

## 2016 美食

要说京城的老百姓最有口福，中国八大菜系的餐馆都落户这里。小编为您推荐几家，春节期间，有时间您可以去尝尝。

“曲园”湘菜  
美味尝鲜两全其美

曲园酒楼因经营地道的湘菜闻名于京城。遥想当年，新中国十大元帅授衔后，便在曲园酒楼开国宴以湘菜饕餮功臣。毛泽东称赞：“是地道的家乡菜”。黄苗子、董寿平、娄师白、郭沫若等各界名流都曾欣然为曲园留下墨宝，盛赞湘菜的精道。

逢年过节，尤其是到了除夕，自然少不了鱼菜。曲园酒楼的年夜饭最大的特色同样是离不开鱼，躲不开水乡的味道。

今年，曲园酒楼围绕着“京城第三代剁椒鱼头”茶油剁椒鱼头和黑椒炆鳊鱼背打造出了多款1800元左右不同价位的“年年有余头筹宴”。

曲园酒楼的茶油剁椒鱼头之所以好吃，和精美的材质不无关系。先说这剁椒，选用湖南本地特产辣椒，由店里专人制作，剁椒的辣度、咸度及含糖、含水量，都精心控制，容不得半点疏忽。再说这鱼头，取自水库活鱼，个大肥美，肉质细腻。

在烹饪的过程中，要加上两遍湖南山林中特产的茶树油，使得口感更加鲜嫩滑口。最后加入由店家经过数

小时熬制的高汤秘制而成的“豉汁”，如此诱人美味方可大功告成。

翠绿的香葱衬着红火的剁椒，色泽红亮，汁香撩人！超大的鱼头在剁椒的掩映下愈发的迷人多姿，让人忍不住大开吃戒。举箸入口间，鱼肉的鲜嫩、剁椒的微辣、豉汁的甜香通通在唇齿间交融，幻化曼妙的小滋味瞬间便将挑剔的味蕾俘获。

除了赫赫有名的“京城第三代剁椒鱼头”茶油剁椒鱼头，还有每日限量销售的黑椒炆鳊鱼背、湘彩腰果虾球，这些菜肴同样诱人。

曲园酒楼的黑椒炆鳊鱼背，可是一道来晚了就要错过的尝鲜佳肴。曲园酒楼烹制此菜，必须选用鲜活的鳊鱼为原料，做到绝对“保鲜”。不过也正是如此，黑椒炆鳊鱼背的销量每天只有20份。

黑椒炆鳊鱼背之所以如此“抢手”，一则是因为其专用鲜活鳊鱼最为软嫩的脊背肉烹制，让软、嫩、鲜、香的味达到了全新的境界；这其二，则是因为鳊鱼具有补充体力、补虚的食疗作用，正是当下养生、尝鲜两全其美的佳肴。

同春园  
淮扬菜的“视觉盛宴”

同春园始建于1930年，是京城著名的“八大春”之一。老百姓情有独钟，喜称之为“京城江南一枝秀”。建店之初，同春园便以独具风味的江苏名肴和幽雅的环境成为文人墨客的常聚之所。

而今天的同春园，坐落于西城区新街口外大街甲14号，京师大厦的东侧。一楼的散座、包间简洁而优雅，江南的风情孕育其中，二楼自走廊已经尽显俏丽，商务雅间、各式规模的聚会房间，古香古色，靓丽秀美，显示出店家布局的独具匠心。

今年，同春园推出了2000元左右的“全家福宴”“前程似锦年夜饭宴”“招财进宝年夜饭宴”和“十全十美年夜饭宴”等年夜饭大餐。每一款套餐都含热菜、凉菜、面点，同时还赠送茶水和果盘，将实惠进行到底。尤其是“十全十美年夜饭宴”中，既包含了同春园的镇江肴肉、松鼠鳊鱼、响油鳊糊等镇店名菜，还搭配夏果西芹百合、豆沙包等菜品，色彩搭配出彩，形成一道“视觉盛宴”。

其实，在同春园吃年夜饭的重点是点“鳊菜”，除了将“年年有余”进

行到底，寓意来年“如鱼得水”，诸事顺利，其实还有“上财”的口彩。同春园的“鳊菜”口味齐全，其味经典，炒软兜、蒸鳊仔、桂花鳊片、玻璃白鳊、炒蝴蝶鳊，最后还得有道乌龙卧雪，鳊之鲜，鳊之美，尽在其中。

鳊之味讲究“鲜、嫩、软、脆”，烹鳊之道则在于烧、蒸、炆、炒、炸、煮、溜、烩、焖、炖。而这同春园“鳊菜”不乏文化意境与回味。单说这炒软兜，筷子夹起，两端一垂，以汤匙兜之，犹如小孩胸前的兜肚带，十分可爱，故名“炒软兜”。据说史载清光绪十年，两江总督左宗棠视察云梯关淮河水患时品尝此菜，并推荐其为淮安府的贡品，使其成为“御奉之肴”。

同春园另一道“镇店名菜”响油鳊糊，同样是店中的“家传”之作。响油鳊糊的制作，全仗一个“巧”字，烹制技法对厨师的要求十分严格。此菜香气荡漾，色泽红亮，食用时根据口味拌入适量的蒜末、香菜、姜丝，鳊丝的爽嫩鲜香，香菜的清香汇同葱、姜、蒜风格迥异的味觉刺激，令人回味无穷，身心与舌尖同时被美味麻醉、俘获。

致美斋  
鲁菜香味萦绕舌尖

致美斋饭庄开业于清嘉庆18年，距今已经200多年了。经理陈富强告诉记者，目前致美斋已经形成了以山东菜为底蕴的北京菜。

致美斋的“四吃鱼”算是京城一绝。作家徐城北在《花雨纷披老字号》中专门介绍过致美斋的“四吃鱼”。“一条鱼，像变戏法似的，做成四样菜，红烧头尾、糟溜鱼片、酱汁中段、糖醋瓦块”。

严双才师傅制作的香酥鸡是致美斋的代表菜。他介绍说，首先将白鸡放在汤锅里煮，之后捞出来晾凉，用刀批成两片，盛入小盆儿，加上调料上锅蒸透，晾凉控水备用。客人点一只，上油锅炸一只，外焦里嫩。

干烧冬笋是致美斋的山东特色菜。陈富强说，现在，像以往那样烹饪不

行了，年轻人不认，就必须改良。现在的做法是：先将冬笋用刀背拍松，用手撕成不规则的粗丝，腌入味，再下锅炸，直接出锅，不淋香油。用油菜叶，切成细丝炸酥趁底。味道咸鲜，干香酥松，口感就鲜美多了。

爆三样是致美斋的传统菜。原料是里脊肉片、猪肝、猪腰子。现在做法有两个变化，一是选料，不能像以前一样，按照原材料的形状改刀，而是先要将猪肝、猪腰子“打成跑”，将猪肝、猪腰子切成大小相同的片状，这样出品才有卖相。二是拉油的时候，要先下肉片，划散，再下入肝尖和腰花。这样做是为了三种原料能同时达到最佳火候。

本版文字 阎义 整理

## 《猴年填字》答案

秘	密	花	园	六	小	龄	童
邹	鲁	祥		白	装	修	
市	杭	经	天	白	龙	马	杰
明	合	水	黑	骨	爪	爪	精
枫	水	黑	鱼	精	花	旦	
帘		肝		果			
明	洞	牛	油	栗	山	菜	
玉	楼	魔	丹	上	豆		
兔	美	猴	王	皮	茂	鲁	豆
精	神	赛		影	小	龙	
枫	云	雷	电	游	戏	人	生

## 《数独》答案

6	9	7	4	2	1	5	8	3
5	3	8	6	9	7	1	2	4
4	1	2	5	8	3	6	9	7
3	5	9	2	1	4	8	7	6
8	4	1	9	7	6	3	5	2
2	7	6	8	3	5	4	1	9
1	2	3	7	6	8	9	4	5
7	6	4	1	5	9	2	3	8
9	8	5	3	4	2	7	6	1

