

风情中国

系列丛书

BEI JING

FENG QING DI TU

北京
风情
地图

《风情中国》编委会
编著

星球地图出版

QINGZHONGGUO
XI LIU CONG SHU

风情中国
系列丛书

北京

BEIJING

风情地图

文丞相祠

星球地图出版社



百闻文化 荣誉出品



图书在版编目 (C I P) 数据

北京风情地图 / 风情中国编委会编. —北京: 星球地图出版社, 2009.6

ISBN 978-7-80212-708-1

I. 北… II. 星… III. 旅游指南—北京市 IV. K928.91

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第082760号

书 名 风情中国系列丛书——北京风情地图

作 者 《风情中国》编委会

出版发行 星球地图出版社

地址邮编 北京北三环中路69号 100088

网 址 <http://www.starmap.com.cn>

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版次印次 2009年10月第1版 2009年10月第1次印刷

开 本 680×980 1/16 12印张

定 价 29.80元

●著作权所有, 本图文未经同意不得转载。如发现书页装订错误或污损, 请寄至本社调换。

本书中参考使用的部分文字及图片, 由于权源不详, 无法与著作权人一一取得联系, 未能及时支付稿酬, 在此表示由衷的歉意。(发行部电话: 010-62378829)

目录

01 唇齿留香



让你流连的北京小吃美食.....	2
王府井小吃街.....	3
隆福寺小吃店.....	5
老北京的味道——护国寺小吃.....	6
簋街.....	8
小资餐厅聚集的地方 霄云路美食街.....	11
苏州街美食.....	14
好运街——异域美食风情.....	18
亚运村的美食.....	22
吃烤鸭的好去处.....	25
北京胡同“食在”很美.....	30
“烤”出来的花园路美食街.....	34

02 文化印痕



798先锋艺术地.....	38
报国寺收藏艺术品市场.....	41



北京红桥市场.....	44
官园花鸟市场.....	46
话剧天堂——北京人民艺术剧院.....	48
同乡情谊——湖广会馆.....	50
老舍茶馆.....	52
中国卢浮宫——京城百工坊.....	54
底蕴深厚的琉璃厂文化街.....	58
人生如戏，戏如人生.....	62
潘家园勾起古老记忆和情感.....	65
去天桥听相声.....	68
老北京味道的水桥市场.....	70
宋庄.....	72
樱花独立玉渊潭.....	74
奥林匹克圣火下的圣地.....	75

03 浪漫本色

什刹海



后海银锭桥酒吧街.....	82
荷花市场酒吧街.....	84
三里屯酒吧街.....	88

生活在何处? 在南锣鼓巷..... 93

酒吧、音乐、霓虹——工体北..... 96

风情酒吧街——星吧路..... 98

元大都酒吧街..... 100

04 民风里巷



从钟鼓楼地标出发..... 104

从白塔寺地标出发..... 116

从雍和宫地标出发..... 126

从王府井教堂出发..... 136

从牛街礼拜寺出发..... 150

从前门箭楼出发..... 160



05 时尚逛街



东四银街——淘宝者的最爱..... 168

南有南京路，北有王府井..... 170

新街口的“旧”文化..... 174

新的秀水，新的风情..... 177

俄罗斯商人的雅宝路..... 179

女人天生爱逛街..... 182

西单：传统的时尚..... 184



唇齿留香

CHUN CHI LIU XIANG



让你流连的北京小吃美食

北京有特色的小吃街太多了，王府井、隆福寺，都是很有名的小吃一条街。如果再加上那些单独存在的小吃，像瓷器口的酸豆汁，积水潭的茶汤面，公主坟的炸糕……那就更多了。

自打明清以来，北京成为中国最大的文化交流之地。在饮食上更是如此。其实如果认真考究起来，现在北京的众多小吃，很多都是从外地传入的。当这些小吃传入北京后，结合了本地人的饮食习惯，逐步形成北京特点而流传下来。

今天的北京小吃，虽然有很多已经失传，但换个角度去想一想，留下来的不都是经典吗？

王府井小吃街

王府井，是外地人来北京最常逛的地方。白天的王府井是一种浓烈的现代感，黄昏以后，这里又是另外一种享受，那就是王府井与东华门一带的美食。有两句诗这样写道：“街中楼百态，景中情万端。”说的就是王府井小吃街。

王府井小吃街是一个融汇了古都北京的传统特色建筑和市井文化的地方，美食街入口那仿古的牌楼和店家那明清建筑风格的基调，让人还没有品尝到这里的美味，就已庆幸来对了地方。所以，来这里享受美食的，不但有男女老幼的国人，也有操着不同语言的老外。那些金发碧眼的老外，

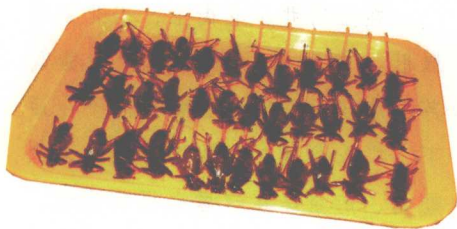
不但学着国人的样子，站在街边吃烧烤，还不时地翘起大拇指高兴地说：“歪瑞古德”。

在王府井小吃街上，老北京的爆肚、臭豆腐、蚕蛹串、冰糖葫芦、炸酱面等传统美食自然不在话下，广东福建口味的海鲜烧烤，像鱿鱼、海星等在这里也很受欢迎。尽管这些广东福建口味的烧烤在这里已经不太正宗了。但在食客们的眼里，这个并不重要，重要的是这里的食品味道不错。

除了这些常规的美食以外，在这里还能吃到一些昆虫类的美食，像食用类的蝎子、蛹一类的……站在昆虫美食摊铺前，看



见那些活的或者已经被油炸或烤制好的成品，也许会让一些胆小的人不寒而栗，但依然吸引很多人的眼球。



要从口味上讲，人们很难将王府井琳琅满目的小吃归在哪一类，因为这里汇聚着南北各地的口味。也许有人认为这里应该有更多正宗老北京口味的东西才符合道理，但细想来，这种想法似乎有点缺乏宽容的态度。其实，在王府井小吃街上，吃的是一种感觉，一种现代与古典交错的感觉，一种南北美食汇粹与融合的感觉。

享受完这里的风味小吃以后，还可以逛逛附近的专门售卖、制作民间工艺品、民俗用品的旧式摊位。这些摊位上的商品不同于王府井步行街上店铺里的商品，都是一些很有意思的民间工艺品。享受完这里的美食，再带一两样小物件回家，这里的感觉便不会从身边溜走。

王府井的小吃和小商品



隆福寺小吃店

如果说王府井让人觉得有几分古悠之气，那么隆福寺更多的是现代感，这是一个新新人类的据点。隆福寺的小店都极具特色与时尚感。尽管如此，隆福寺的美食却不比王府井逊色。过去隆福寺小吃非常有名，虽经过东四商业街的没落和拆建后已今不如昔，但隆福寺小吃店和白魁老号至今仍然吸引着来此享受美食的众多食客。

像白魁老号这样非常地道的清真餐厅，应该说是隆福寺最正宗的京味小吃店。别看它外表门面十分朴素，似乎缺少了几分老店的高贵，但在隆福寺的小吃店中它的地位却是举足轻重的。店里有正宗的豆汁、焦圈、



赫赫有名的隆福寺小吃店



卤煮，还有各式烤串，不但价格不高，而且口味还相当不错。

隆福寺最有名的，要数这里的炸灌肠了。而且北京每年春节各处庙会上，都能看到隆福寺炸灌肠的摊位和招牌。可见，它在北京人心目中的分量是很重的。

在隆福寺，也是到了每天黄昏以后，小吃街才热闹起来。长达百米的小吃摊，热气腾腾的场面，此起彼伏的叫卖声不绝于耳。您可以站在摊边要上一份灌肠或是炒鱿鱼，价格在3~5元不等。

在隆福寺，如果您想吃快餐，这里还有麦当劳和肯德基、馄饨侯等餐饮名店可供选择。来到这里，你根本不用担心找不到爱吃的美食，也不必担心兜里的钱会不够用。相对王府井的小吃来说，隆福寺的小吃更为实惠一些。对于纯粹的小吃食客来说，这里无疑是最好的去处。



老北京的味道 ——护国寺小吃

在北京住一段时间后，很多人都会迷恋上护国寺的小吃，周末再忙也抽个空去分布在北京各个地方的护国寺小吃店以解馋意。因为这里是完完全全的老北京味道，没有半点水分。

说起护国寺的小吃，就不得不说一段久远的历史，历史的源头在几百年前的护国寺庙会。护国寺始建于元代，护国寺庙会最招人的是小吃浮摊。摊主们支个布棚，亮出字号，摆上条案、长凳，随后就在庙里一停，边安炉边坐锅，锅旁摆上调料罐、碗筷，这就拉开了“阵势”准备开卖，

庙会上的年糕、灌肠、煮羊霜肠、扒糕、凉粉、爆肚、茶汤等小吃品种在食摊上应有尽有。

1956年政府部门将庙会上有名的茶汤英、扒糕年、白薯王、经营羊霜肠的张大户等十多位摊商组织起来，在紧邻护国寺的地方，开办了护国寺小吃店，聚集了京城小吃的精华，经营艾窝窝、豌豆黄、豆面糕、蜜麻花、豆汁、焦圈、面茶等100多个品种的北京传统小吃。

50年来，护国寺的店容店貌随着北京城市改造而改变着，出售的小吃却最大限度地保持了老北京风味，同时也适应了现代人口味的变化。这些最平民化的美食变成了小巧玲珑的精美小吃。

总的来说，护国寺的小吃以清真京味小吃的经典品种为主。面茶



是护国寺清真小吃的特色品种之一。

而在老北京的生活里，喝面茶很讲究吃法，吃的时候不用筷、勺等餐具，而是一手端碗，沿着碗边转圈边喝，方式十分奇特，估计非老北京人是没有这种吃法的。

馓子麻花是护国寺清真小吃的精品。工艺流程繁杂，先将矾、碱、红糖、糖桂花用温水溶化，再将面粉倒入和匀，和好后搓成长条盘起来饧一会儿，然后揪成40克一个的小剂。将麻仁用开水拌开，将小剂粘上拌好的麻仁，搓成10厘米长的小条码在盘中，码3~4层再饧着。饧好后，拿起两小条，搓成两根均匀的长绳条，对头折两个来回成8根，两头捏在一起，成两头尖、当中大的枣核形或扇形，用油炸熟即成。这样复杂工艺制作出来的馓子麻花颜色棕黄，质地酥脆，香甜可口。

说到北京人的特色小吃，豆汁儿是没法绕过去的。

有俗语说“北京豆汁儿，旗人的命根儿”。虽然外地人大多无法接受这种带着点馊带着点酸的味道，但这并不妨碍它在老北京人心中的地位，也并不妨碍它向港澳台的同胞们传递着浓浓的北京风情，而且它已被认定为“中华名小吃”。

生活在“老北京胡同里”的人，

享受着护国寺里的老北京小吃。护国寺里的“奶油炸糕”几十年过去，味道依旧，外皮“酥酥的”，馅儿“宣宣的”；面茶里放着很多芝麻酱，让人端起碗来都放不下。每一口的香甜，每一次的回忆，都像是将童年重新走过了一遍。



护国寺的小吃有浓郁的老北京特色。

簋街

很多人初听到“簋街”的时候，会将“簋”误为“鬼”，并感到十分惊奇，好好的一条街道，怎会叫这么一个怪异的名字呢？



而一旦来到簋街吃饭，你就会发现这“簋街”真的是名不虚传。一进入街道，映入眼帘的是街道两旁仿古门面的店铺，一间紧挨着一间，店铺的门前悬挂着中式或日式的红灯笼，在夜色的衬托下显得灯影憧憧，微风过处，黑影晃晃，不经意间，还真有身处“鬼街”的奇异感。

其实，“簋街”原来确实叫“鬼街”。早在清朝的时候，“簋街”所在的东直门是专门作为往城外运送尸首的城门的，站在老东直门的城楼上往城里看，是一条笔直的土路并能看到鼓楼，而城外则是一望无际的坟场。那些以贩卖杂货菜果为主的集市，后半夜开市，黎明即散。摊主用以照明的煤油灯，远观时就如迷信的人说的鬼火一般，故人们称这里为“鬼街”。



90年代初，市场的大潮引得无数的弄潮儿来到这里安营扎寨，这里顿时商铺林立，饭馆也多了起来，而更有趣的是，这里的饭馆白天几乎没有人光顾，一到了晚上却门庭若市、车水马龙。鬼街的名声很快传遍京城，让很多人看到了这里潜藏的商机。因为“鬼”字终究不雅，但是商家们却怕易名坏了风水，便将“鬼”字换为音同字不同的“簋”。“簋”的本义是古代青铜器或陶制盛食物的容器，总算和吃沾上了一点边，于是人们开始大肆宣传，竟然还有人做了一个“簋”的大铜塑像，如此也就有了现在这个名声响亮的“簋街”。





簋街上的餐馆

簋街的繁荣与川味登陆北京分不开，从麻辣烫、麻辣火锅一路顺风顺水地下来，现在就是麻辣小龙虾香艳登场了。簋街的小龙虾辉煌时，一天大约能卖出约**五千千克**。客人太多，店主们纷纷在门口、院中支起大锅，现场一锅接一锅地炒卖，不计小龙虾了，一锅一天辣椒用量就达三十千克！如此，仍有许多的食客要久久地排队等候小龙虾的到来。

其实，簋街的麻辣小龙虾并非成功于一朝一夕。小龙虾开始是蒸制的，一家小馆子进行尝试，卖得不好，后来从川味的麻辣炒中获得灵感，改蒸小龙虾为麻辣炒小龙虾，只此一念之差，麻辣小龙虾遂红遍北京城。麻

辣炒小龙虾，有麻辣与酱汁包围虾壳，又有了现代的川味了。而且，定价在一元五角到三元人民币一只的小龙虾，非常适合北京人的消费理念。三五个人进店坐下，大声嚷嚷“**五十个麻小**”，便就着冰啤酒或者冰可乐边吃边喝起来，不一会就在面前堆满金红的小山

麻辣小龙虾这么辉煌，商家就策划举办簋街麻小节。时间是每年8月28日。这也是小龙虾成熟的时候。从此，在簋街吃麻辣小龙虾，居然成为传统。

如今，虽然经过城市改造，簋街从当初辉煌时的一百零六家店铺骤然缩水至四十五家，然而家家均有大字招牌：本店现卖麻小。这里也依然是美食爱好者们向往的胜地。没来过的人憧憬着大快朵颐的时候，来过的人想着下次的光临



小资餐厅聚集的地方

霄云路美食街

北京的街道大都是正南正北，但也有例外。位于三环的三元东桥和四环霄云桥之间的霄云路，就是一条西南至东北向的斜斜的长街。

霄云路的吸引力并不在于它斜的走向，而是它作为一条美食街，在北京的影响力，特别是在北京的白领阶层，几乎是人所共知的。

这里的餐厅以异国风味居多，也有地道纯正的中餐。餐厅不但有数量，类型也十分丰富，而且规模、档次、经营菜系和风格都有很大差别。

