

## 鸭 王

上一次来北京，试过一家叫「满福楼」的涮羊肉，羊腿是当天早上从新疆运来，新鲜切出，和冷冻的相差甚远，非常美味，这次又带查先生夫妇去了，他们也吃得很满意。

走进店里，有一股刺眼的感觉，原来是燃烧酒精造成。这里一人一个锅，下面烧酒精蜡。看到每一桌都点着一枝红蜡烛，也不是为了情调，问女侍者，才知道点蜡烛的话，可以把酒精气消除，真是活到老学到老。

如果在此要吃烤鸭，北京老饕都会向你说：「别去全聚德，当今有一家更好，是个体户开的，叫鸭王。」

「鸭王」的总店开在朝阳区，往机场的顺道，在一个主题公园的旁边。

看菜单，除了烤鸭之外，卖的有咸菜猪肚汤、卤水鹅等等，显然是潮州菜式，这个地区又叫潮阳，是否是潮州人来打的天下？

这里高朋满座，又有很多人排队等位，生意滔滔，名字响当当之故。

没有理由吃潮州东西，要了京葱牛肉等，味道普通，还是那碟五香花生米有水准。

一只烤鸭三吃，皮是脆，但没有想象中那么精采，肉炒蒜头，汤很淡。著名的鸭王，称不上王。如果只是此般水准，那么国营的全聚德一定差到天边去了。

一面吃，一面聊起香港的「鹿鸣春」，那里的烤鸭，绝对比「鸭王」还要出色，鸡煲翅也是一绝，三四十年前还有远东等餐厅做得好，当今只剩这么一家不叫人失望。还有炸双冬、肉末烧饼等等名菜，上次招呼北京来的友人，都赞不绝口，后来和金庸先生谈起该店的猪蹄膀，是焖后再炸的，油已走光，香喷喷上桌，听得大家都口水直流。

地址：北京市朝阳区民族围路一号

电话：**01062049932**