



味蕾的舞蹈

晓翼 著 · 红绫 摄影

中国宇航出版社

北京餐饮印象

北京青年报
BEIJING YOUTH DAILY

北京图书书系



晓翼 著 · 红绫 摄影

中国宇航出版社
北京

味蕾的舞蹈

北京餐饮印象

3A74

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

味蕾的舞蹈:北京餐饮印象/晓翼著. —北京:中国宇航出版社, 2005.1

(北京趣生活)

ISBN 7-80144-897-9

I. 味… II. 晓… III. 饮食业—简介—北京市 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第125699号

责任编辑 王守兵 设计 北京扬翼商业设计公司

出版 中国宇航出版社
发行
社址 北京市阜成路8号 邮编 100830
(010)68768548
网址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn
经销 新华书店
发行部 (010)68371900 (010)88530478(传真)
(010)68768541 (010)68767294(传真)
零售店 读者服务部 北京宇航文苑
(010)68371105 (010)62579336
承印 北京中科印刷有限公司

版次 2005年1月第1版
2005年1月第1次印刷
规格 889 × 1194
开本 1/24
印张 5
字数 100千字
书号 ISBN 7-80144-897-9
定价 20.00元

本书如有印装质量问题, 可与发行部调换

前言

一个餐厅就是一个人心情 >>>>>>>>>> 1

一、在坚硬里张开嘴

藏酷——大院深处的精致西餐厅 >>>>>>>>>>>> 3

粉酷——粉楼中令人迷醉的泰餐厅 >>>>>>>>>>>> 4

面酷——走进面食的天堂 >>>>>>>>>>>>>>>> 6

火源——坐在火的源头的火锅店 >>>>>>>>>>>>>> 8

新金谷仓——工厂里的奇特餐厅 >>>>>>>>>>>>>> 10

茶马古道——大厦里的冷艳餐厅 >>>>>>>>>>>>>> 11

茶马古道新店——傍水的云南餐厅 >>>>>>>>>>>>>> 12

川流不息——冷硬热辣的四川餐馆 >>>>>>>>>>>>>> 14

新爵士鸭——精致古朴的日本餐馆 >>>>>>>>>>>>>> 16

和仓6号——隐藏于长安街的玻璃饭馆 >>>>>>>>>>>> 18

二、香咽缠绵悱恻

金象苑——香浓的泰国鱼翅燕窝菜馆 >>>>>>>>> 21

来来——来来来，享受泰餐 >>>>>>>>>>>> 22

为人民服务——引发无穷遐想的泰餐厅 >>>>>>>> 24

那么 那么——充满魅惑的越南菜馆 >>>>>>>>> 26

庆云楼——诗歌般的越南餐馆 >>>>>>>>>>>> 28

大笨象——口感浓郁的俄罗斯餐厅 >>>>>>>>>>> 30

金象——令人摄魂的印度餐厅 >>>>>>>>>>>> 32

坦道——行走在宗教里的印度餐厅 >>>>>>>>>>>> 33

三宝咖啡——妖娆的马来西亚餐厅 >>>>>>>>>>>> 34

联联——养眼入味的新日本餐厅 >>>>>>>>>>>> 36



阿凡提——味道纯正的新疆菜馆 >>>>>>>>>>> 39

玛吉阿米——神秘十足的西藏餐馆 >>>>>>>>>> 40

卓玛——热情飞扬的藏餐吧 >>>>>>>>>>> 42

三个贵州人——荡气回肠的贵州餐馆 >>>>>>>>> 43

醉三江——暗藏诗人的贵州餐馆 >>>>>>>>>> 44

蒙古饭店——豪爽的蒙族大餐厅 >>>>>>>>>> 46

辣工厂——辣出激情的四川菜馆 >>>>>>>>>> 48

福库——文化包裹下的川菜馆 >>>>>>>>>>> 50

莫劳龙堡——温暖的比利时餐厅 >>>>>>>>>>> 52

麦子西餐——幸福村里的精致西餐厅 >>>>>>>>>> 54

河畔——取悦生活的西餐厅 >>>>>>>>>>>> 56

ISTANBUL 土耳其菜——热辣又温情的土耳其餐厅 >>> 58

HACOSUN ——一个美国人在中国开的日本餐厅 >>>> 59

老金谷仓——不一样的川菜馆 >>>>>>>>>>> 61

老院子私家菜——江西民间私家菜馆>>>>>>>>> 62

爱遥——遥遥湘情湘菜馆 >>>>>>>>>>>>> 64

杨家私家菜——了不得的江南菜馆 >>>>>>>>>>> 66

大串门——平实亲切的淮阳餐馆 >>>>>>>>>>> 68

孔乙己——有着黄酒、茴香豆的绍兴酒楼 >>>>>>>>>> 70

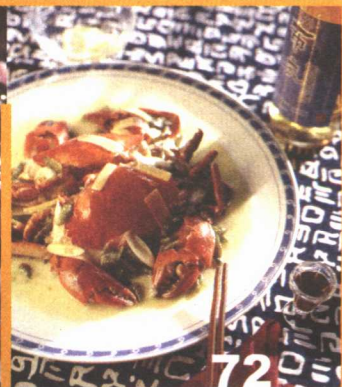
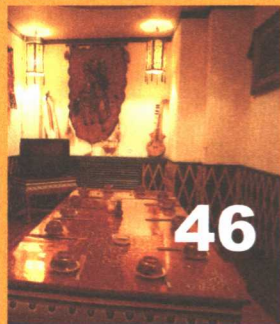
巴国布衣——浓重的蜀地风味酒楼 >>>>>>>>>>> 72

客家汉字菜——客家的家常菜馆 >>>>>>>>>>> 74

羲和雅居——清新自然的江淮菜馆 >>>>>>>>>>> 75

阿仙蒂——红酒美人的西班牙餐厅 >>>>>>>>>>> 78

胡同PIZZA——胡同里的比萨店 >>>>>>>>>>>>> 80



八、冰淇淋北京故事

[illegible][illegible]

Foreword

前言

/ 粉末

{ 一个餐厅就是一个人心情 } 的故事

餐厅不是普通的地方，不是不得不去的地方。可是，去了就有另一种心情。

吃，一种最单纯的欲望。在张开口的一刹那，掩饰不了的欲望会全部泄露。

它们都是些去了就可以将心情就此换掉的地方。每一种餐厅都是这个玻璃城市最柔软的所在，它们遍布于城市的每个角落，可以让你在不同的心情里最安全地降落。一个简单的环境，一束下午两点的光线，一只装饰壁灯灯罩下的珠坠——心情可能就此黯然或者缠绵，在盯着一个精致的烟灰缸 29 分钟的时候，足以上演一部电影。现代人的心情就是这么脆弱，而一缕直抵肺腑的香气却可以将一切消解，满足感的膨胀让世界都变得美好起来。

这本关于吃的书，不是讲述吃的道理，也不是告诉你中国博大精深的吃的历史。只是，在城市里的“口舌”之乐，已经成为了一种身体感官的精神旅行，在装饰环境的细节里泄露心事，面对杯盘碗碟等待心有灵犀，在每一次爬过你的味蕾的时候听你的回答。

细看北京餐厅的变化就犹如读一部流行文化的变迁史。在上世纪 70 年代，北京的餐厅中最豪华的可能就是老莫（莫斯科餐厅）那高大的柱子和金鱼池子。其他街头巷尾的餐厅简直毫无环境可言，而 80 年代风起云涌的浮华装饰里，透出的可笑的造作却显示着人们企图开启欲望的小心思。从上世纪 90 年代到 2000 年，随着第一家餐厅将现代建筑艺术语言与饮食相结合，这个城市里的餐馆便开始了它们的梦幻之旅。

今天，我们在坚硬的城市里张开嘴，去品尝令人缠绵悱恻的缤纷美食。



一、在坚硬里张开嘴

北京有着众多水泥结构而装饰以大面积玻璃的餐厅，它们代表着建筑和设计艺术与饮食这种流行文化的结合。

1



藏酷

一大院深处的
精致西餐厅

它身居大院深处，而藏不住的却是它散发出来的浓重的现代艺术气息。建筑本身就是一件大的艺术作品，也许是因为其设计者是身在德国的艺术家的缘故，它那冷硬的风格让人一览无余。玻璃钢铁的门口形象地诠释了简约主义

的设计风格，需仰视的高大招牌，巨大的门窗和在门口为你开车门的黑服务生精挑细选的样貌，仿佛暗示着这里是具有高品质服务的高级俱乐部的所在。它的设计精致到了墙角，镶嵌在墙壁上的一排VRDIO就是现代大师的作品；精致更体现于沙发的弧度和绒布的质量，当然还有黑色的蜡烛和银色的烛台等等。极尽精致之能事的老板也

藏酷西餐厅应该是北京最具现代色彩的西餐厅。“藏酷”（藏着酷）——确如其名，

深知厕所的水准其实就是生活水准的标志，它那连水管拐弯处都要仔细擦拭的做法，使得“最精致的西餐厅厕所”的称谓对它的厕所来说，的确是当之无愧。另外，其艺术中心内经过精细打磨的石头和玻璃也是其精华的体现。

不管是其雅皮的格调，沉稳的装修，还是其艺术中心经常展出的先锋艺术，无不向世人宣告：这里是目前最现代、最出众的西餐厅。这里向来是白领丽人、有文化取向的大小款以及成功人士和演艺圈人士出没的地方，大堂里也总有穿着正装的德国经理镇守。

在这样的环境里吃西餐，再看着精致的黑白盘子，不想一下坐到关门都难，还管菜是什么味道，让自己也体会一次雅皮。当然，这里对西餐味道的苛刻一如一切硬件的精致。

新推的菜式是具有创造性的法餐（在这里用法餐才更有意思）。主菜特色三文鱼的味道鲜美，香而不腻。三

文鱼被加上柠檬汁、胡椒粉，抹上芥末，再淋上意大利香醋，腌制48小时（西餐中最为重要的汁便是取自腌制原汁）。它的扒羊腿排也是经典，羊腿排同样要经过多种手段腌制，使它变得肉质鲜嫩无比，味道浓重过瘾，可以仔细体会丰厚的肉块在口中咀嚼的一切快感，同时也能体会到西方的文化。口味重的菜式一定要配以红酒，才不虚此行。



藏酷西餐厅：朝阳区工体北路14号院（机电中心院内）





粉酷

一粉楼中令人迷醉
的泰餐厅

2001



4 味蕾的舞蹈

为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



不能想象，艳到令人痴迷的粉色和冷冷的水泥结合是什么样。

不能想象，华丽至极的吊灯却贴近水面到几乎要坠落是什么样。

当无声的黑衣粉裙男服务生摇曳的背影滑过玻璃墙，留下一盘颜色和味道同样刺激的美味，想象已接近暴烈。

——这就是粉酷泰餐厅。

在整洁而美丽的三里屯汽配街，一幢艳粉得绝对刺激的建筑，让整条街都成为了它的背景。

这里的建筑会说话，而且是一种气息。如果“藏酷”是绝对的后工业时代的西餐经典，那么“粉酷”则是给了泰餐以最极端的解释。

粉蓝的纱制窗帘暧昧得令人迷醉，居然还缀着闪亮的珠帘，上腾的迷幻如耳边响起的DOORS的声线。从二层和三层的那一小片玻璃地面正可以望见楼底一潭幽水。这亦是泰餐的本质：浓艳至极，并在柔软中带着陷阱般的刺激。

木瓜沙拉是泰餐中必不可少的开餐凉菜。木瓜在电影《木瓜清香》中早已见识过，那是妖媚诱惑之地才有的水果，自然的清香和青芒果的酸汁混合，不要以为它和它的

外表一样清秀就可以大快朵颐，含在嘴里，湿润的辣味便开始从舌底缓缓席卷，继而上下通串，那一种醉爽简直妙不可言。再看一看那粉色立柱上粉纱蒙裹的壁灯，眩晕的刺激才刚刚开始。

新加坡辣椒蟹丰韵的色泽如东南亚的舞台剧，主角螃蟹有着惊艳的美丽，足以令人为其妖艳的程度而屏息。就是这样一道菜，多层的蟹肉在口中直至身体最深处层层绽开，温欲的辣让你欲罢不能，诡异的奇香换来几乎迷醉的眼神。

香炸鲈鱼配着香草椰汁，浓郁的凝香里却有微酸从中穿破，椰香就这样被遗留在爽嫩的鱼肉中，辣味如精灵般上下穿越，一丝原始的野性在其中时隐时现。

最好的味觉体验应该是美食与环境的魂灵相通。

木瓜沙拉

做法：选好正宗的木瓜，洗净切成丝，拌上小辣椒，淋上青柠檬汁和鱼露。



面酷

——走进面食的天堂



如果当你发现最好的说唱艺人是个白人而最好的高尔夫球手是个黑人，那么你可以说这个世界乱了，可当你发现身处充满现代艺术的建筑中，面对的却是一个面馆，那么就一定有理由说北京终于开始现代了！

“面酷”在新崛起的现代城后面，在“藏酷”和“粉酷”的系列里，因为那个“藏酷”，北京的娱乐场所兴起了好一阵黑衣玻璃钢架结构；因为那个“粉酷”，至今城市里粉色的妖娆、慵懒的脂粉之风还没有过时；现在是“面酷”，该由它来开始对人们的常规感官世界发起新一轮挑战了。

从中间通透的钢铁吧台，可以清晰地看到每一种原来在破旧小摊上吃过的面食的做法，然后可以引起无数的遐想。

人们之所以喜欢剪刀面，可能是因为它那浓厚的味道、润滑而筋道的口感很招人喜欢，并且其剪法也很特别。莜面栲栳也是很有山西特色的面食，其调料特别过瘾，莜面味道十分馨香。

在这里，各种山西的面食以绝无仅有的姿态走上餐桌，而且它那有着不同色质的盘子，甚至结账时出现在桌上的那只静静的水瓶，都让人回味无穷，留恋不已。





面酷：朝阳区西大望路20号



火源

—坐在火的源头的火锅店

这里有全北京最魔幻的餐厅大门。

“火源”在大厦地下的一层。沿着水泥台阶走到门口，可以看见狭长玻璃门里服务员无声地走动，客人安静地用餐，却不知道门如何打开。

一扇看似大门的墙紧闭着，眼前是三个奇异的水泥柱子，急得直想是不是要喊芝麻开门啊。无意间把手伸到了三个水泥柱的中间，大门便“唰”地一声自动开启了，让人心头立即涌起了一股自我满足感和孩子般的雀跃。

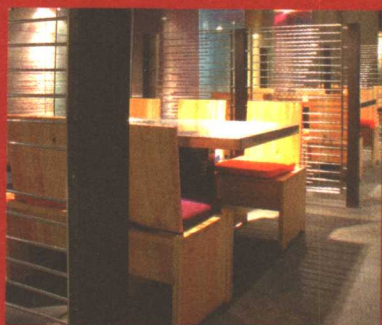
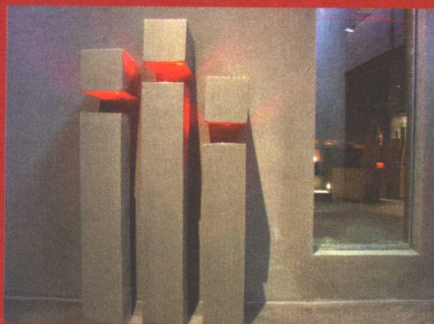
味蕾的舞蹈

这家地下迷宫一样的火锅店更像一家俱乐部，冷感诡异的格局不由得会使人想这里会不会有宝藏？简洁的桌子和通明而温和的日本菜却犹如一个人的另一张面孔。绿的浓艳的油画放在别处会很一般，而放在这里却有着惊艳的效果，像一口刺激的芥末。

火锅是韩式和日式的混合版，有不用料的牛蒡味噌汤、辣白菜汤，也有要蘸料的昆布清汤。锃亮的火锅里，牛蒡味噌汤底显得色泽诱人，翻滚着香味四溢的热气，什锦海鲜和各种牛肉经过它的洗礼都变得鲜香适口，没有一点腥气和怪味道，却已经足够浓郁。

蓝色火光环绕四周，这家费尽周折才进得门的地下火锅店，好像真的是“坐”在火的源头。





它生长在798厂的艺术区，也许最终会被拆掉，但是只要它存在一天，北京就会更有颜色一天。

工业以后的艺术和生活方式的重叠，看起来都那么坚定。“金谷仓”那老家具的标志贴在这个厂房里，沉重的老式家具那抑郁的颜色却被张扬的工业气息冲淡了，大片空旷的空间留给人遐想，灰色水泥间里的那条充满生机的绿色，把整个空气都激活了。家具居多数是老镜子，刹时诡异的感觉开始缭绕起来，让人偏想坐在镜子对面点餐。但这里却没有菜谱——等着上菜就是了。

雪盖金山，精致美丽但绝对和川菜没有关系，整个菜都是鸡蛋烹制而成，多聪明的中国人！微甜中游走着鸡蛋的清香，口感奇特得需要不断提醒自己——天啊，我吃的是

鸡蛋！

拌豇豆看起来普通得很，吃起来却越吃越觉爽脆清香，味道也越来越浓，在口中不停变化着香鲜，说不定被什么奇怪的汁浸过。

卤鸡翅也都清秀得很，刚好可以放进口中优雅地吞吐，虽然是平常小菜，却总有说不出的奇特味道，莫非是因为坐在那面镜子前？

金谷仓（798厂店）：朝阳区酒仙桥路4号798厂内艺术区

新金谷仓

一工厂里的
奇特餐厅

