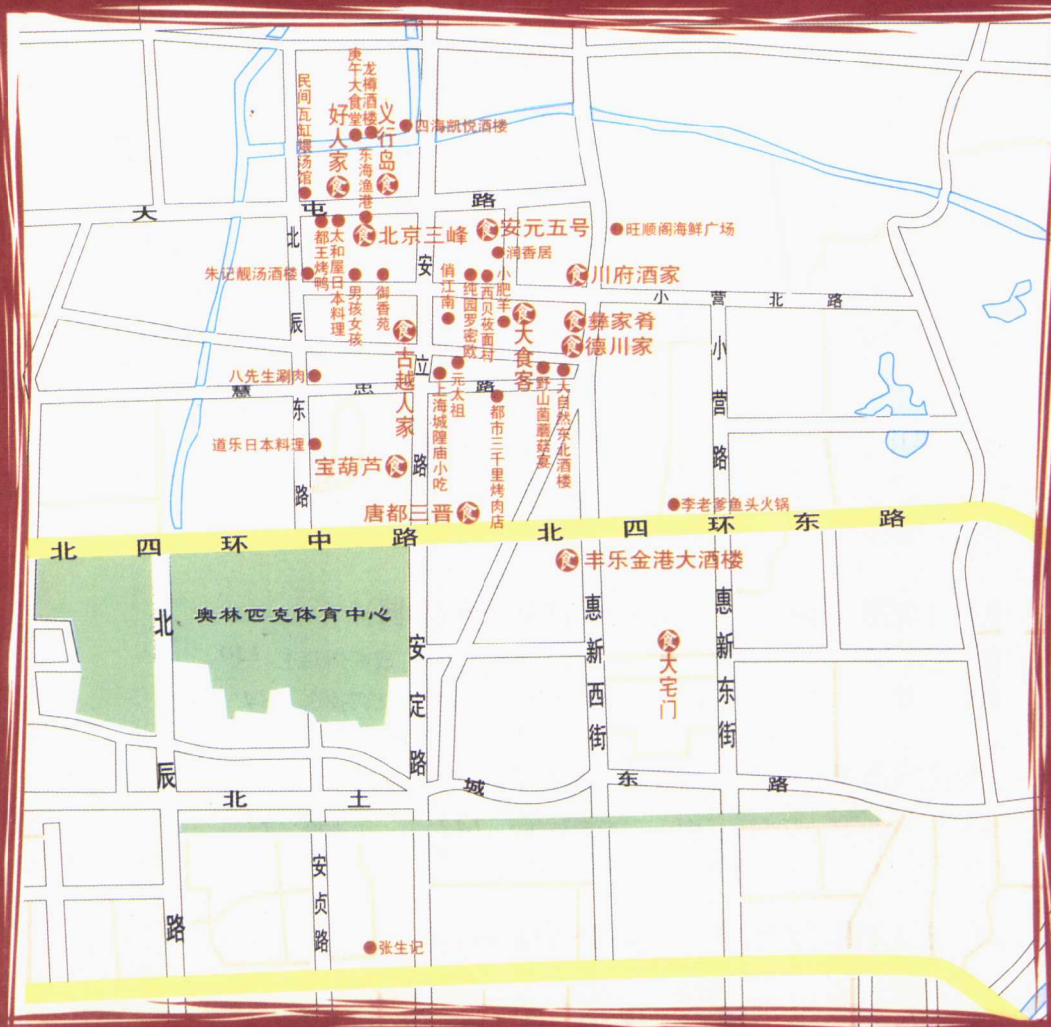
静苑厅 140 同和居 141 莫斯科餐厅 142 菜香根 143
小白桦 144 江南大夫第 146 名酒传说 148

十二、广安门食圈（六里桥—广安门—白纸坊）

三千浦烧烤 152 白洋淀 153 天使食府 154
红鼻子 155 霸王花西域食府 156 中国少数民族食俗 158

附录：

1. 北京酒吧名录 159
2. 北京快餐名录 164
3. 索引 167



亚运村食圈 (大屯—亚运村—惠新西街)

- | | | | | |
|---------|---------|-----------|-----------|------------|
| 好人家 8 | 德川家 9 | 北京三峰酒楼 12 | 宝葫芦 14 | 丰乐金港大酒楼 15 |
| 安元五号 16 | 川府酒家 18 | 古越人家 19 | 唐都三晋酒楼 20 | 大宅门 21 |
| 大食客 22 | 义行岛 23 | 彝家香 24 | | |



好人家
德川家
安元五號
北平三峰酒樓
寶葫蘆
都三晉灑樓
家門

義行島
越人
古號
大食府
家
客
酒肆宅

五運村食園
北京

好人家

只要经过大屯路，人们总会被“好人家”那红红的、热烈的招牌吸引。红红的大“家”字，更是亲切，明亮、简洁而高雅的店堂，从门外就能感受到家的氛围。

“好人家酒楼”得名于著名文学家李劫人先生的中篇小说《好人家》。说起湘西，人们自然会想起沈从文先生；而说起川西，则非李劫人先生莫属。李劫人不仅是位著名的乡土文学家，其笔下描述的浓郁的川西乡土风情给世人留下难以忘怀的印象；他更是一位名闻遐迩的美食家，他早年创办的“小雅”餐厅，至今还为文人墨客所怀念。

在富饶的川西平原，曾经住着许许多多的“好人家”。一座座古老质朴的四合院，一道道香味四溢的家常菜，一张张和蔼可亲的脸，一缕缕浪漫温馨的情，无不连接着东西南北中的亲情、爱

情和友情。

好人家酒楼，延续着“好人家”的文脉，传承着“好人家”的厨艺，提升着“好人家”的品位，洋溢着“好人家”的热情。好人家万事兴，2002年，好人家酒楼在马来西亚吉隆坡的世界烹饪大赛中一举夺得金奖、银奖、优秀奖，“好人家”家名远扬。

总是惊讶于川菜的变化多端，不仅仅是品种丰富，就算是同一道菜，不同的餐馆，不同的师傅做出来的味道也不同。但无论如何变化，都能让人一目了然看出川菜的特色来。“好人家”以经营新派川菜为主，每一道特色菜都凝聚了“好人家”的智慧。“好人家胖鱼头”和“好人全家福”是这里的独创菜肴。一个大胖鱼头劈开两半，满满地装了一大盆。鱼头上面啥最好吃？第一，鱼唇；第二，鱼面颊。当然从最好的先吃起，一尝之下，又肥又嫩又滑，麻辣鲜香，真是平生





吃鱼头，此为第一。如果是家庭聚会，一定要上“好人全家福”，又好看又好吃，兆头也好。幸福就这么简单，在忙碌奔波之后，一家人都平平安安，能开开心心地围在一起吃个家常饭，唠个家常话，不管是大家族、三口之家还是小两口，家庭幸福都是重要的目标和心愿。“黄金翠玉爽”、“琼浆玉液”是“好人家”独创的健康食品，爽口爽心，看名字就让人浮想联翩，也许就是传说中玉皇大帝、王母娘娘的口中之物。

菜色类别：**川菜**

地址：朝阳区亚运村大屯路豹房路口东北角 410 号

电话：64870666

营业时间：9：20—21：30

热力推荐：

天下第一骨 5 元 / 根

好人家胖鱼头 38 元 / 份

白菜鲜肉丸子 28 元 / 份

金沙脆皮虾 42 元 / 份

琼浆玉液 32 元 / 份

旺旺牛蛙 58 元 / 份

人均消费：50 元

付款方式：现金 / 支票 / 刷卡

客容量：350 人



德川家

日本料理



评价一家日本料理,似乎不能用有无特色菜肴、味道如何这样的标准来衡量。日本料理已形成一套精确的标准,各家的味道并无太大差别。如果说有差别的话,那就体现在佳肴本身形与色的讲究、用料的新鲜度和服务水准上,每一道菜都犹如日本古老的浮世绘,精巧入微,美轮美奂,而服务更是细致讲究,体现大和民族的文化内涵。

“德川家”单店面积并不大,但却布置得淡雅安闲,有意境,有情趣,来的多是回头客,亚运村这一食圈就开了两家店。

来日本料理店的人,没有不品尝寿司的。寿司就像日本的“浮世绘”、“歌舞伎”一样成为日本文化的象征。形形色色,品种繁多,有玛熟寿司、压寿司、卷寿司、握寿司、雏寿司……常见的是卷寿司,就是把米饭、蔬菜、鱼肉、海鲜等铺在蛋饼或紫菜上,再卷成圆柱形,食用时用刀子切成片状,断面上五颜六色的食料,红的肉,绿的菜,白的米,煞是好看,诱人馋涎。点一个加州卷,小巧玲珑,用三根手指刚刚好捏住,沾上绿色的芥末酱,一口咽下,那种鲜嫩呛辣直往鼻头脑门窜,既刺激又不由你不伸手去拿下一只。烤鳗鱼也是日本料理店的特色菜肴,当然最好配以日本清酒,一口鳗鱼一口清酒,微醺之中直让人想对酒当歌。

喜欢刺身的人一定要品尝“德川家”的生鱼片,这也是日本菜的代表。刚刚切好的鱼片,肉质细嫩,莹白如玉,入口生鲜、爽、滑,点的芥末可浓可淡,正是浓沾淡点总相宜。



客容量：150人





北京三峰府宴以名菜、名厨、名店而享誉京城。不论大厅还是包房，一律富丽堂皇，豪华典雅。

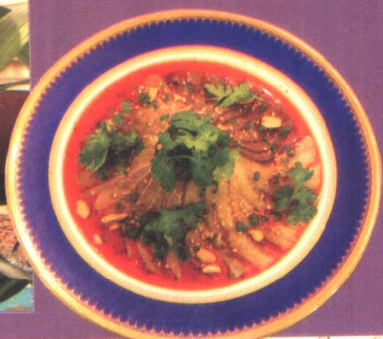
三峰府宴经营川菜和宫廷菜，并将两者进行融合创新。宫廷菜方方面面的讲究都不一般，造型上就要求做到形如盆景，手段有“围、配、镶、酿”等，菜品原料则忌单一化，需两种或两种以上的菜肴拼制组合而成。

去过很多川菜馆，装修大多注重地方特色，有随和的，有雅致致的，像北京三峰这样高档装修的，还真不多见。也许就如唱戏一样，唱什么戏就要搭什么台。名店、名厨、名菜驰名的“三峰”自然要有一番大户人家的气派。

门面并没有旁边酒楼那样透亮，带着神秘感，一上二楼，只见厚厚的团花地毯豪华典雅，柔光下，情调醉人。

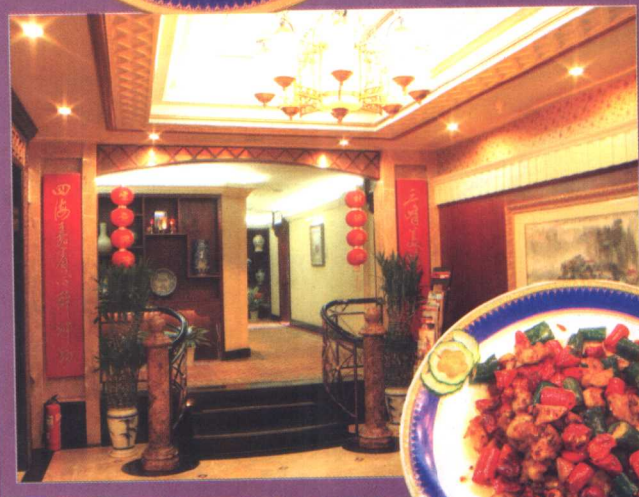
三峰酒楼秉承川菜“麻、辣、鲜、香”的传统特点，在





制作工艺上不断创新大胆尝试。夫妻肺片是川菜的传统小吃，这里做出来的并不是很麻辣。香辣掌中宝，是用鸡脚掌中间的脆骨炒出来的，有青椒、红辣椒相伴，又嫩又脆又香，真是独出心裁。三峰泡椒龙虾准会让吃惯海鲜的人大吃一惊，原来龙虾也可以这样吃，依然是鲜味十足，只是带了浓浓的川味。

川菜本身就善变，但万变不离其“川”，“北京三峰”是川菜中的善变者，不一定人人都认同称好，但在北京三峰吃川菜，绝对是一种新感觉。



菜色类别：**川菜 / 海鲜**

地址：朝阳区大屯路慧忠里 203 号

电话：64981122

营业时间：11:00 — 14:00

17:00 — 22:30

热力推荐：

红粉鳝丝 38 元 / 例

麻婆豆花蚧 88 元 / 斤

泡椒鸭舌 60 元 / 例

太子护宝 198 元 / 例

锅贴豆腐 58 元 / 例

大蒜鲢鱼 58 元 / 例

人均消费：100 元

付款方式：现金 / 支票 / 刷卡

客容量：300 人



宝葫芦

宝葫芦食府位于亚运村的黄金地段，紧邻北辰购物中心南门、汇园国际公寓、北京国际会议中心。

门面不大，葫芦里却别有天地，拥有800平方米成都小吃城，12个风格各异的包房及KTV练歌房，赋有时尚气息的好滋味涮涮吧，总营业面积1800平方米。

在中国的民俗里，葫芦有聚宝聚福的象征。能吃上美味佳肴是有口福，看来宝葫芦就是一个藏宝纳福的洞天福地。门口摆着足有两米高的大瓷葫芦，那可是专门从景德镇定制的，釉水肥润，满绘翠蓝青花龙纹和花朵，真是难得一见的现代陶瓷精品。大厅里摆着两个龙纹大瓦罐，一靠近热气腾腾，里面装着众多密封的小瓦罐，小罐里用矿泉水加江西来的原材料、药材，正用炭火在文火煨制，6至8个小时才能开罐食用。

要上一个药材八宝煨土鸡，一打开盖，香溢四座，料已在其次，诸种营养和鲜味尽在汤中，入口甘美醇厚，滋养身体之功效也立竿见影，一碗下肚顿觉气归丹田，浑身舒畅，疲劳尽消，心境也随之平静。

宝葫芦汇集南方各种家常菜于一堂，博采众长。宝葫芦里藏着什么宝贝，您不妨来瞧一瞧，尝一尝。

菜色类别：**南方菜 / 家常菜**

地址：北辰购物中心南侧

电话：64993290 64993291

营业时间：11:00 - 21:00

热力推荐：药材八宝煨土鸡 58元 / 份 党参田藕煨龙骨 18元 / 份

香辣福寿螺 28元 / 份

四川腊肠 12元 / 份

骨酥鲫鱼 16元 / 份

鄱阳湖鱼头 22元 / 份

人均消费：30 - 50元

付款方式：现金 / 刷卡

客容量：500人

