

一、饭庄

北 京 饭 店

天安门是祖国首都北京的象征，在她的东侧，一组由四幢大楼组成的建筑巍然高矗，宏伟、壮观，这就是驰名中外的“老字号”——北京饭店。还由于它位于北京最繁华的商业街——王府井大街的南口，面对整日车水马龙、川流不息的长安街和王府井大街，总是以其特有的魅力，吸引着众多中外游客和过往行人驻足观赏，其风姿也已成为北京一景。

北京饭店历史悠久。它创业于 1900 年春天。每年 5 月 这家与本世纪同龄的老字号饭店 都要热闹地为自己过“生日”。从另外一个角度来看，北京饭店也是北京市商业发展的一个小小缩影，是近百年来北京城历经沧桑的历史见证。

清光绪二十六年（公元 1900 年）英、美、德、法、俄、日、意、奥八个帝国主义国家的侵华联军侵入北京，他们烧杀抢掠，为所欲为，整个北京成了外国兵的天下。在此情况下，一些洋酒店、洋服店、洋妓院、洋饭馆等应运而生。这年冬季，有两个法国人邦扎（Banza）和佩拉莱（peiabi）在现北京火车站西北的苏州胡同附近，开设了一家仅有三间门脸的小酒馆，卖一两角钱一杯的红、白葡萄酒及一些“煎猪排”“煎鸡蛋”等酒菜。这就是今天北京饭店的前身。由于生意兴隆，法国人为了扩大营业，第二年便搬到了现在东单十字路口的西北角 同时正式挂出了“北京饭店”的招牌。

从此以后，世态炎凉，北京饭店也曾几度易手。它经历了意大利人经营时期、中法实业银行经营时期（这期间北京饭店搬到了现在的地址）、日本统治时期和国民党政府统治时期。解放前的北京饭店 虽然只是一座建筑面积不过两万多平方米 只有 100 多套客房的 7 层楼房，却一直是北京市最高的楼房，首屈一指的高级饭

店，一直是老北京人引以自豪的豪华建筑。民国二十四年（1935年）一月十六日的北平《实报》在一篇题为《北京饭店巡礼》的短篇纪实报道中形容它“好像是人杰地灵，更亚如云海孤岛”。文中写道：“夕阳将下，你如果登在景山上去俯瞰故都景色的时候，你看，在碧绿的树林中，全城都是平平的瓦屋，只有不多几座巍峨高耸的洋楼，而红砖砌成的北京饭店，却是与故宫殿角上的黄色琉璃相掩映，那真正是‘万绿丛中一点红’，尤其在早晨，你瞧，在白茫茫的一片云雾中，全城的建筑物被遮住了，独露出北京饭店的屋顶来，如无边云海中的孤岛一样，实在好看得很哩。”

历史上，北京饭店曾接待过很多风云人物：1925年1月，孙中山先生北上来京，就住在此饭店5045号房间；另外冯玉祥、张学良、宋庆龄等也都在这里住过。1946年国共和谈时的“军调处”执行部第二招待所也设在这里。

1949年，中华人民共和国成立，北京饭店由市政府接管，并承担了北京饭店建店以来最重大的一次招待任务——中华人民共和国开国大典的国庆宴会。直到10年后“人民大会堂”建成之前，国宴及一些大型政治活动等都是在举行。

北京饭店经过多次扩建，才发展到今天这样的规模。现在的饭店是由东楼、中楼、西楼、贵宾楼四幢大楼组成，四幢楼四种风格，四幢楼诞生在四个年代，难怪有人戏称其为“四世同堂”。现称“中楼”的7层楼建筑，是法国人拆掉清朝“协和大官厅”修建的，落成于1917年，是现在北京饭店最老的建筑，后曾一度成为日本人的天下。现称“西楼”的、顶层两端有中国式亭阁的建筑，是1954年扩建的。1952年，为了给首都的大量国务活动提供适宜的场所在周恩来总理的关怀下，扩建北京饭店被列入“一五”计划的建设项目。1954年，8层高的西楼和能容纳1000多人的大宴会厅落成开业，饭店面积扩大了一倍，客房也增加了200多套。北京饭店的第二次扩建是在1973年。当时，北京还没有一座超高层的建筑。根据周恩来总理的提议，北京饭店拆掉了饭店东侧的红楼，扩建“东楼”。3月

破土动工 翌年 10 月国庆节前竣工，大楼地面以上 20 层 地下 3 层 共 23 层 高出地面 89 米。一时成了京城最高的建筑物 建筑面积近 90000 平方米 拥有 600 多套客房。站在东楼高层向南远眺，可以看到，此楼正位于举世闻名的中华建筑瑰宝——天坛祈年殿的南北轴线之上，又别添一番风韵。它的建成使北京饭店又向现代化一流饭店迈进了一步。而在这三座建筑西侧新近落成的、风格协调的浅紫红色新楼，则是贵宾楼，是由香港著名爱国人士霍英东先生资助修建的、拥有 208 套客房、具有国际一流设施的豪华饭店。

四幢楼的内部装饰也各有特点，如：西楼的门厅和大宴会厅具有浓郁的民族特色 装饰着宫廷吊灯、贴金明柱、彩色房梁 金碧辉煌；东楼的门厅和各层楼的电梯厅，分别采用全国各地不同色调、花纹的名贵大理石贴墙铺地，17 层楼层层各有特点 绚丽庄重、典雅大方。

现在，北京饭店的规模已由初期的 26000 平方米扩展到近 20 万平方米 相当于 1949 年时的 8 倍。饭店还聘有特级厨师，烹调供应四川、广东、淮扬、山东、谭家等中国各大菜系中的名菜、名点。

北京的“谭家菜”是颇有名气的官府菜。谭家菜出自清末“榜眼”谭宗浚家中。谭是广东人 在京做官 他非常讲究饮食 经常雇请一些名厨到家中烹调菜肴。久而久之，谭家菜便在以广东风味为主的基础上，博采各家菜点之长，创造出了一种独具风格的菜点——谭家菜。辛亥革命后，谭家开起了小饭馆，从此谭家菜便流传到了社会上。谭家菜具有三大特点：一是甜咸适口 南北皆宜 二是火候足，下料狠，菜肴软烂，容易消化，尤其适于老年人及病人享用 三是讲究原汁原味 很少使用味精等调味品。“黄燔鱼翅”、“草菇蒸鸡”、“网油山鸡卷”等 是谭家的名菜。谭家名点 则以“打面仓”、“麻蓉包”、“酥盒”等为众多点心中之佳品。旧时 北京就流传着“谭家菜 周家酒 吃过了 不肯走”（编者按：“周”指旧京“金城银行”经理周作民）“食界无口不夸谭”等美誉。建国后 谭家菜曾在

西单“恩承居”现已不存 营业。1958 年“谭家菜”并入北京饭店。这样北京饭店就成了中国名菜之“家”。

北京饭店特聘有河南菜、湖南菜、上海菜的名厨师。饭店的中餐厨师就有 350 多人 可以说中国各地名厨荟萃于此 烹调技艺各有千秋。美国前总统尼克松访华时，品尝了这里的名师烹调的菜点 赞不绝口。尼克松夫人特地参观了饭店的厨房 并称它是“大学校”。许多来访的国家元首，也都对北京饭店厨师的烹饪技艺赞叹不止。

近两年 各餐厅每日都推出一道新菜、时菜、特菜 仅 1987 年一年之内 就创新推出 900 多种新菜点。其中有“全国十佳名厨”高望久自制的药膳菜 150 种。这些菜不仅味香色美 还具有强身滋补的作用，深受国内外宾客的欢迎。饭店还不时举办中国各地名菜的“美食周”“烹饪大赛”实行名厨挂牌服务 现场操作。

北京饭店的名菜引起了国际同行们的兴趣。近年来，应一些国家和地区的要求 饭店多次派出烹饪表演团 到美国、日本、法国、德国和香港等地进行表演。在法国表演的名厨师康辉 被法国名厨师协会授予“烹饪大师”的称号和勋章。

由于这家老字号饭店历史悠久、民族特色鲜明、地理位置优越、服务质量优良、信誉卓著 故而在今天“中外合资”饭店林立的首都北京，它仍然是海外游子和外国客人乐于光临的场所。

地址：东城区东长安街。

东来顺饭庄

“涮羊肉 何处嫩 要数东来顺”。以经营涮羊肉而驰名中外的北京东来顺饭庄 坐落在东安市场北门 它创业于 1914 年 是由一

个叫丁德山(号子青回民)的河北省人办的。

早在 1903 年,丁子青就在东安市场内摆了一个小饭摊,开始时只是卖些熟杂面和荞麦面扒糕,本钱虽不多,但饭摊搞得干净卫生,价格也公道,颇受顾客欢迎,生意做得不错。经过几年的艰苦奋斗,到了 1906 年,丁子青经过许可,在原摆摊的地方盖起了一个棚子,挂出了“东来顺粥摊”的招牌,扩充了业务范围,增加了玉米面贴饼子和米粥,并开始雇用了一名工人,这就是东来顺饭庄的前身。

但是,意外的打击却使丁子青险遭“灭顶”。1912 年 2 月 29 日晚,袁世凯密令御用部队制造了“北京兵变”。兵变在东华门、东安市场一带,大肆放火抢劫,东来顺粥摊小棚也被焚烧一光。但是丁子青并未因此灰心丧志,他求亲靠友,想方设法筹集资金,决心东山再起。最后终于从朋友处求得了支援,在被焚毁的废墟上建造了几间灰瓦房,于 1914 年重新开张,并更名为“东来顺羊肉馆”,增添了爆、烤、涮羊肉等经营品种,同时也增加了学徒和雇工,但还是一家小小的饭铺。由于丁子青爱动脑筋,颇善经商,将一个小小的东来顺经营得有声有色,饭菜风味独具、特色鲜明而且货真价实,信誉不错。民国十三年(公元 1924 年)六月二十七日,《晶报》曾载文这样介绍该店:“‘东来顺’在东安市场羊肉馆也。夏日之烧羊肉、冬日之涮羊肉,以及各种教门炒菜、饺子、蒸食、烧饼、烙饼、拉面、馅饼之类,亦与煤市街之‘馅饼周’、李铁拐斜街之‘两益轩’无大区别。惟‘黄糕’一物则为他家所无。‘黄糕’为何?即小米面饼子、窝窝头类之食品。小米面、玉米面、杂合面皆属粗粮,以之蒸为尖形之馒头。下捏一孔,谓之‘窝窝头’,以之烙为圆形或长形之饼,谓之‘小米面饼子’,玉米面、杂合面所制亦同其称……东来顺以其名称不雅,美其名曰‘黄糕’……”。自此,羊肉馆的生意蒸蒸日上,尤其是它的涮羊肉,更是远近闻名、有口皆碑。说起来,这里边既有“涮羊肉”这种具有特色的风味美食奇特的魅力,更有丁子青挖空心思,巧施手段,全力进行商业竞争的作用。当然,前提首先是其涮

羊肉味美而食法独特。

涮羊肉作为一种风味食品，在我国有着悠久的历史。据考证，铜火锅问世已有一千四百年的历史。其时，几乎是什么肉都可以涮的，但因为羊肉鲜嫩易熟，明清时才逐渐发展演变为北京风味的涮羊肉。公元 17 世纪中叶，涮羊肉火锅已成为清宫冬令佳肴。在清代帝王冬季的膳单上，“野意火锅”、“羊肉火锅”名冠于众肴之首。嘉庆元年（公元 1796 年）正月，清宫大设“千叟宴”，所用火锅竟达 1550 多个，其盛况可想而知。另据《清稗类钞》载：当时“京师冬日，酒家沽饮，案辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片，俾客自投之，俟熟而食，故曰‘生火锅’，人们‘无分教内教外（回民汉民）均以涮羊肉为快’。由此可见，清代的‘生火锅’就是今天涮羊肉的历史筋脉。

北京市面上经营涮羊肉的，旧时是以正阳楼饭庄最为著名。清人夏仁虎在其《旧京琐记》中介绍：“肉市之正阳楼，以善切羊肉名，片薄如纸，无一不完整”；《旧都文物略》中亦有“（每年）八九月间，‘正阳楼’之烤羊肉都人恒重视之……切肉者为专门之技，传自山西人，其刀法快而薄片方整……”的记载。有首旧京竹枝词中还有“烤涮羊肉正阳楼，沽饮三杯好浇愁”之句。正阳楼饭庄的厨师刀工精湛，选肉、制做都有独到之处，因而该楼的涮羊肉向以鲜嫩可口享誉京城。

丁子青看准了涮羊肉是有利可图的买卖，便想方设法与正阳楼的切肉师傅结识，又用高薪“挖”来东来顺帮工传艺，带出了一批徒弟。这批切肉“高手”切出的羊肉既薄又整齐，刀法漂亮，切出的羊肉片铺在青花瓷盘里能够透过肉片隐约地看到盘上的花纹——已经足以与正阳楼的相媲美，东来顺也由此声名大振。

为了打响这一“炮”，丁子青特别注意在涮羊肉所用的原料上下功夫，使东来顺的涮羊肉渐渐地以“选肉精”、“刀工细”、“调料适口”而叫响。他们所用羊肉选内蒙古西乌珠穆沁旗的大尾巴绵羊，都是二至三年的、阉过的公羊或仅产过一胎的母羊。丁子青还在东

直门外先后买了几百亩土地租给佃农。羊买来后，便交付佃农饲养，他只给饲料，以羊粪代工钱。入冬时，涮羊肉的旺季到了，羊也喂肥了，便陆续屠宰上市。专取“磨裆”、“大三岔”、“小三岔”、“黄瓜条”、“上脑（脊骨肉）”等部分精肉。加工时，除掉肉内筋子，经冰冻后切成薄片，码放在盘内。涮肉用的佐料有芝麻酱、绍兴黄酒、酱豆腐、腌韭菜花、辣椒油、虾油、特制酱油以及葱花、香菜末等，分别盛在小碗内，由顾客根据自己的口味调制成料汁。锅底汤中放有海米、口蘑等。另外备有糖蒜、白菜、粉丝等用以清口。

为了使涮羊肉的风味更美，东来顺所用的酱油是天然酱油。这种酱油是利用空气中的微生物进行发酵，经一年之久而制成，气味醇香，鲜中微咸。虾油是河北南北堡的名品虾油，这种虾油香味浓，加上火锅中放有口蘑汤，二者加上羊肉，会使人尝到一种特殊的鲜味。糖蒜则是自制的，每到新蒜成熟之际，东来顺专选白皮六瓣蒜，加白糖、桂花精制而成。糖蒜外观白嫩鲜亮，吃时口感脆而甜香，除膻解腻，生津开胃。

“一炮打响”之后，东来顺便进入了高速发展阶段。1917年雇工40多人；1921年70多人；1930年新建了3层楼房，开设了雅座，雇工人数增至140多人，并增加了山珍海味炒菜，可以承办清真“教席”，但仍以涮羊肉为重点。据30年代一些年份的账面所记，每年涮羊肉季节，东来顺销出的羊肉片均在10万斤以上。1942年竞争对手“正阳楼”终于倒闭，东来顺从此在北京就独占了涮羊肉的“鳌头”了。但是，丁子青经营又不忘贫富兼顾，铺中各种饭食高、中、低档并行，照顾各界、各类食客。如所用羊肉将最好的部分用来切制涮羊肉片，下脚料自然是些筋头八脑、羊油肥肉之类，便将其制成肉馅包饺子、余丸子，以低廉的价格售给那些拉洋车、做苦力等活计的劳动群众。这些人生活贫苦，肚中缺少“油水”，对此等物美价廉之物自然多喜趋之。如此，东来顺不单增加了一大批顾客，同时也增加了高档次的销售（洋车夫们极愿拉阔人赴该店吃饭）。

对于东来顺饭庄这一整套的经营之道，早在民国十五年虎公先生便在《晨报》上撰文叹道：“……近岁涮羊肉大行，该肆指东来顺——编者注‘锅子’遂亦大擅其名。实则羊肉馆之‘涮羊肉’、‘无炉肉’、‘丸子熬汤’味去大教多矣。该肆营业现虽大振，而‘饼子’、‘杂面’摊儿不废，小大兼营，于不忘本之中，仍寓吸收营业之意。甚矣！清真教徒之巧于贸易也。”

北京解放以后，饭庄不断有新的发展。1969年东安市场拆建时重建了一座3层楼房，营业面积达2700多平方米，职工也增加到250多人。一、二、三楼各有一处可容纳100多人同时进餐的大餐厅；一楼设有小吃部，供应奶油炸糕、烧饼、莲子粥等各种甜食、小吃；二楼设有9个单间雅座；三楼设有两个高级宴会厅，经营条件有了很大的改善。

每年入秋以后，国内外宾客都以一尝东来顺涮羊肉这一风味佳肴为快。涮肉的季节，东来顺饭庄每天都是门庭若市。清晨，店门前便排起长长的队伍，一直是供不应求。不少来华访问的外国元首、总统、首相及国际知名人士，如美国前总统尼克松，日本前首相田中角荣、大平正芳等，都曾前来品尝了东来顺的涮羊肉，并表示了极大兴趣，给予了很高的评价。一次，美国前国务卿基辛格及其夫人品尝涮羊肉，基辛格夫人称赞东来顺涮羊肉味美适口，工艺精细。她说：“放在盘子里的肉片‘像葵花一样美丽’。”

东来顺饭庄的涮羊肉之所以能够“长盛不衰”，与羊肉是由市食品公司作为“必保”的“特需”供应分不开，质量优于当年。切肉片是涮羊肉的关键环节，从前手工锯切，费工费时，无法大量供应。现在，东来顺已经用上切肉机，每台每小时可切出肉片五十多斤，从根本上改善了职工的劳动条件，也使饭庄的接待能力大大提高，减少了顾客的等候时间。

1989年在由商业部主办的“美食节暨‘金鼎奖’比赛”中，当东来顺饭庄参赛的红白相间、鲜嫩肥美的涮羊肉片及七种色彩各异的调料配上紫铜火锅和多种副料端上展台时，台上台下顿时爆

发出一片掌声和叫好声。东来顺的涮羊肉以其选料精、加工细、佐料全、配料美、食之鲜嫩香醇而被评定为“部优”美食品种，荣获“金鼎奖”。

地址：王府井大街 138 号东安市场内。另有分店多处。

西来顺饭庄

与以经营涮羊肉而闻名中外的著名清真饭庄“东来顺”名称相对的“西来顺”饭庄，当年在北京的“教门”（清真）馆中亦以“阔”而著称。该店的创办，是由当时的北平市商会会长冷家骥充任“后盾”，并与西单最大的“恒丽绸缎店”经理潘佩华共同出资 4000 银圆，由著名厨师褚祥担任经理。民国十九年（公元 1930 年）正式开张，地址是在西长安街路南、当时已歇业的“南园澡堂”旧址。店名取为“西来顺”，既是羡慕“东来顺”的名气，又是为了东西两城相峙，还是意在借音、模仿，用意明显。当时的西来顺，店堂较东来顺宽绰，不仅能置办酒席，还兼卖烤鸭，烹调羊肉菜肴更是其“看家”手艺，在京城也确实曾与东来顺名声“并驾齐驱”，一首旧京竹枝词中便有“东来顺及西来顺，羊肉专家谁与竞”之句。

西来顺开业不久便名闻京城，除了其地理位置优越、经营条件较好、背景“实力雄厚”等原因之外，主要还是因为有当时的京畿名厨褚祥在店内掌灶。褚祥原名褚连祥，不知为什么，久而久之，人们叫惯了，便“约定俗成”，简称他为“褚祥”。他原在清宫御膳房当差，烹调技艺超群，不论是山珍海味还是家常便饭，只要经他亲手烹制后，菜肴的味道独特、鲜美异常，令食客赞不绝口。褚祥对传统回族风味的烧、燕、烤、涮等均十分拿手，而且有所创新。如了解到植物油不能提味的问题，他就改用鸭油，并且选用鸡鸭高汤以免

去牛羊肉汤之腥膻；做鱼菜时则重用口蘑、干贝汤等。褚师傅制做清真菜肴，除全羊席外，还擅长爆三样、烩羊眼、爆肚领等很多名菜；而且，他还是擅烹各种山东风味美饌的好手，各种山珍海味样样精通。这样一来，西来顺不仅是著名的清真饭庄，制作精美、味道纯正的山东风味佳肴，也为其招来了大批食客。加之褚祥师傅天性朴实，工作极其认真负责，样样活计亲自动手，故而使该店信誉很快提高。西来顺聘请褚祥担任经理并主掌厨政，实为明智之举，同时不忘大肆宣传，在报上大作广告：

“西长安街西头路南——西来顺饭庄

特聘著名庖师褚祥，精做各种菜蔬，暑期并添各种素菜及零整烧鸭”。

就是这样，该店以独特的清真宫廷风味和优良的服务，不久便在京城赢得了“西派”的美称。当年有人在这里品尝了褚祥亲自烹制的美味佳肴之后，大发感慨，作了这样两首打油诗：

（一）食谱生平善改良 饌分特别与平常。

北京美味皆尝遍，第一名庖是褚祥。

（二）暑热侵人汗透衫 能偿食欲本非凡。

闲游路过西来顺，美酒肥羊且放饒。

1935年4月24日北平《实报》曾载文介绍西来顺：

“...西长安街的西来顺 在教门 指伊斯兰教——编者按 馆子之中 比较最摩登。那位掌灶褚祥先生 往往运用思想 发明一些新式菜，介于半中半西之间，也介于荤素之间。阔人请客、朋友小吃 都行得。”

看来 既继承又扬弃、既脚踏实地又不断“开拓创新”是西来顺的好传统，所以博得了广大顾客的青睐。著名的京剧表演艺术大师马连良先生就最喜欢西来顺，那时每逢请客，总在这里，就是“冲”褚祥。马先生当时家住崇文门 每天从这里叫菜吃饭。一次，上海杜月笙家里做寿，把北平的名伶一齐请去唱戏。马先生为了吃饭问题，还花高额酬金将褚师傅也带到了上海。1937年3月7日，

由马连良先生等人集资建筑的“新新大戏院”开幕之前一天的开幕宴会，也是在西来顺举行的。因其位于该戏院东侧，“西派”菜肴之美味加相邻之便当，梨园界人士多喜此馆，除马连良先生外，程砚秋、荀慧生，包括老舍先生都常光顾。田有亮先生曾在报上撰文介绍当年他的老师翁偶虹先生“应马连良先生之请，游宴西来顺。观厅悬匾额为‘推潭扑远’，见者多不解其意，殊不知为《后汉书》中西域语即‘阿语’，意为甘美酒食。”⁴⁰年代末，全国解放前夕，全国政协协商会议和新疆和平解放的宴会都曾在这里举行。

但是，此后的西来顺却突然不景气，乃至歇业。原因也多在褚祥：自褚师傅在不惑之年突然病故，致使几乎完全依赖褚祥名声的西来顺损失惨重，不少慕褚祥之名的食客逐渐裹足不前，同时又因“恒丽绸缎店”倒闭，潘佩华撤股，饭庄也不得不歇业。

经过数十年的变迁，昔日的西来顺饭庄现已改在西城区阜成门内大街、白塔寺斜对面的新址营业。经营范围如前，仍然是供应各种清真菜肴，既有随意便餐，又有承办酒席、宴会的服务，并且备有中外驰名的北京烤鸭。

在该饭庄随时向顾客提供的菜单上您可以见到他们的不少“拿手菜”，如“金牌菜”——花生鸡丁、北京烤鸭；“龙杯奖”——红扒整鸡、焦熘肉片等等。经营的风味菜肴品种更是琳琅满目，有数十道之多，如“盐爆散丹”、“炒肚丝”、“扒口条”、“烧蹄筋”、“鸽蛋海参”、“鲍鱼龙须菜”、“蕃茄鱼片”、“熘鱼片”、“鱼肚烧海参”、“它似蜜”等等。鸡鸭菜品有“扒鸡腿”、“鸡里蹦”、“烧四宝”、“炸鸡腿”、“清蒸整鸡”、“扒三白”等等，其中“扒三白”这道菜很有特点，成品色洁白，鲍鱼、鸡肉、芦笋滑嫩，味道鲜香清口。饭庄还有“鲜蘑油菜”、“奶汁扒冬瓜”、“肉丝蒜苗”等季节菜供顾客任意选择品尝。

“盐爆散丹”是西来顺供应的一道名菜，对它的名称，恐怕多数新顾客都会觉得陌生而不敢轻易点来品尝，其实，这是一道味道极为鲜美的清真名馐。所谓“散丹”就是指的牛羊胃部之一部分，此菜不但味道鲜美，医学上还有健脾胃之功效。据说，清朝末年，荣禄

(满族 满洲正白旗人 光绪年间曾任军机大臣要职 患有较严重的胃病 虽经多方求医而不愈。后因常食“散丹”胃病日渐好转 食欲明显增强……。

近年来，西来顺饭庄根据来饭庄就餐顾客口味的提高和多样化的需求，在保持传统风味特色的基础上，注意饭菜的出新，如将南方粤菜“用料广博奇杂”及正宗烹制技法与自身的传统特色相结合 又推出了诸如“兰花炒鲍贝”、“铁板果味鸡”、“炸金带子”、“豉汁白鳝球”、“清蒸石斑”、“兰花响螺”等数十种清真新饌美味。

西来顺饭庄不但向来讲究饭菜的选料、加工、造型、口味和烹调等等，而且最讲究商业道德，制售的饭菜货真价实，决不以次充好。前任经理李存相同志为此举例说，有一次，饭庄进了几十公斤鲤鱼 发现有点变质 他们立即坚决退货 毫不含糊 坚持“宁缺勿滥”的进货原则。饭庄有道菜叫“三鲜鱼肚”所用原料须得用“广肚”有些时候没货 他们宁可菜谱上停缺这道菜肴 也决不以假充真。特级技师乔春生说：“我们这里不仅高档菜是这样 低档的也不凑合。”像“素烧茄子”要加蘑菇和鲜豌豆 如果没有豌豆 也得添上柿子椒丁，炒出来菜的颜色才好看，质量得到保证。40岁的乔师傅，1986年10月在捷克斯洛伐克布拉格“第五届国际烹饪大赛”上，还以其精湛的烹饪技艺，一人独得两块金牌、两块银牌和一块铜牌，不但为中国厨师争得了荣誉，也为西来顺饭庄做出了重大贡献。

西来顺饭庄不仅所供饭菜品种多样、质量上乘，而且服务热情、周到 经营态度端正、诚恳 是北京市旅游事业管理局的“定点餐馆”。

地址：西城区阜成门内大街 194 号。

同和居饭庄

同和居是开业于清道光二年（公元 1822 年）的一家饭庄，是北京著名的老字号，至今已有 170 多年的历史，是当年京城闻名的“八大居”（即同和居、砂锅居、泰丰居、万福居、福兴居、阳春居、东兴居、广和居等八家饭庄）之一。

据说，开业之初，这家饭馆并不起眼，生意亦颇为冷清。为使生意兴隆起来，店老板千方百计想在菜肴上搞出点新名堂。后来，他结识了一位清宫御厨，从那里学到了“三不粘”等宫廷菜的烹调技术。一次，一位住在缸瓦市街的王爷到同和居来吃饭，店主得知他是一位掌管财政的大官，便亲自下厨，选用上等原料，精心烹制了“三不粘”、“贵妃鸡”等名肴。王爺吃后赞不绝口并且四处推荐。从此，同和居便名噪京师，生意也随之大振。

其实，“三不粘”并不是什么山珍海味，它的主要原料只不过是鸡蛋黄、绿豆粉和糖。同和居的烹调大师的绝技才是“三不粘”脍炙人口的关键所在。“三不粘”菜的做法也并不复杂：将三两鸡蛋黄、二两白糖、一两绿豆粉加四两水搅拌均匀；然后将炒勺烧热放油，将调好的蛋黄液等放入炒勺内，边炒边用勺搅拌并随时加点油，以防粘勺。此菜做成后，要求一不粘盘，二不粘筷（匙），三不粘牙。色泽金黄，吃起来鲜美爽口，香甜不腻，焦脆适度。据厨师讲，这是一道火候极为讲究的甜菜，火功不到，便不能保证其色泽鲜美、质味纯正。

同和居的“三不粘”特别受到喜欢清淡、爽口类菜肴的亚洲，尤其是日本客人的青睐。不少初次或重访北京的日本客人都专程来这里就餐。点名要尝尝“三不粘”，有的还特意订购几盘带回去馈赠亲友。据说，前日本天皇裕仁还曾从同和居买了“三不粘”，用飞

机运回东京品尝呢。

当然，同和居饭庄之所以能够享誉中外，决不仅仅是因为有“三不粘”。该店厨师人才济济、技艺超群，可以烹制出 300 多种风味菜肴。菜品清、鲜、嫩、脆，质味突出，在北京的饮食行业老字号中，颇负盛名，并保留着如“潘鱼”、“粉皮辣鱼”等老北京的风味名菜。其它菜肴如“四生火锅”、“油爆双脆”、“扒鲍鱼龙须”、“锅塌桂鱼”以及“兰花银耳”、“鲜贝鸽蛋”、“油爆鱿鱼卷”、“烩乌鱼蛋”、“烩生鸡丝”、“香酥鹌鹑”等等，均为顾客们交口称道。

1985 年 12 月 6 日，同和居饭庄又经过一次大规模的翻建、修缮之后恢复营业。复业后的饭庄经营条件较之过去有了根本的变化，营业面积由原来的 250 平方米增加到 800 平方米，拥有两个营业大厅，一个中厅、三个小厅，可以同时接纳五百多名宾客，仍然经营以上诸品种为主的山东风味菜肴。“三不粘”、“潘鱼”、“粉皮辣鱼”等仍保持着该店“名特品种”的地位。

“粉皮辣鱼”其实是一道汤菜。这味菜汤色金黄，再缀以红辣椒，色彩鲜明、艳丽，鱼肉鲜美，粉皮柔润，味道香甜，极受食客欢迎。具体做法也很简单：首先，将活鲤鱼肉（如用死鲤鱼，要去皮、骨、刺）切成一寸长、二分宽、三四分厚的段。干粉皮去掉周围的厚边，掰成一寸见方的小片，并用温水泡软。然后，将炒勺放在旺火上，放入鸡汤、甜面酱、酱油、绍酒、葱丝、精盐、味精、猪油、糖色、红辣椒和鱼肉段，翻搅几下。烧开后，移到微火上煮 5 分钟，加入粉皮，再煮 15 分钟左右，淋上芝麻油即成。

而“潘鱼”一菜，在北京历史上曾与“任菜”（即“赛螃蟹”）为任氏所创；江豆腐（由丁丑翰林江树的所创）齐名，又比之更加悠久，且还有一段有趣的典故：清时，宣武门外北半截胡同有一家餐馆，名“广和居”，素以擅烹鱼肴而闻名。同治（光绪）年间名流潘炳年（同治十年进士、辛未翰林，福建长乐人）向喜美食，并常出入于该馆。一日，潘氏突发奇想，认为“鲜”字系为“鱼”、“羊”两字之合，如若以煮羊肉之汤烧鱼，其味道必“大鲜而特鲜”，遂将此意告

之餐馆主人令其试为“羊羹烹鱼之法”制后果然“效果颇佳”所烹鱼品确实味极醇厚、鲜美异常，故而将之命名曰“潘鱼”（此后还有人以训诂之学释“美”字，说：“羊”字加“大”为“美”，羊为佳肴，自古如是……这是引伸的后话了）。数十年之后，潘鱼的制做也越来越精美，40年前，金受申先生这样描述它：“用整尾鲤鱼折成两段，蒸成以后，煎以清汤，汤如高汤色，并不加其它作料。鱼皮光整，折口仿佛可以密合，但鱼肉极烂，汤极鲜美。”而今天，这道菜做成之后的特点又被总结为“滴油不沾，鱼整汤清，吃到嘴里清淡鲜美，软嫩无比”。看到这儿，您难道不想品尝一下同和居的这道风味名菜吗？

同和居饭庄原址在西四南大街三号。近年来，随着市政建设和布局的高速发展，该饭庄已由原址迁至西城区三里河月坛南街继续营业。饭庄也随之又推出不少新的便民措施，如增设便民专柜经营半成品菜及熟食品，有叉烧肉、五香熏鱼、猪排、鸡排及带配料的松鼠鱼等多个品种，以及10余个品种规格的家庭套餐、“风味餐”等等，若遇特殊需要，同和居还会派厨师上门服务，可谓之服务周到。

地址：西城区三里河月坛南街。

晋 阳 饭 庄

坐落在北京和平门外虎坊桥路北的“晋阳饭庄”是一家正宗的山西风味大型饭庄。“晋阳饭庄”的前身是原山西省太原市的“晋阳饭店”，已有100多年的历史，是个以经营山西风味菜为主的中型饭店。1959年扩大经营规模，在北京设立“晋阳饭庄”。

“晋阳饭庄”的现址是清朝乾隆年间《四库全书》的主编纪晓岚