

## 食在北京

身為吃貨，在北京交換期間，美食當然佔據了交換生活的一大部份囉！除了上一篇校園的平價美食外，這一期要介紹幾家（我吃過的XD）特色北京菜和好吃的外食。

第一道，小吊梨湯。最推必吃的北京菜

小吊梨湯是當地人喜愛的北京菜，平價又好吃。不能預定只能現場抽號碼牌候位，也因此讓下班的飯點時間排了不少人。店家貼心的是，準備了蝦餅和檸檬水，以及某些時候會特製一個好吃的點心（水煮蛋包覆好吃的料，如下圖右）安撫等待者的心。招牌菜是小吊梨湯、乾酪魚（甜點）、梨球酥皮蝦、乾燒黃魚，涼糕類及海鮮疙瘩湯也不錯。在北京的疙瘩跟在台灣的不一樣，是小小塊的，很常和西紅柿（番茄）一起搭配煮。而這家的海鮮疙瘩，料很多，超級飽足。整體來說，口味並不太鹹，梨湯也很順口，當初家人來北京玩時，被要求吃第二次的小吊梨湯！



第二道，大董烤鴨

北京烤鴨鼎鼎有名，但除了常聽到的全聚德，北京的朋友比較推便宜坊及大董。大董烤鴨走一個比較高級，又有氣氛、服務的餐廳。從高檔餐廳可以看出北京貧富差距甚大。整間餐廳的氣派，也可從廁所來看，除了精心佈置外，有一名服務員負責廁所間內清潔（在你出來時立馬打掃，廁所間隨時都是打掃完），另一名在洗手台等待（在你洗完手後，馬上遞上擦手紙）。另外，可以在餐廳內參觀廚師們現烤烤鴨的樣子喔！



必吃的當然是烤鴨！搭配各式調料及餅皮燒餅，入口即化的烤鴨配上糖...心花怒放了我！但是超不推在大董吃蟹之類的東西，真的是會吃到走不出餐廳，又貴又普XD

### 第三道，局氣



另一間有名的北京菜。這間是我要離開北京時，學伴請我吃的。店裡佈置蠻可愛的，每道菜也都會擺的很精緻可口。像是上局氣炒飯時，師父會點火一圈，讓我們觀賞一下（但實際加熱功用我就不知了..）。我們兩個人吃了一桌菜，以致這道炒飯完全只有被冷落的份，個人覺得太黏了。



總體來說，雖然菜色看起來精緻漂亮又比較多元，但我還是比較推小吊梨湯那種家常式但合口味的。（比如局氣的貝勒爺烤羊肉，吃到後面超級膩）全部菜色裡，覺得這道「乾隆白菜」最讚，芝麻醬、一點點芥末的味道，口感蠻特別的。

### 第四道，燒臘滷燻王

這家店是我去實習面試時，中午在大眾點評上獲得的隱藏版店家，王府井街附近的胡同裡。說是隱藏版，是因為沒有以上三家還有名，算是當地上班族平時午餐時間喜歡去的地方。老闆娘超級親切，就算中午店家很忙還是掛著一張笑臉及招呼每位客人（是我在北京平價的店家裡，遇到最好的服務了XD）。店家還算乾淨（然後最近好像又重新裝潢了）。嗯，就是向右圖這樣簡簡單單的燒臘，它的脆皮真的是蠻厲害的，而下面是兩樣菜跟滿滿的豆腐絲，讓不特別愛燒臘的我都愛上了。結帳時，可以加老闆好友微信轉帳給他，可以減一元。隨後，老闆會把你加到他的燒臘粉絲團哈哈，告訴你最近店家又什麼菜色，還有發圖誘惑你好吃的燒臘又來了...時不時發紅包和大家互動，真的有累積一些忠實粉絲顧客欸酷！（像前陣子，店裡因



為重新裝潢沒開業，聽到好多老顧客哀鴻哭訴想念他家燒臘，太神拉)

第五道，南鑼鼓巷的酸梅果肉湯



來北京，不得不去逛過的其中一帶，有老北京胡同味的南鑼鼓巷和后海區。這裏有得逛，當然還有許多可吃。然而，這裏雖保有老北京的胡同建築，吃的方面已經太過商業化，充滿了外地的美食，像是台灣雞排鹽酥雞烤魷魚、上海蟹黃湯包、義式冰淇淋哈。並且，老北京炸醬麵和爆肚（ㄉㄨˇ）都踩雷地，超普！

不過呢，還是要介紹這家：南鑼鼓巷主幹道，走到快到底，有一家號稱，全北京最好喝的酸梅湯（充滿果肉，很實在，只要10RMB），比起前面路邊看起來顏色怪異的其他酸梅湯，這個應該比較好！

第六道，捲餅王

擄獲位於蘇州街地鐵東北出口（要回北園宿舍的路上），有一家蠻多附近上班族及居民排隊的小吃。我點了一個招牌捲餅王（捲餅的內容物有蠻厲害的滷牛肚、小黃瓜、炸雞柳，我把火腿改成一顆蛋），搭配特殊的醬料，好～吃～耶（雖然當正餐的話無法完全飽足），原來北京也是有能媲美台灣夜市的小吃，哈～



另一方面，比起日本料理，北京有比較多韓式料理。在清大附近，五道口那邊有一堆韓式料理，不介意在中國吃韓式料理可以去挖個寶。