

四、北京的名菜馆和名菜

北京是个历史悠久的文化古城。北京的名菜馆和名菜在国内外享有盛誉。

具有清代宫廷风味的菜馆要数听鹂餐厅和仿膳饭庄。听鹂餐厅设在颐和园内，它的菜肴既保留着清廷宴会的特色，又显示了昆明湖的特点。著名的全鱼宴会，从凉菜到汤菜全部以活鱼为原料。夏天的冰糖莲子、荷叶黄鱼，秋天的菊花鱼锅都是最受欢迎的菜肴。这里设有水上餐厅（晚上也营业），在明亮的月光下，乘着小船，品尝着美味佳肴，欣赏着美丽的湖光山色，将会给你留下难忘的美好的印象。

仿膳饭庄是仿照清朝宫廷“御膳房”的烹调方法而取名的，设在北海公园内，据说是1925年由几个原是清宫“御膳房”的厨师创办的。该饭庄的菜肴制作精细，色彩美观，味道清淡。别具风味的小窝头就出自这个饭庄。关于小窝头的来历，有这样一个传说：八国联军^①侵入北京，慈禧太后^②慌忙外逃，在路上饿了，有人献上一个窝头，她觉得好吃，后来回到北京，御膳房的厨师便仿照民间的大窝头，精心制成小糖窝头，成为慈禧太后最喜欢吃的一种甜食。

北京全聚德烤鸭店，创建于1866年，现在在和平门

有一个烤鸭大楼，在前门大街和王府井大街等地还设有烤鸭分店。北京烤鸭是一种风味特别的传统名菜，它以北京填鸭为原料，烤出来的鸭子皮脆肉嫩，常吃不腻。

顾客要是喜欢四川风味的菜可以到四川饭店。该饭店设在宣武门内，最出名的菜有怪味鸡、麻辣豆腐等。顾客要是想吃山东风味的菜可以到丰泽园饭庄。该饭庄设在珠市口，创建于1930年，最擅长做山珍海味名菜，如砂锅鱼翅、清汤燕窝等。以山西风味著称的晋阳饭庄，也设在珠市口，这儿原是清代纪晓岚^③的住宅，香酥肥鸭是这个饭庄的拿手菜。

著名的清真饭馆要数鸿宾楼饭庄和东来顺饭庄。鸿宾楼饭庄设在西单，创建于1900年，原来在天津，1959年迁来北京，以做清真教席的小吃闻名。该饭庄烹调技术高，可以做“全羊席”。东来顺饭庄以涮羊肉著称，创建于1903年，所用羊肉是内蒙古一种小尾巴绵羊的最好部位，把肉切成薄片，放入火锅的沸水中，蘸上调料，边涮边吃，味道鲜美，历来为顾客所称赞。

前门大街的月盛斋是个专门出售酱牛羊肉的食品店。该店创建于1765年，这儿制作的酱牛羊肉“肥肉不腻，瘦肉不柴，不腥不膻，香味醇正”，驰名国内外。