北京清華大學生活電子報三

102 MBA 江哲毅

身為吃貨，清華跟北京的美食自然要好好介紹，以下分為校內食堂介紹、與校外美食、小吃速覽。

在清華，吃飯都靠著學生卡，在各大食堂、C 樓都可圈存金額，或者用支付寶圈存(但可供充值點較少)，少部分可現金交易的就我所知有清青速食，紫荊園 B1，學生卡還沒開通前可能得依賴這些餐廳。大陸飲食口味偏油偏鹹，清淡基本上在這並不存在，連我在台灣吃重口味的來這也常受不了，得習慣一下，不然就吃水果或酸奶解膩。

清華食堂在食堂界小有名氣，有來自各地的風味菜，什麼雲南菜、冒菜、陝西菜、新疆菜，特色小吃應有盡有，滿足各地來北京的學子，而且清華算是大陸重點學校，每年領取許多補助，因此吃東西比外面便宜許多，不要求的話，基本 50 台幣就能爽吃一餐，有肉有菜，還能買袋清華自製酸奶。我個人最喜歡的是麻辣香鍋(請見下圖)，且屬聽濤園的味道最好，可點選麻辣，或可混搭海鮮醬與微辣(推薦！)，與三五好友來上一鍋，是 CP 值很高的享受。而大部分食堂到 19:00 菜就少了，19:30 差不多也就收了，如果晚吃飯的話可到桃李園，那邊開到 22:30，又或者到小橋烤串買消夜(頗油頗鹹，但偶爾吃一次滿爽的)。

說到老北京小吃，只要去一趟護國寺小吃也差不多一網打盡，這就不羅列塞篇幅了。但事實上我也不知道哪些是真正道地老北京吃的，畢竟有些是天津的、河北的或是其他地方的，但這不重要，你沒吃過，也覺得它是道地小吃就好。只有一項東西我肯定是老北京的食物－豆汁，我自己還沒，也不太敢試，因為聽說那個沒練過外人還真不敢嚐，大概就是泡臭豆腐的水在放三天發酵的東西吧，想嘗鮮的人請試試後分享給學弟妹，反正這裡是看不到了。

總歸北京食物的小心得是若比攤販、小吃，台灣大概完勝，可是上北京好的館子吃飯，那可真就處處美食了。想挖掘更多優質美食請下載大眾點評 App，這邊簡單介紹我吃過的幾間。

- 大董烤鴨，與全聚德齊名，烤鴨確實不錯，熱菜也好，精緻量少，價格偏貴。
- 四季民福烤鴨，烤鴨也很好吃，相對平價許多，CP 值很高。
- 小吊梨湯，北京菜，潤喉的梨湯是招牌，其他菜也非常好吃，推薦梨球酥皮蝦，整體用餐氣氛佳。

- 江邊城外烤全魚，這應該是川菜，反正好吃得亂七八糟，我最愛是魚香口味的青江魚，鮮嫩下飯。
- 舍郎坊，就在五道口外，聚餐好去處，滿道地的韓國料理，推薦生章魚，享受跟牠喇舌的快感吧!
- 巴依老爺，新疆菜，到底的烤羊肉、大盤雞，確實別有風味
- 北門涮肉，老北京涮肉，味道好，特別是羊肉!總之北方羊肉大勝南方，再往西北走則又是另一種滋味。
- 雲海肴，雲南菜，口味屬酸辣，推薦烤羅非魚、波羅飯

麻辣香鍋

小吊梨湯

小吊梨湯_干酪魚

小吊梨湯_梨球酥皮蝦

舍郎坊

江邊城外烤全魚

巴依老爺