

享地道京华美食 品北京 风土人情

来京旅游,除了爬长城、逛故宫,一定要品尝地道的北京美食。喜欢吃烤肉的朋友不要错过烤肉季和烤肉宛;想吃烤鸭的,全聚德或便宜坊一般是必去的;还有同和居的三不沾、天兴居的炒肝等特色美食一直备受老北京人喜爱。觉着吃的饱,想去去油脂,解解腻,不妨去喝点茶,吴裕泰的茉莉花茶香气鲜灵持久,滋味醇厚回甘,值得一品;若是想边品茶边看戏,还可以去老舍茶馆。

烤肉季

烤肉季创始于清代道光二十八年(1848年)。季家烤肉溢油荡香,引得众多游人纷纷光顾,生意十分兴隆;烤肉制作技艺及经营模式具有北京饮食文化和民俗文化特色。

烤肉季的“怀中抱月”是烤肉八味之一的传承所在。过去的烤肉季讲究的是武吃(自烤而食的架势、吃法。烤肉八味是指“老、嫩、焦、糊、甜、咸、辣、怀中抱月”;“怀中抱月”是指加入明月一般的食材而成——鸡蛋。看似简单,但是蛋液的融入却能赋予烤肉全新的香嫩。武吃之时,师傅会在烤肉有三、四成熟的时候,用六道木的筷子翻来挑去堆砌成一个四周高中间略低的小窝,再将鸡蛋打入,成形如月,似熟非熟的时候,再将半熟的蛋液充分混入烤肉,形成独特的一味,整个过程十分考验师傅们的手艺。

烤肉宛

“烤肉宛”开业于清代康熙二十五年(1686年),店主是京东大厂回族自治县一位宛姓回民,其家由推车卖炭火、烤牛肉开始,三代苦心经营,终于在宣武门附近买房立了铺面,字号为“烤肉宛记”,后改为“烤肉宛”。三百多年来,“烤肉宛”烤牛肉久盛不衰,深深扎根于北京民间,与市井民俗紧密结合,一直传沿至今,成为京味饮食文化和技艺的重要代表。

烤肉宛的烤肉选料十分讲究,要求四至五岁、体重三百斤以上的羯牛或乳牛,只取其上脑、子盖、和尚头等最嫩的部位,还要剔除掉肉筋。切肉的刀工更为精细,用尺许长的尖头钢刀,推拉将肉切成六毫米左右的均匀薄片。烤肉宛的“看家”炙子也不同寻常,据说已经使用一百多年。

砂锅居

砂锅居始建于清乾隆六年(公元1741年),是目前北京模

最大的主营砂锅菜肴的中华老字号,以其特有的烧、扒、白煮等手法将猪肉精粹烹于一镬,赢得“名震京都三百载,味压华北白肉香”的赞誉。

砂锅居开业之初叫“和顺居”,因当年用一口据传是明代年间的特大砂锅,煮卖上好猪肉,肉之肥美不腻,味道极佳。日久,人们则以砂锅居代之原名。历经几代人经营,砂锅居菜肴形成特色。既有宫廷御膳、王府菜肴的细腻,又有北京民间菜的质朴,成为北京菜系中官府菜的代表。

砂锅白肉堪称“京都一绝”。清代时期更为乾隆乃至慈禧太后的席间珍品。据传,砂锅居曾有乾隆帝留下御笔的轶闻。砂锅居创建之初,常有宫内文武官宦来此啖肉。“白肉一绝”渐日传入宫,乾隆帝亦有耳闻。一日,皇上兴致有佳,遂差人传砂锅居厨师进宫。乾隆帝膳后余兴未尽,遂提笔:此乃珍馐,味之一绝”。自此,砂锅居更名声大震。至嘉庆年间,砂锅居盛况空前,便有了“缸瓦市中吃白肉,日头才初以云迟”的说法。民间亦流行歇后语“砂锅居的幌子——过午不候”。时至今日,日臻丰华的砂锅菜,百年流芳的煮白肉和乾隆帝御笔一并成为砂锅居的垂史美谈。

同和居

同和居原址位于旧京城的东西四牌楼,始建于清朝道光二年(1822年)。是华天饮食集团公司下属著名的中华老字号,是经营鲁菜最早的餐馆,以烹制海味河鲜最为见长,精于熘、爆、扒、炒、烩等,菜品突出清、鲜、嫩、脆等特点,三不粘、糟溜系列、烤馒头一并成为同和居名震京城的三绝。

同和居环境古雅别致,有着能工巧匠所做的传统木雕花纹,璀璨的西式大吊灯更增添了餐厅的华丽感,各种装饰及餐具陈设处处显示出中式餐厅的气氛。透过观景窗,金色的阳光穿过树叶洒在温暖的餐厅里,什刹海迷人的风光尽收眼

底。是旧时北京文人墨客、朋友小聚的好地方,这种传统延续至今,给北京人留下了许多美好的回忆。正宗的传统鲁菜,精美的特色小炒,让你在一览什刹海迷人风光的同时,在浪漫温馨的就餐环境中饮酒、品茶、用餐。

同和居以菜品样式多而出名,菜单上有300多种菜。三不粘是他们家的招牌菜,当年也是靠这道菜名声大噪。这道菜简直是必点。

便宜坊

便宜坊烤鸭店创建于明朝永乐十四年(1416年)。“八百 year 古都,六百年焖炉。”便宜坊字号蕴涵了“便利人民,宜室宜家”的经营理念,形成了以焖炉烤鸭为龙头,鲁菜为基础的菜品特色。烤鸭外酥里嫩,口味鲜美,享有盛誉。因焖炉烤鸭在烤制过程中不见明火,所以被现代人称为“绿色烤鸭”。

焖炉烤鸭使用的是地炉,首先在焖烤鸭子前,先用高粱杆的炭火将炉膛的温度焖烤合适。焖炉用的是暗火,技术性强,掌炉人必须掌握好炉内的温度。现在便宜坊放弃了秸秆,采用电焖炉来烤制鸭子。焖炉烤的鸭子,外皮油酥,肉鲜嫩,肥而不腻。既避免了传统焖炉烟火气比较重的缺点,又保留了焖炉烤鸭鲜嫩多汁的特点。

全聚德

中华老字号全聚德,创建于1864年,历经几代全聚德人的创业拼搏获得了长足发展。前门店是全聚德的起源店,店内保留完好的老门面墙等历史文物向世人展示了全聚德百年发展的峥嵘岁月。如今,前门店已成为世界各地旅游者领略中华饮食文化的最佳选择。

传统的北京烤鸭,荷叶饼只能卷葱和烤鸭,黄瓜条则是用来解口中的油腻。吃1-2卷北京烤鸭,吃一个黄瓜条,口中的油腻感立马得到缓解。烤鸭不光是吃法有规矩,连卷饼也是大有讲究的!现在有些食客



总认为荷叶饼越薄越好,但面饼太薄,总缺少几分面的麦香。荷叶饼讲究用中筋面,三分烫面,七分冷水,烙好的饼面能看到由于热力不均而烙出的黄点。现烙成的荷叶饼绵软香薄,卷着酥脆喷香的烤鸭,真是美味。

天兴居

天兴居始创于清朝同治元年(1862年)。天兴居的炒肝始终保持“肝香肠肥,味浓不腻,稀稠适度,吃蒜不见蒜”的特色。具有157年历史的天兴居,于1992年被北京市商业委员会及北京市文物事业管理局确认为“北京老字号”;2006年被商务部首批认定为“中华老字号”;2007年,“天兴居炒肝制作技艺”被列入东城区级非物质文化遗产名录。作为老字号,天兴居以诚信经营、优良品质、独特风味成为北京小吃的一张名片,深受消费者喜爱。

百年历史的传承,历经数次改革,在集团化发展运作过程中,天兴居作为老字号品牌、国有企业,以保护和传承传统文化为指引,致力于服务百姓餐桌,积极响应市政府惠民早餐工程号召,打造具有传统特色、诚信便民的品牌。

吴裕泰

吴裕泰始创于1887年,至今已有130余年的历史,是商务部首批认定的“中华老字号”,茉莉花茶制作技艺被文化部列入国家级非物质文化遗产保护

名录。最初的牌匾叫“吴裕泰茶栈”。民国时期,吴裕泰的发展进入第一个高峰,在北京、天津开了十几家分号;公私合营时,吴裕泰划归国有,改名为吴裕泰茶庄。

作为一家百年老店,吴裕泰致力于品牌打造和渠道建设。近年来,吴裕泰依靠百年专业制茶经验,将时尚理念融入传统文化,深入挖掘产品内涵,将中国茶文化与产品、营销紧密结合,精心打造以花茶为核心,七大茶类共同发展的产品线。积极探索茶叶深加工,相继推出了茶月饼、茶食品、茶冰激凌、茶爽无胶口香糖等一系列茶叶深加工产品。传承创新的价值观,使吴裕泰这家老字号在竞争激烈的市场中,始终保持着发展活力。

老舍茶馆

老舍茶馆位于北京市前门西侧,1988年由尹盛喜创建,以著名作家老舍及其名剧《茶馆》命名,由书茶馆、餐茶馆、茶艺馆等组成。

在这古香古色、京味十足的环境里,每天都可以欣赏到一台汇聚京剧、曲艺、杂技、魔术、变脸等优秀民族艺术的精彩演出,同时可以品用各类名茶、宫廷细点和北京传统风味小吃。

自开业以来,老舍茶馆接待了近47位外国元首、众多社会名流和200多万中外游客,成为展示民族文化精品的特色“窗口”和连接国内外友谊的“桥梁”。

(北京旅游网)