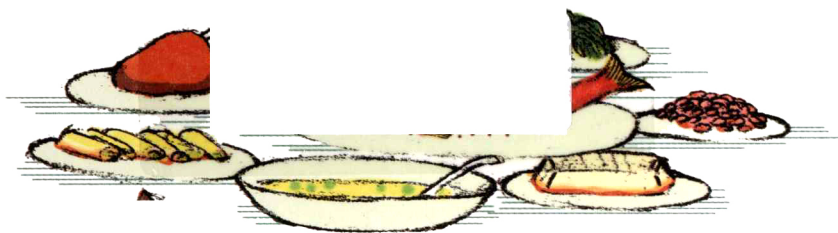


五岳散人
董克平

一个吃货请客吃饭
二十九家馆子

吃货

革命就是请客吃饭。
就是做文章，就是绘画绣花。
就是那样雅致，那样从容不迫文质彬彬，
那样温良恭俭让。



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

五岳散人
董克平

吃货

一个吃货
请客吃饭
二十九家馆子



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

吃货 / 董克平, 五岳散人著. -- 南京: 江苏文艺出版社,
2012.9

ISBN 978-7-5399-5495-0

I. ①吃… II. ①董… ②五… III. ①餐馆—介绍—北京市
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第187929号

书 名 吃货

作 者 董克平 五岳散人

特 约 监 制 张国辰 张园雅

选 题 策 划 符 虚

责 任 编 辑 刘 佳

封 面 设 计 于 潇

出 版 发 行 凤凰出版传媒集团
凤凰出版传媒股份有限公司
江苏文艺出版社

集 团 地 址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009

集 团 网 址 <http://www.ppm.cn>

出 版 社 地 址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出 版 社 网 址 www.jswenyi.com

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 小森印刷(北京)有限公司

开 本 870毫米×640毫米 1/32

字 数 60千字

印 张 7

版 次 2012年9月第1版 2012年9月第1次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5399-5495-0

定 价 35.00元

江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换

序_在去餐馆的路上

据说人的味蕾在九岁的时候就会定型，如果在此之前不能让味蕾们明白什么是好的味道，这辈子就跟真正的品尝无缘了。记得某本书里提到英国与法国食品的区别时，就是拿婴儿食品举例的，法国有各种口味的婴儿食品，而英国嘛……这话我就不往下说了。曾经有个英国快餐叫做“鱼与薯条”在北京顶级写字楼下开过分店，当时我的办公室就在楼上，看着这店一直在纳闷：谁会在这里开英式快餐呢？这基本上是找死嘛。几个月之后这家店就不见了。

生活在中国的味蕾们是幸运的，就像生活在法国、意大利、日本等地一样幸运，因为我们从小的时候就让它受到了很好的教育，以至于在中国生活而不能随口说出几个味道很好的馆子，基本算是人生的污点了。

说到这个，我必须感谢我的奶奶。我是她老人家一手带大的，她是那种老派的家庭妇女，做得一手好菜。我成长的年月其实并不富足，她老人家总有能力把原本普

通的菜肴做出不一样的味道，哪怕是一盘最简单的炒土豆片，也要选择某种土豆才行；而她做的疙瘩汤至今没有其他人做过，不是那种细碎的小面疙瘩，而是粗如成人拇指的大面疙瘩，但就是能够煮熟，并且在没有酱油的情况下很有味道。

当我得到人生第二份职业——记者——的时候，曾经有段时间专门做美食报道。那是一家英文杂志，他们秉承着传统新闻做法，坚决不要员工去联系餐厅采访，而是每个月给个五千元让记者自己去吃，吃完回来写真正的评论。九十年代中晚期的五千元着实能吃到不少好东西呢，只是一个月之后我就主动要求不干这事儿了，在我看来，把吃当作一种工作的话，已然没有了乐趣。

但品尝美食的习惯从那个时候保留了下来，应该说我最初赚的钱大部分都消耗在了各种餐馆里。诸如那种忽然想喝豆汁儿而驱车二十多公里、花上两块钱喝完走人的事儿，自然也是没少干。我理解的生活并非是那种“不是在咖啡馆、就是在去咖啡馆的路上”，而是每天分为三到四个阶段，是用每顿饭来划分的，以至于有段时间不是在餐馆，就是在去餐馆的路上。

吃得多了之后多少有些心得，于是就有了这本书。

我与合作者董克平老师是多年好友，他在电台编辑美食节目，经常有机会被各路餐厅请客，作为他的朋友，也总是被带到各种餐厅蹭饭。在这个吃饭、蹭饭的过程当中，痛感很多美食评论不甚靠谱，如果按照那种交口称赞的推荐去吃，往往会让很多老饕愤怒。

在经过了杂志社给钱去吃、自己去寻觅、各种饭局请客之后，我与董克平老师觉得真应该出这样一本给吃货的参考书。这些店都是我们亲口品尝过的，菜品都在水准以上。而如果我们自己需要请客的话，一定会选择在这些馆子里挑一家，因为我们知道他一定不会让我失望。

在这里需要声明的是，我们并未推荐那些所谓“物美价廉”的馆子。多年的吃货经验告诉我们，或许这个世界上确实有物美价廉这种东西，但一定不在饭馆里出现，食材的好坏以及厨师的手艺，在很多时候是与价格成正比的。或许有某些馆子能够做到，但确实太少太少了。

五岳散人

目录

阿丽雅 / 001

让不出京门的北京土著，通过阿丽雅的菜品，领略国际饮食风尚。

北京亮 / 007

选用当季食材和新鲜食材，把客人当成自己的家人和朋友，全力以赴做到最好。

布鲁宫 / 015

“不管是在纽约或亚洲，我的招牌都是法式经典融合当季食材，并且尽可能地加入当地特色。”

翠清 / 023

这里聚集着等位的客人以及别家难以企及的人气，也在时刻提醒我们，美食在民间。

大永徽 / 029

借用其他菜系的影响，改变徽菜原来“重油重色重火功”的传统特色。

鼎泰丰 / 035

在原料上有着严格的控制，在制作工艺上精益求精，正是鼎泰丰小笼包出色的根本原因。

福楼 / 041

将几乎连法国人都已经遗忘的美味，作为福楼北京的新味道，呈现给所有造访的食客。

馥园 / 049

选取简单而不罕见的食材，选料精良，做工细致，不惜费工费时，是对食材和食客的尊重。

古老海 / 059

西班牙的美味实在太多了，只好取其优秀的、比较接近中国人口味的作为餐厅菜单的内容。

国贸79 / 067

对菜品简单执著的喜爱，对食材的严格选择，出品就有了很好的质量。

海参王 / 075

这些经典鲁菜，从味道到口感都一丝不苟，扮相朴实，一点儿花招子都没有。

汉舍 / 085

餐厅里处处都是鲜嫩欲滴的绿色植物，瓷器是简单清爽的蓝印花，做的是上海菜和川菜的混搭。

衡山汇 / 089

老火例汤会根据季节的变化，选取真材实料，瓦煲慢火煲制而成，味道醇鲜，润口回甘。

鸿宾楼 / 097

鸿宾楼的门槛之高、菜品之精，使京城其他清真菜馆已然难以望其项背。

辉哥火锅 / 103

以精致优雅的包厢为主，摆脱了热闹、喧哗的“辉哥火锅”别具品位和高贵气质。

家安法餐厅 / 109

百年的传奇历史和特有的法式建筑风格，让家安法餐厅在京城众多西餐厅中别具一格，卓尔不群。

孔乙己尚宴 / 115

吃着清爽淡雅的浙江菜，喝着大缸里的陈年黄酒，几个人说说菜、聊聊人，很是愉快。

兰亭厉家菜 / 121

走的是私家菜的路数，客人不能点菜，我做什么客人就吃什么，说个标准我给你做就是了。

Le Pr é Len'tre / 131

法国人拥有一种和中国人一样非凡的精神特质，叫做“细腻”。表现在食物之上，是一种可爱的执拗。

Prego / 141

帅哥厨师不仅带来了地中海的海鲜，还把西西里的阳光挂在脸上，融进他的菜品中。

普拉那 / 147

铜光闪烁的啤酒罐与德国传统的木制餐桌椅相互衬托，再现了巴伐利亚古朴温馨的格调。

七彩云南 / 153

一早从山中收购食材，空运到昆明，简单分拣之后，还带着高山清晨露珠的山珍就坐上飞机到了北京。

滩万 / 159

在人们日益注意饮食健康的今天，日本料理中少油、低盐、少胆固醇的特点，越来越受到人们的喜欢。

西村 / 165

套餐基本涵盖了日本料理的主要食物，寿司、鱼生、天妇罗、荞麦面、酱油等。

夏宫 / 171

年纪大了，生活逐渐趋于平静。每天在城市里波澜不惊地生活着，饮食也渐渐变得清淡。

新荣记 / 177

微黄的汤汁在冒着小小的气泡，白嫩的豆腐在汤汁里颤巍巍地浮沉着，有点欲语还休的娇羞。

一家一饭堂 / 185

这不是矫情，而是一种讲究，一种对家乡味道的忠诚，一种真诚为客人服务的态度。

真爱 / 195

所谓八大菜系中并没有“陕菜”，但这并不妨碍陕西的吃食走遍中国，人人喜爱。

主席台 / 201

味道，是中国菜的灵魂，什么菜什么味，把该有的味道显现出来，是菜品的基本道理，也是基本标准。

【阿丽雅】

20年来一直保持着良好感觉和
印象的西餐厅





· Layered Chocolate Melting Cake 巧克力蛋糕 ·

阿丽雅是我喜爱的一家西餐厅。我的记忆里，20年来一直保持着良好感觉和印象的餐厅，除了阿丽雅外没有几家。早年间北京的西餐厅是奢侈的去处，刚刚吃饱了肚子的中国人还很难适应外国餐食的味道，尤其是以欧陆时尚菜肴为主的阿丽雅餐厅。不过自从北京亚运会期间去了一次之后，感觉西餐还是很好吃的，有些事物只是开始的时候有些不适应，轻嚼慢咽之后，便能感受到不同于中国味道的香气了。从这个角度讲，阿丽雅在我的西餐饮食经验史上有着分水岭的意义。

慢慢喜欢上了西餐，慢慢有了多次机会走进阿丽雅，便愈发地喜欢阿丽雅的课程。一丝不苟的传统烹饪态度，与时俱进的课程更新速度，不定期进驻的主厨带来的新鲜西式餐饮潮流，让我这个不出京门的北京土著，也能通过阿丽雅的课程领略国际饮食风尚了。感谢我的朋友、美丽的冯雪女士，感谢阿

丽雅的团队，感谢我这张贪吃的嘴。而最近一次的感谢，是要献给来自澳大利亚的主厨、年轻帅气的小伙子马修。因为在前几日的一次聚餐中，马修奉献的精美菜品深深地慰藉了我的味蕾，感动了我那颗被美味激动了的心。

一道沙拉，一个主菜，一份甜品，加一些餐前面包，还有饭后的红茶，一顿商务午餐就是这样构成的。五星级的中国大饭店，菜品的质量还是很不错的——沙拉里的牛肉很香，柔韧的质感在咀嚼的过程中得到了很好的体现。牛肉的香气在咀嚼间缓缓释放，优质的甜香在口腔里氤氲，仿佛是让客人记住这就是阿丽雅的品质；主菜的鸡腿汁液很香，鸡皮的味道也很舒服，但是吃到鸡肉的时候，就没有感到什么味道了，这和中餐里的鸡菜有不小的区别。大概我还是喜欢和习惯中餐的味道和做法，这道鸡腿剩了不少。



· Goat`s Cheese Cannelloni 意式山羊奶酪卷 ·

一餐饭下来，菜式虽然只是寥寥几道，但是却能明显地感觉到新主厨马修带来的清新风尚。走的地方多，工作经历丰富，见识自然也就多了，马修把自己经历中的感受结合到阿丽雅的菜品中，让你不仅可以从菜品里感受到马修认真的态度和对工作的热爱，也能感受到他对味道的精妙把握。有机会、有时间，到阿丽雅尝尝马修的菜品，也许会给你带来一些惊喜。

推荐菜品：

沙拉、意式山洋奶酪卷、巧力克蛋糕、牛排

地址：朝阳区建国门外大街1号中国大饭店2楼

电话：010-65052266-36 / 65053318