

孙宁 力超
执笔

吃喝玩乐



在北京

中国城市出版社

吃喝玩乐在北京

创意：力 超 建 吉
执笔：孙 宁 力 超

中国城市出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃喝玩乐在北京/孙宁,力超执笔. —北京:中国城市出版社,2001.12

ISBN 7-5074-1332-2

I. 吃… I. ①孙…②力… III. 服务业-简介-北京市 N. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 088937 号

责任编辑	刘波
封面设计	彭曙
责任技术编辑	张建军
出版发行	中国城市出版社
地址	北京市朝阳区和平里西街 21 号 邮编 100013
电话	84275833 传真 84278264
电子信箱	citypress@sina.com
读者服务部	84277987
经销	新华书店
印刷	北京市通县电子外文印刷厂印刷
字数	246 千字 印张 11.75
开本	850×1168(毫米) 1/32
版次	2002 年 1 月第 1 版
印次	2002 年 1 月第 1 次印刷
印数	0001—5000 册 定价 19.80 元

本书封底贴有防伪标识。版权所有,盗印必究

举报电话:(010)84276257 84276253

目 录

餐馆篇	1
• 吃出文化	3
[世界变化真是大，吃饭也要讲文化； 杯里盘里全找遍，鸡蛋里面挑文化。]	
• 商务宴请	31
[没有关卡打不通，没有产品卖不动； 鲍鱼海参一下肚，酒足饭饱签合同。]	
• 吃个便餐	53
[啥时饿了啥时吃，饱了肚子就完事； 逢人总说重精神，其实口袋没银子。]	
• 尝尝洋味	69
[老话说得没问题，人人轮流做皇帝； 看我现在在哪里，我当洋人的上帝。]	
• 全家小聚	91
[老婆今天没心情，错把食盐认味精； 肚皮问题要解决，全家出门找餐厅。]	
• 传统菜系	111
[中华美食朵朵花，一边夸来一边骂； 盼你快快地成长，打败美国当老大。]	
酒吧篇	135
• 单身买醉	137

	[今朝有酒今朝醉， 哪管明天喝白水。]	
• 情侣约会		159
	[小心！别触电， 黑暗里到处都是放电的人！]	
• 主题酒吧		187
	[物以类聚，人以群分， 天黑了，各归各的笼吧！]	
• 呼朋唤友		225
	[喝吧！有人扶你回家； 闹吧！地球就要爆炸！]	
娱乐场所篇		255
• 动感 DISCO		257
	[跳啊跳啊跳啊跳， 跳个通宵不睡觉！]	
• 纸醉金迷		275
	[千金散尽还复来， 春宵此去不复返！]	
健身场所篇		287
• 全民健身		289
	[来吧，来吧， 二零零八！]	
• 竞技体育		317
	[谁敢横刀立马？ 惟我……]	

目 录

·新奇玩法	347
[不是你做不到， 其实是你想不到。]	
附 录 本书消费场所索引	363
后 记	370

吃
喝
玩
乐
在
北
京

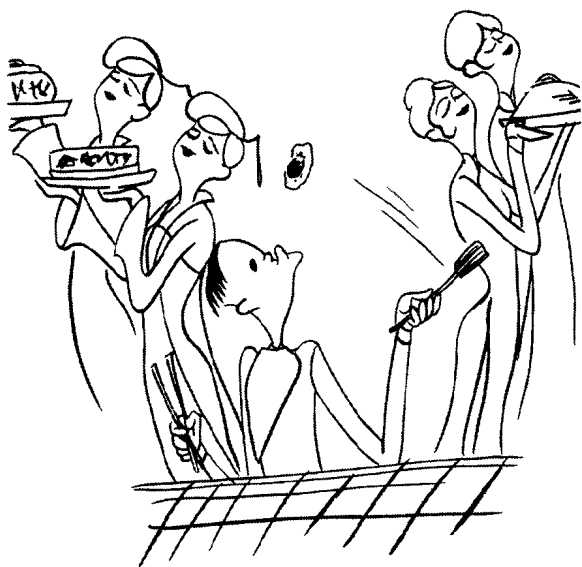
餐馆篇



餐馆篇

之

吃出文化



世界变化真是大，
吃饭也要讲文化；
杯里盘里全找遍，
鸡蛋里面挑文化。

大林：130 多年前……

河北一逃荒农民进京，先是做些生鸡鸭买卖，攒钱，到 40 多岁时盘下一家濒临倒闭的干果店，改名全聚德，如今成了北京餐饮第一名店。这个创办全聚德的农民就是现在来京打工者的楷模。

前门全聚德

前门全聚德是全聚德集团最大的店，也是“全聚德”的起源店。

被誉为“中国第一吃”的全聚德烤鸭起源于宫廷，流入民间后不断发展完善，传统的挂炉烤鸭及全鸭席特色



风味以其渊远流长的历史、色香味形俱佳的菜肴而独树一帜。全聚德的烤鸭用的是“北京填鸭”，所谓“填鸭”就是鸭吃饱了还要喂它食物，它不吃就往它嘴里塞，这样喂出的鸭自然一只只像猪一样肥，因为体积过大，这些鸭想走都走不动，所以宰杀起来也方便，不会出现人追着鸭跑、鸭羽漫天飞的情形。

如今的全聚德已是誉满全球，来这里吃烤鸭的外国元首或各类名人不计其数，真是金字招牌。这些名人无意中也为全聚德做了广告。

关于全聚德的环境就不用我来描述太多了，既然是特级餐馆，既然是中华名店，既然挣了那么多钱，既然有那么多人

吃
出
文
化

光临，不上点档次能行吗？

全聚德的烤鸭到底有什么特殊？与金百万、利康、便宜坊到底有什么区别？你我只是普通食客，并不是美食家，当然品不出其中差异，所以姑且认为是一样的吧。既然是一样的东西却有不一样的价格，到底是谁不合理呢？

来全聚德摆宴是面子上的事情，除此以外好像再找不出别的理由。林语堂先生说中国人好面子，正是因为中国人的这一癖好，全聚德才得以蒸蒸日上，从另外一个角度来讲，全聚德也在助长这种攀比之风。呵呵！全聚德一定会委屈地说：不是我的错！

我号召：所有的餐馆都应该向全聚德学习，学习它的高瞻远瞩的精神。——当所有的中国餐馆都还只是在窝边争夺着地盘的时候，全聚德已经在大把大把地挣老外的钱了。

如果你钱包里至少有 168 元，不妨乘地铁到前门站下车，直奔全聚德。



一对恋人到餐馆用餐，两人目不转睛地对看着，竟忘了点菜，最后还是小伙子张了口：“你真甜，我真想吃你一口。”

“我也想吃你一口。”姑娘说。

站在桌旁的服务员问道：“好的，那么你们喝点什么呢？”

大林：锻炼一下你的右脑，最难吃的宴席是什么？

小丫：这个问题难不倒我，鸿门宴！

大林：错！正确答案是满汉全席！

小丫：满汉全席！那可全是山珍海味，你想吃还吃不上呢！

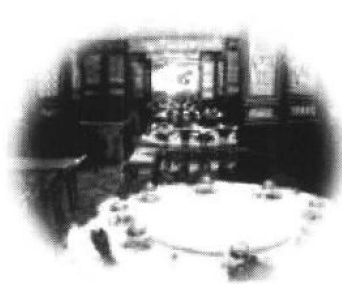
大林：所以才说是最难吃到的！

小丫：什么最难吃到，国贸那儿就有一家馆子能吃到，就怕你口袋里的银子不够。

大林：所以才说是最难吃到的！

美味珍山珍海味馆

满汉全席，常人对于它的了解大多是从“故纸堆”里得到的，借助密密麻麻的文字资料，在纸上领略着“其菜系之多，用料之精，规模之盛大，排场之繁复，均到了无以复加的地步”，听起来煞是叫人垂涎。如今，由经营“皇家佛跳墙”而闻名的美味珍餐厅，在建国门外的国贸西楼推出了这所谓的天下第一宴——满汉全席，使得锁在深宫只能耳闻的皇家名菜重见天光。



满汉全席兴起于清代宫廷，是皇家菜肴的极品。它由 108 道满菜和汉菜组成，主要原料有燕窝、鱼翅、海参、鲍鱼、驼

峰、熊掌等水陆八珍，大量的野味与满族当年的渔猎生活有关。另外，烤鸡、烤鸭、烤猪等也必不可少。面点、果品，仅满州饽一项面点就有 44 道花色品种，需用面粉 23 公斤。满汉全席场面最大，规模最盛，突出精致与完美，每道菜品均费时费工，有极度奢靡之势，吃上一顿，不知道检察院会不会查你的财务问题？所以特别提醒你：当你决定上美味珍山珍海味馆的时候，先看看会计有没有把账做得滴水不露。

满汉全席精髓有二，其一为美食美味美器美境，谓之为“形”；其二则为渗透于形中的悠悠之境，谓之为“神”。形神兼备，相得益彰，才构成了满汉全席的王者风范。俗话说：没有金刚钻，莫揽磁器活。美味珍敢推出这一宴席，先不论其是否能恢复其原味原神，单是胆识也值得欣赏。赏识的同时，也暗暗捏一把汗，要做不好可是砸招牌的事！

“皇家佛跳墙”也是美味珍的招牌菜，这道源自闽地的名菜充满传奇色彩，稍后，我向你细细讲述这道菜的故事。如果你想自己动手做做，我来教你，虽然我从未做过。

在这种店里消费，价格当然不菲，皇家满汉席：6666 元，皇家佛跳墙系列套餐：300 - 1200 元。瞧这价格，能买多少根小豆冰棍啊！

皇家佛跳墙的由来

佛跳墙这道菜，相传源于清道光年间，距今有两百年历史。此菜以十八种主料、十二种辅料互为融合。其原料有鸡鸣、羊肘、猪肚、蹄尖、蹄筋、火腿、鸡鸭肫；有鱼唇、鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、鱼高肚；也有鸽蛋、香菇、笋尖、竹蛏。三十多种原料与辅料分别加工调制后，分层装进坛中。佛

跳墙之煨器，多年来一直选用绍兴酒坛，坛中有绍兴名酒与料混合。煨佛跳墙讲究储香保味，料装坛后先用荷叶密封坛口，然后加盖。煨佛跳墙之火种乃严格地使用质纯无烟的炭火，旺火烧沸后用微火煨五六个小时而成。煨成开坛，略略掀开荷叶，便有酒香扑鼻。此菜汤浓色褐，却厚而不腻。食时酒香与各种香气混合，香飘四座，烂而不腐，口味无穷。

关于这道菜的创始，说法颇多。

据费孝通先生记，一说，发明此菜者乃一帮要饭的乞丐。这些乞丐拎着破瓦罐，每天四处要饭，把饭铺里各种残羹剩饭全集在一起。据说有一天，有一位饭铺老板出门，偶然闻到街头有一缕奇香飘来，循香而发现破瓦罐中剩酒与各种剩菜倒在一起，会有不同凡众的异香。这位老板因此而得启悟，回店以各种原料杂烩于一食，配之以酒，创造了佛跳墙。



二说，福建风俗，有一个规矩叫“试厨”。按这规矩，新婚媳妇第一天上门，第二天回门，第三天须到夫家在大庭广众面前试厨。这是对新媳妇治家本领的测试，它关系媳妇今后在公婆眼中的地位。相传有一个从小娇惯的女子，不会做菜。出嫁前因此为即将到来的试厨而发愁。母亲为女儿之应试，想尽了办法，把家藏之山珍海味都翻找出来，一一配制后用荷叶装成小包，反复叮嘱女儿各种原料的烹制方法。谁知这位新娘到了试厨前一天，慌乱中全然忘记各种烹饪方法。她到了临晚才到厨房，把母亲包好的各种原料一包包解开，堆了一桌无从下

手，正在无计可施之际，又听公婆要进厨房。新媳妇怕公婆挑剔，见桌边有个酒坛，匆忙就将所带的原料都装入坛内，顺手用包原料的荷叶包住了坛口，又把这酒坛放在了快灭火的灶上。想想明天要试厨，新媳妇生怕自己无法应付，就悄悄溜回了娘家。第二天，宾客都到了，却不见了新媳妇。公婆进厨房，发现灶上有个酒坛，还是热的。刚把盖掀开，就浓香四溢，宾客们闻到香味就齐声叫好，这就成了佛跳墙。

这两说都乃民间传说，姑妄听之。另一说来自笔记所记，相比较可能可靠一些。按笔记所记，此菜创于光绪丙子年。当时福州官钱局一位官员，设家宴宴请当时的布政使周莲。这位官员的内眷是位烹饪高手，她以鸡鸭、猪肉同入绍兴酒坛内煨制，上桌后



香气萦绕。周莲当时在榕城以能诗善饮而为著名，品尝后赞不绝口，命家厨郑春发仿制。郑春发十三岁学艺，曾到京、杭、苏、粤等地从厨深造，也是一把烹饪好手。郑春发求教于官员内眷，回来改造原料，多用海鲜少用肉，起名此菜为“坛烧八宝”。光绪丁丑年，郑春发集股开设三友斋菜馆，后又独资，更名为聚春园。聚春园以承办当时福州四司道的官场饮宴为主，这四司道是：布政司、按察司、粮道、盐道。“坛烧八宝”这道菜是聚春园的第一菜。郑春发在聚春园，不断改进此菜的原料配料，最后，针对有食家提出此菜过于厚重荤腻，郑春发以此菜配以酱核桃仁、糖醋萝卜丝、麦花鲍鱼脯、酒醉香螺片、贝汁就鱼汤、香糟醉肥鸡、火腿拌菜心、冬菇炒豆苗八碟小菜，外加两碟小点和甜食冰糖燕菜、应时鲜果搭配，使席间

有荤有素，有酸有甜，错落有致。据聚春园人称，这道佛跳墙前后共改换过三个菜名。刚开始叫“坛烧八宝”，后来叫“福寿全”，再后来才叫“佛跳墙”。从“坛烧八宝”到“福寿全”，是郑春发为应付官场之需要。“福寿全”这样的名称比较适合于官场。

以上三种说法均只讲了故事的前半部分，至于为什么改名为“佛跳墙”，则是故事的后半部分，也有两种说法：

一说，此菜在聚春园成为佳品后，经常有文人墨客闻名而来。这些文人品评后，赞叹不已，免不了要以诗助兴。一天有一帮秀才宴饮之余，轮流赋诗。其中一位赋诗曰：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”意思是此菜香味太诱人，连佛都会启动凡心。

吃出文化

另一说，则此菜启坛后浓香四溢，刚巧隔墙有寺，香气使隔墙和尚垂涎欲滴，于是不顾一切清规戒律，越墙而入，请求入席。

至于冠以“皇家”一词，是指此菜后来引入宫廷，成为皇帝桌上之餐。

连佛都越墙而出，我等凡夫俗子，又怎能抵抗其诱惑？

小丫：看来这道菜讲究还挺多，听你说了这么多，不尝尝还不行了。但我没这么多钱怎么办。

大林：也有变通的办法。我先告诉你菜谱，先备上料。我有一网上铁友叫“北京厨子”，明天把他叫来做一道让你开开嘴。