

# 疫情结束后一定要去北京这几家 宝藏小店

新型冠状病毒肺炎疫情，举国上下高度重视，全民众志成城防控。必须减少出门，但可在家一饱眼福。相信总会有云开雾散的那一天，到时我们还将云游四海。

在家憋了这么久，每天想奶茶、想火锅、想串串，然而最让人想念的味道，还是那些藏在犄角旮旯里的小店，环境略显寒碜，菜品的卖相也没那么精致，但就是那满满的烟火气和质朴的味道才显得弥足珍贵。

## 清真德顺斋

安贞医院墙外的老胡同里，不怎么起眼的小门脸儿，招牌是香了30多年的肉饼，馋哭了一代又一代的小孩子。

店内招牌京东牛肉饼，肉眼可见的厚度，还没吃就能想象到咬一口得有多爽。刚烙出来的肉饼，表皮焦香酥脆，轻轻一压，瞬间爆汁儿。

地址：安贞里一区20号楼

## 天兴居

包子就炒肝儿，这是老北京人的早餐最爱“CP”之一，老字号讲究的就是信誉，所以原材料的选择也是极其严格的。

炒肝儿正，汁儿浓，想盛出一碗肝和肠都不少的，可需要手腕儿上的功夫！一碗炒肝，再来二两包子，20块钱绝对吃一肚子歪，倍儿香。

地址：鲜鱼口街81-83号

## 锦芳小吃

天兴居旁边儿就是锦芳，说起这家店你肯定不陌生，尤其是每年元宵节的时候，买元宵的队伍排到怀疑人生。

锦芳回民小吃店有着近百年的历史，店门口儿就卖各种清真小吃。不得不提的是他家的奶油炸糕，微酥的外皮粘上白糖，咬下去就是软软的夹心，虽然是油炸的，但一点也不腻，香甜可口。

地址：鲜鱼口街85号

## 丰年灌肠

若是问老北京人，哪家炸灌肠最香，回答必然是原来隆福寺街的丰年灌肠了，毕竟半个多世纪，只做这一道小吃。讲究的菱形块儿，每一块灌肠都是有薄有厚，平底锅那么一煎~嚯！一口咬下去，厚的地方香嫩，薄的部分焦脆，淋上蒜汁别提多香了。

地址：前门大街31号

## 余婆炸鸡

鼓楼拦路炸鸡店，手枪腿比脸大，很多老食客都是看着它变网红。在这间不到10㎡小铺子里，老味道也还在这里。

他家这款大鸡腿也是人气最高的，刚闻到香气就会看到排队的人群，因为每锅炸的数量有限，每次限购6个。真材实料的鸡腿，滑嫩饱满，外焦里嫩，每块肉都有两指厚。

地址：安定门·安德路55号

## 面仕沙茶面

藏在亮马桥的厦门小店，专卖沙茶面，每天只开4个小时，只卖100碗，能不能吃到全凭运气。

沙茶面的固定搭配是里脊肉、生菜和绿豆芽，其他配料可以按照自己的口味自选，20余种配料挑到眼花。汤底微辣带



咸，碱面顺滑，一口面一口汤，双重满足！面条不够还能免费续面哦。

地址：麦子店街39号部落方舟一层内

## 龙大婶饽饽铺

开在奥华餐厅旁边的饽饽铺，没错，就是94年的辣个奥华餐厅，从天津来的26岁“高龄”网红，如今在北京也可以吃到这口美味嘞。

牛肉烧饼、炸元宵、椰丝冰酥……又酥又甜的小点心，就问哪个小孩儿不馋？

地址：台基厂大街18号

## 方砖厂69号炸酱面

方砖厂69号炸酱面大家应该一点也不陌生了，店面一直超级火，每次去必排队。这里只卖炸酱面，上来的时候，面条会搭配一小碗炸酱，一盘菜，里面装了传统炸酱面必备的黄瓜丝、萝卜丝和黄豆。

把所有食材都倒进碗里，然后就可以开始制作属于自己的面了。用筷子缓慢而精准地搅拌是每个吃货必备的技能。

要保证每一根面条上都均匀地覆盖住炸酱，泛出微微的油光，才是最美味的。

地址：方砖厂胡同1号

## 炙热童年

藏在南锣鼓巷胡同里的这家烤肉店，店面不大，每次去都是人挤人地坐着。但是，来这里的大多数食客，吃的就是这股热闹劲。

老板基本都是亲自上阵，挥动着铲子，翻炒着肉片。大葱和鲜嫩的肉混合在一起，味道可以说很是“上头”。

地址：南锣鼓巷沙井胡同11号

## 老红桥炸灌肠

当年赫赫有名的老红桥炸灌肠，如今终于有了正经门脸儿。菜还是那些菜，除了一道火了30年的炸灌肠外，牛肚锅也是必点。

炸灌肠一定要用竹签扎着吃，用牙签扎一扎检验它的焦脆，用筷子夹就少了那份情趣！蒜泥汁盛在小塑料碗里，蘸着吃。

地址：朝阳区定福庄西里电力建设公司西侧底商

## 老熟人烤肉城

在木樨园开了20多年，从小吃到大的烤肉店，香喷喷的特级肥牛，敲大的一整片，下到烤盘上没几秒钟就被烤的鲜嫩多汁。

比手机还大的一片牛肉，放在生菜上，卷一点蒜片+烤肉酱，一口塞进嘴里再提有多香！

地址：西罗园南里68号京华饭店旁

## 鼎香润

德胜门外开了几十年的铺子，虽然店面简陋了点，但是这浓浓的烟火气息，充斥了整个馋嘴孩子的童年，至今念念不忘。

北京人从记事起就对肉龙有种特殊的情感。对于一个从幼儿园就是馋猫的人而言，每周最期待的当属肉龙没跑了。这家店一天只卖两次，每次只卖50条，所以想吃这儿还得早点来。

地址：德胜门内大街36号  
(综合)

## 吴裕泰上线宜宾春芽绿茶

本报讯 春天的味道可以从春茶里尝到。近日，吴裕泰宜宾春芽已上市。吴裕泰宜宾春芽绿茶，产自全国最大的早茶生产基地四川宜宾。产地气候温和，雨量充沛，长年温差大，无霜期达300天以上，特别是在海拔400米以下的地区，几乎无霜冻期，特别适宜茶树生长。

由于独特的地理环境和气候，宜宾的茶树在全国同纬度地区(北纬28度线)萌芽最早，比江浙、安徽等全国

茶叶主要产区还要早20-30天，茶叶发芽早、采期长、茶的鲜叶嫩度高，每

年2月左右即可开采鲜叶。

宜宾春芽干茶外形挺直秀丽、匀整一致，色泽嫩绿鲜润，汤色嫩绿、清静透明，滋味清爽鲜活回甘，素有“天赐好绿茶”之称。

据介绍，“生态、环保、时间早、品质优”的宜宾春茶，曾是“养在深闺人未识”，几年前，吴裕泰将其引入北京市场，努力扩大其知名度，才使宜宾绿茶的品牌影响力得到不断提升，成为极受消费者欢迎的春茶品种。

除此以外，吴裕泰明前龙井茶也已进入预订阶段。

## 北京稻香村节气糕点悄然上市

本报讯 近日，北京稻香村门店全新的“春分茉莉饼”已悄然上市了，清香的茉莉味加上清爽的设计风格，让这款二十四节气糕点从产品到礼盒都透着一股浓浓的春意。

据了解，每年北京稻香村的二十四节气产品都会提前一周左右上市，限时售卖、限量供应。很多顾客为了抢先尝到一年仅一次的节气美食，也会早早关注。今年因为疫情的影响，人们对春天的到来也就更为期盼，因此今年的春分节气也格外受到关注。正在柜台前选购的市民表示，“听说北京稻香村的‘春

分茉莉饼’上市了，就想买来尝尝，吃点应时应节的点心来迎接春天”。

春分这一天太阳直射赤道、昼夜均等、寒温各半、阴阳平衡。春分时节应减少食酸，适当食甜，以养护脾胃。因此，今年北京稻香村“春分茉莉饼”的研发充分结合了节气饮食特点，馅料选用清香的茉莉花打底，口感清甜，再融入浓郁的芝士和香甜的蜂蜜等多种配料。

一盒小小的糕点，仿佛盛着整个春天，美味的“春分茉莉饼”也让这个传统节气更具仪式感。