

## 鴨 王

上一次來北京，試過一家叫「滿福樓」的涮羊肉，羊腿是當天早上從新疆運來，新鮮切出，和冷凍的相差甚遠，非常美味，這次又帶查先生夫婦去了，他們也吃得很滿意。

走進店裡，有一股刺眼的感覺，原來是燃燒酒精造成。這裡一人一個鍋，下面燒酒精蠟。看到每一桌都點著一枝紅蠟燭，也不是為了情調，問女侍者，才知道點蠟燭的話，可以把酒精氣消除，真是活到老學到老。

如果在此要吃烤鴨，北京老饕都會向你說：「別去全聚德，當今有一家更好，是個體戶開的，叫鴨王。」

「鴨王」的總店開在朝陽區，往機場的順道，在一個主題公園的旁邊。

看菜單，除了烤鴨之外，賣的有鹹菜豬肚湯、滷水鵝等等，顯然是潮州菜式，這個地區又叫潮陽，是否是潮州人來打的天下？

這裡高朋滿座，又有很多人排隊等位，生意滔滔，名字響噹噹之故。

沒有理由吃潮州東西，要了京蔥牛肉等，味道普通，還是那碟五香花生米有水準。

一隻烤鴨三吃，皮是脆，但沒有想像中那麼精采，肉炒蒜頭，湯很淡。著名的鴨王，稱不上王。如果只是此般水準，那麼國營的全聚德一定差到天邊去了。

一面吃，一面聊起香港的「鹿鳴春」，那裡的烤鴨，絕對比「鴨王」還要出

色，雞煲翅也是一絕，三四十年前還有遠東等餐廳做得好，當今只剩這麼一家不叫人失望。還有炸雙冬、肉末燒餅等等名菜，上次招呼北京來的友人，都讚不絕口，後來和金庸先生談起該店的豬蹄膀，是爛後再炸的，油已走光，香噴噴上桌，聽得大家都口水直流。

地址：北京市朝陽區民族園路一號

電話：01062049932