

宣南飲食文化

馬錢漢題



北京翔达投资管理有限公司 策划
北京宣武区图书馆 整理

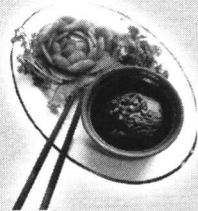
朱锡彭

陈连生

编著



華齡出版社



宣南飲食文化

馬法麟 著

朱錫勳 陳連生 編著

華齡出版社

江苏工业学院图书馆藏

宣南，在北京，是具有一切特殊名詞。我說宣南飲食文化，在某種程度和宣南這一特殊的历史地位和意义的表現存在。自從順朝從南京遷都到北京，大運河的終點碼頭由积水潭南移到目前附近，以後又相繼擴建了外城，一直到清朝禁止內城開設戲院，將戲院絕大多數開設在宣南（除戶和樓和天樂園在崇文），以及前門火車站交通樞紐中心的建立……這一系列的历史因素，造就了宣南在北京城商業文化娛樂的中心地位。宣南飲食文化的發達，正是得力於這樣得天獨厚的基礎。宣南深厚飲食文化的積累，正是在這樣历史的积淀中完成的。因此，弘揚宣南飲食文化，對於北京的飲食文化乃至北京的整体文化，都是有意义的，有價值的。對於那些渴望了解北京、從而進一步走近北京记忆深处的人们而言，这是一本不可多得的好书。北京早就应该有这样一本书。

责任编辑：王 蕊

封面设计：刘苗苗

责任印制：李浩玉

图书在版编目 (CIP) 数据

宣南饮食文化 / 朱锡彭, 陈连生著. —北京: 华龄出版社, 2006. 8

ISBN 7-80178-397-2

I. 宣... II. ①朱...②陈... III. 饮食—文化—宣武区 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 095634 号

书 名：宣南饮食文化

作 者：朱锡彭 陈连生 著

出版发行：华龄出版社

印 刷：北京振兴源印务有限公司

版 次：2006 年 9 月第 1 版 2006 年 9 月第 1 次印刷

开 本：1/16 印 张：13.625

字 数：200 千字 印 数：6000 册

定 价：28.00 元

地 址：北京西城区鼓楼西大街 41 号

邮编：100009

电 话：84044445 (发行部)

传真：84039173



泰丰楼三吃丸子



侯宝林先生为吐鲁番餐厅题词



南来顺的白水羊头



南来顺的蜜麻花



南来顺的各式小吃



南来顺的炸回头



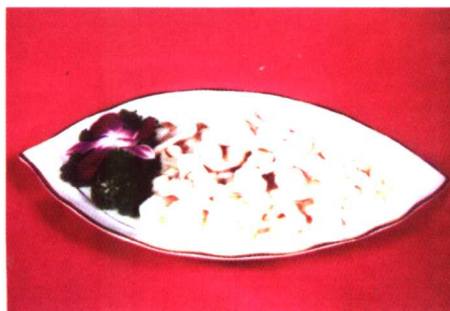
吐鲁番的烤全羊



吐鲁番的红烧牛尾
——厨师王佩强



吐鲁番的盐爆散丹
——厨师李俊利



吐鲁番的油爆肚仁
——厨师王广义



吐鲁番的馕包肉
——厨师韩平生



吐鲁番的花调桂鱼



吐鲁番的羊肉串



吐鲁番的鱼香脆皮虾

『褚连祥与清真三轩』

Chu Lianxiang & the Three Muslim Restaurants

褚连祥，又称褚祥（1889—1947年），牛街人，自幼在牛街杨记厨行学徒，出师后曾在北洋政府充当厨师。在清真菜的烹制上，他广征博采，勇于改革，创出了“全羊席”大菜等数十个新品种。其独树一帜的手法成为北京清真菜的主流。他曾创办“西来顺”饭庄，主厨于“两益轩”饭庄。他的高徒在“同和轩”、“同益轩”主厨，蜚占北京清真菜首席，进而影响到天津、河北等地。



褚连祥



张跃进影



过去的丰泽园



乌鱼蛋汤



葱烧海参



国宝级大师 王义均



风味营养面食

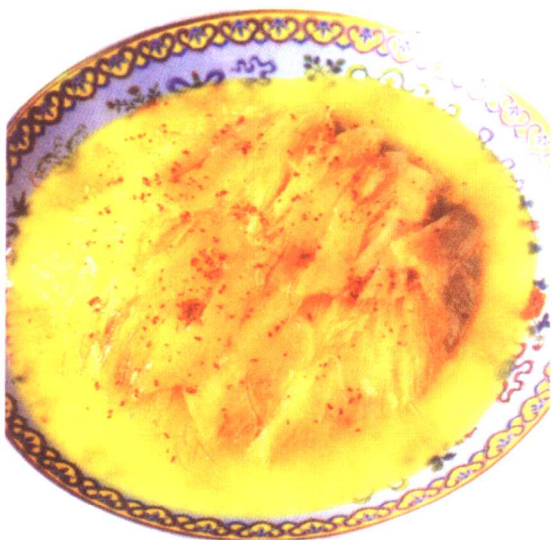


金牌香酥鸭

晋阳饭庄名菜名吃



金永泉



谭家菜



彭长海



芙蓉红烧鲜鱼肚



张文海



喜鹊登枝



芙蓉管艇



致美楼饭庄张志广



序

肖复兴

这是一本内容丰富的书。从书名看，是宣南饮食文化，其实，也可以说是全北京的饮食文化。

宣南，在北京，是具有历史文化含义的一个特殊名词。我说宣南饮食文化，在某种程度和意义上，代表着北京的饮食文化，源于宣南这一特殊的历史地位和意义的客观存在。自从明朝从南京迁都到北京，大运河的终点码头由积水潭南移到前门附近，以后又相继扩建了外城，一直到清朝禁止内城开设戏院，将戏院绝大多数开设在宣南（除广和楼和天乐园在崇文）以及前门火车站交通枢纽中心的建立……这一系列的历史因素，造就了宣南在北京城商业文化娱乐的中心地位。宣南饮食业的发达，正是得力于这样得天独厚的基础。宣南深厚饮食文化的积累，正是在这样历史的积淀中完成的。因此，弘扬宣南饮食文化，对于北京的饮食文化乃至北京的整体文化，都是有意义的，有价值的。对于那些渴望了解北京、从而进一步走进北京记忆深处的人们而言，这是一本不可多得的好书。北京早就应该有这样一本书。



这本《宣南饮食文化》分为七个章节，从历史到现状，从经济到文化，从名店到名厨，从菜点到典故，如数家珍，娓娓道来。这本书宛如一叶扁舟，读者会像是乘坐在这样轻快的船上，饱览一路风光。潮平两岸阔，月涌大江流，美不胜收。

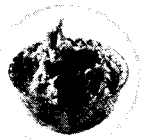
最突出的，也是我最感兴趣的，是本书对宣南饮食文化历史的介绍。它笔海钩沉，书林撷英，追本溯源，为我们勾勒出清晰的脉络，描绘出精美的图画，令人向往，对我们的祖先在饮食文化方面曾经创





宣 南 饮 食 文 化

造的辉煌而叹为观止。从“天厨珍膳，滋味万品”的宫廷菜；到以清末出现的“谭家菜”为代表的官府菜；到以东来顺、南来顺、西来顺、又一顺“顺”字餐馆为象征的清真菜；到以满汉全席为中国最高成就的满族北京菜；到晚清出现的以“潘鱼”、“韩肘”、“江豆腐”、“胡适鱼”为象征的名人菜；一直到明朝永乐年间在米市胡同最早出现的金陵便宜坊、陕西巷的恩成居和新陆春的南方菜，和上个世纪30年代在李铁拐斜街出现的功德林的寺院素菜和廊坊头条的擀英等番菜，以及“年糕杨”、“炮肉马”、“爆肚冯”、“羊头马”、“豆腐脑白”、“奶酪魏”等等那琳琅满目的北京小吃……一路逶迤走来，让读者看到北京饮食文化的博大精深，是多么值得我们骄傲，又是多么值得我们珍视和发扬光大。



本书没有满足于这样一般事实从猿到人式的罗列，而是进一步研究，引出足以思考的话题。它指出，做为几代皇城的北京，因民族多、官员多、四海来朝八方进贡的人多，以及进京流动人员多等众多因素构成，致使宴会多、名菜多、风味多的饮食文化特点，其丰富与不断改良革新面貌，总是领全国的风气之先。同时，它又特别指出，正是由于“北京作为几代都城的历史条件下，也养成了北京菜兼收并蓄的明显品格特征，这是其它菜肴或其它菜系不能完全与之相比的优势。”我以为，前者可以称之为北京饮食文化的特点，后者可以称之为北京饮食文化的品格。对于处于改革开放的时代、即将迎来2008年奥运的北京的今天而言，继承开掘、发扬光大这样的特点和品格，都是格外具有现实意义的。

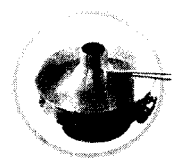
本书另一个特点，也是格外吸引我的，是对于历史细节、古籍典故和传说逸事的挖掘，手到擒来，涉笔成趣，将一本写饮食文化的专业书，写得趣味盎然。比如，第三章“消失了的宣武区饮食老字号”，这本是一个显得沉重的话题，它却在历数那么多消失的老字号中，格外着重写的是它们曾经拥有的风光历史和特点，以及它们的趣闻逸事而刻印在民间的深刻痕迹，从而让我们对它们的消失而惋惜，而希望挖掘它们，再造昔日的辉煌，其良苦用心，天可怜见。又如，在写原





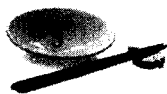
来坐落在杨梅竹斜街的祯源馆，是一家当年和全聚德、便宜坊齐名的烤鸭店。作者特别写它在平房小院里，四周堆满酒坛，中间放有鱼缸，院内只放六张座子，人们戏称它为“六国饭店”。谐谑之中，让人会心而难忘。再比如说大栅栏观音寺里的天然居，店主人为吸引客人，出了“客上天然居”的上联，悬赏谁对出下联，可免费吃住30天，相当于当时1500两银子。据说，对出“居然天上客”这个回文对下联的，是微服私访的乾隆爷。这样的市井俚语，无疑在当初增加了天然居的知名度，也增加了今日的趣味性，在历史和现实之间，扯开了想象的空间，将一份饮食文化特有的渗透性，蔓延开来。

本书对于名厨传记的撰写，也是很有见地的。好店往往是以名厨作为依托的，他们在堂皇餐厅的后面，却是饮食文化的主角，确实应该为他们立传。本书所写的晋菜大师被餐饮界尊称为“泥子金”的金永泉、丰泽园的名厨王义均、东方饭店的总主厨张文海、谭家菜的传人彭长海、全聚德的总厨师长陈守斌、清真菜的一代宗师褚连祥、艺术拼盘大师张志广……他们的命运轨迹和烹调特点，写得都生动饱满，是和作者对这些名厨熟悉和关系密切相关的，这些一代名厨，满肚子的学问，却苦于没有文化而倒不出来，他们的自传都是作者帮助写的，便也将他们的学问和他们对于饮食文化的贡献，一并挖掘出来，其中有的名厨已经溘然仙逝，便越发成为了一笔不可多得的宝贵财产。



在书里，他们写到丰泽园的另一名烹调大师时广南，从厨50余年，说过一句意味很深的话：“菜肴与人一样要有灵魂，菜的灵魂就是滋味。”难得的是，本书写出了这些名厨的人生滋味。可以说，这也是这本书的滋味，是这本书的灵魂。

最后，我要特别说说本书的两位作者。朱锡彭先生是南方人，年轻时就在前门地区工作，虽受难于此，命运坎坷，却对这块土地依然拥有极大的热情与感情，落实政策之后，担任宣武区饮食公司宣传部长、宣武区烹饪学校校长之余，20余年坚持对饮食文化的研究，笔耕不辍。陈连生先生是地道北京人，12岁在珠市门的会芒春清真馆





宣南饮食文化

学徒，解放初在粮食店街里的兴升馆当团委书记，上个世纪60年代担任南来顺经理，从宣武区饮食公司副总经理的职位上退休下来，现在宝刀不老，还出任吐鲁番餐厅的经理。可以说，在宣南饮食这个地盘里干了一辈子，不仅知味，且入味而深入其中。他们是写作这本书的绝配，一南一北，相互交融；一文一武，取长补短，方才能够文韬武略，搭档默契，上穷碧落下黄泉，得来全不费工夫。将一本书演绎得活色生香，把文采与实践，将历史与现实，契合得那样的好，如同两位好厨师，为我们合作烹调出一道色香味俱全的佳肴。

感谢朱、陈两位先生对我的信任，嘱我为这本书作序。我饶有兴味地读完全书，谨把我读后感写之如上，权且为序。我确实从中收获颇多，受益非浅。相信读者一定和我一样，会对这本书感兴趣，感兴趣于那些美味佳肴，也感兴趣于宣南的饮食文化，从而更感兴趣于整个北京饮食文化的博大精深。我在前面说过：这本书，将是一叶扁舟，可以载你泛舟水上，清风徐来惬意，两岸风光旖旎，进而走进历史深处，帮助你寻找到历史与现实的契合点，将那本来就应该属于我们的一笔宝贵的财富，重新开掘出来，辉映在今天的现实生活当中。

2005年12月2日于北京





目 录

Contents



一、北京菜的历史与现状 / 1

二、宣南饮食文化在北京饮食文化中的历史地位与作用 / 17

三、消失了的宣武区饮食老字号 / 31

1. 老便宜坊 / 32

2. 致美楼 / 33

3. 新丰楼 / 34

4. 春华楼 / 35

5. 鸿兴楼 / 36

6. 春明楼 / 36

7. 祯源馆 / 37

8. 惠丰堂 / 37

9. 宾宴春 / 38

10. 谭家菜（外迁） / 38

11. 广和居 / 39

12. 天然居 / 42

13. 鼎和居 / 43

14. 义盛居 / 43

15. 裕兴居 / 43

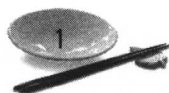
16. 天兴居 / 43

17. 福兴居 / 43

18. 万兴居、日俭居 / 43

19. 恩承居、新陆春 / 44

20. 永利居 / 45





宣南饮食文化

21. 兴升馆 / 45
22. 元兴堂 / 45
23. 两益轩 / 46
24. 同和轩 / 47
25. 同益轩 / 47
26. 广福馆 (穆家寨) / 48
27. 同聚馆 (馅饼周) / 48
28. 美味斋 / 49
29. 恒升馆 / 50
30. 如松馆 / 51
31. 小有余芳 / 51
32. 珍珠斋 / 51
33. 功德林 / 51
34. 鸿宾楼 (外迁) / 52
35. 厚德福 (外迁) / 52
36. 撷英、同益、华美、新华番菜馆 / 53
37. 大酒缸、黄酒馆、露酒庄 / 53
38. 二妙堂咖啡冷饮店 / 54
39. 福云楼酱肉铺 / 55
40. 华北楼 / 55
41. 滋兰斋 / 55
42. 烤肉刘 / 56
43. 二荤铺“百景楼”及烹名鸡菜的“万福馆”、“天和玉” / 56



四、改革开放后的宣南饮食业 / 58

1. 北京和平门全聚德烤鸭店 / 60
2. 从新丰楼到丰泽园 / 61
3. 文采斐然的晋阳饭庄 / 63
4. 泰丰楼 / 66
5. 致美斋 / 67

