



北京通丛书

刘叶秋讲北京

刘
闻
选
编



北京出版社

刘叶秋讲北京

刘 叶 秋
编 选
北 京 出 版 社



元 00 25 11 51

图书在版编目 (CIP) 数据

刘叶秋讲北京 / 刘叶秋著; 刘 闻选编. — 北京: 北京出版社, 2004
(“北京通”丛书)

ISBN 7-200-05797-5

I. 刘... II. ①刘... ②刘... III. 北京市 — 史地人文 — 散文随笔
IV. K291

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 122881 号

丛书策划: 杨良志

特约编辑: 王小平

责任编辑: 杨良志

责任印制: 赵 恒

图文统筹: 郭豫斌

装帧设计: 姜寻工作室

内文版式: 协力工作室

刘叶秋讲北京

LIUYEQIU JIANG BEIJING

刘 闻 选编

*

出版: 北京出版社

地址: 北京北三环中路 6 号

邮编: 100011

网址: www.bph.com.cn

发行: 北京出版社出版集团

经销: 新华书店

制版: 北京协力时代文化传播中心

印刷: 三河市天利华印刷装订有限公司

版次: 2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 1 次印刷

开本: 686×1012 1/16

印张: 10

印数: 1-8000 册

书号: ISBN 7-200-05797-5/K · 626

定价: 25.00 元

老北京的饭馆儿	1
致美斋话旧	24
荷花塘畔忆童年	
——小记荷花市场	28
消夏拾零	36
城南游艺园	41
小游白云观	49
过新年	53
逛厂甸儿	61
陶然亭联话	68
老北京的“打鼓儿的”	72
明湖春与惠中饭店	80
“规圆方竹杖”与东安市场	82
牡丹与《青松红杏图》	85
思痛琐记	88
枣香梧荫忆童年	
——祖母与我	94
纪晓岚阅微草堂	
——外一篇兔儿山	101
惠园小记	105
记京剧女演员陆素娟	106
忆鼓王刘宝全	111

从惠园到南沙沟

——记与俞平伯先生的文字因缘	117
忆孙蜀丞先生	127
姜妙香的绘画	133
寿石工先生的“人”与“文”	138
祁井西丈绘《霜桧楼读诗图》扇	143
忆蒋吕梅先生	145
吴幻荪函张大千较量绘画	148
 选编后记（刘闻）	 151

老北京的饭馆儿

饭庄子和普通饭馆儿

老北京的饭馆儿，大致可分“饭庄子”和普通的饭馆两种。一般饭庄子以承办整桌的酒席为主，专应喜庆事，有大厅可作礼堂，有房间陈设酒席。也可以出行灶，派掌勺的大师傅和跑堂儿的伙计，到人家去包席，一订就是多少桌。不过，在家里办，不免麻烦，图省事简便的，都到饭庄子去。至于办丧事，或移灵寺庙，或在家搭大棚，叫饭庄子备席，那就要看事主的家境，决定“摆谱儿”的程度了。像前门外取灯胡同的同兴堂、观音寺的惠丰堂、西长安街的忠信堂、东城金鱼胡同的福寿堂、地安门的庆丰堂、什刹海北岸的会贤堂等等，皆以“堂”名，都是这类的饭庄子，既办酒席，亦设散座，可以随意来便饭小酌。他们到人家办酒席，也并不加价；事毕，随意给一点小

费，伙计们是很高兴的。

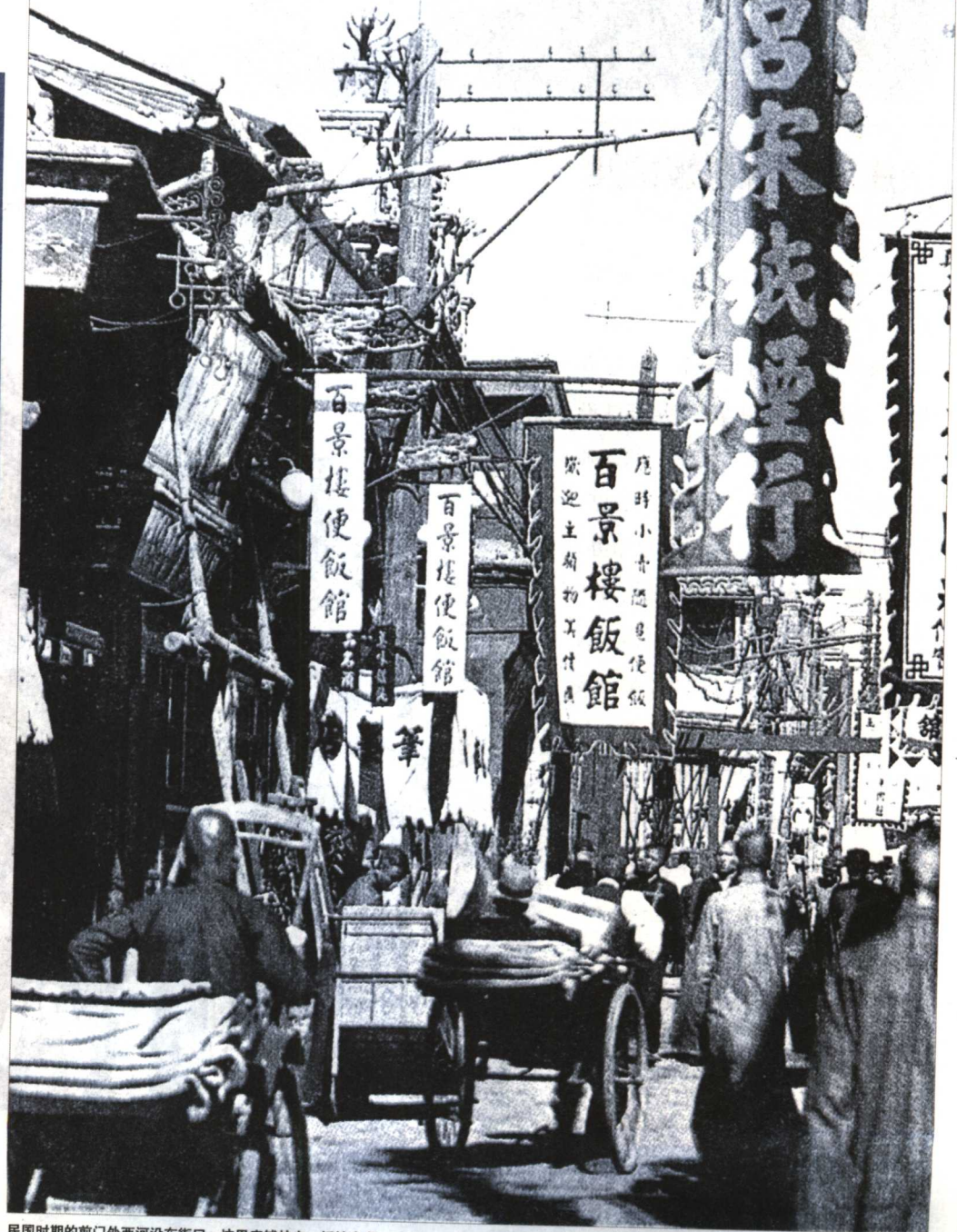
其他大一点的饭馆儿，大都承办酒席，也卖散座，兼具饭庄子的性

清代末期北京一家大饭馆外景



刘叶秋讲北京

老北京的饭馆儿



民国时期的前门外西河沿东街口，这里店铺林立，饭馆众多。



质。如西长安街路北的春园、同春园、和平门外五道庙路东的春华楼、虎坊桥大街香厂路北口路西的新丰楼、煤市街北口路西的致美楼、骡马市大街路南的宾宴春等等，即全承办喜庆筵席。三十年代初，北京物价非常便宜，过年时上街置办年货，购买蔬菜鱼肉鸡蛋和作料之类，拿上一块钱，就能拉满一洋车(两轮的人力车)车厢回来。那阵儿在宾宴春办喜事，一般都用两块钱一桌的“便席”：(1)四冷荤，四个装着熏鱼、酱肉、香肠、大肚、松花等等的大拼盘；(2)四炒菜，如焦熘里脊、炒辣子鸡、过油肉等等；(3)四大碗，大多为米粉肉、扣肉、四喜丸子和红烧鱼块；(4)一大件，一个红烧整肘子，加一大海碗清汤，或一只白煮的整鸡。这一桌

菜，相当丰盛，十个人是吃不完的。所以这一大件，往往很少人动筷儿，四大碗也无非摆样子，只要一上汤，大家就起席了。尤其是女客们坐席，吃得更少，四大碗和一大件，常常是怎么端上去，还怎么端下来。这样，头桌撤下来的菜，二桌可以再上，包席的饭馆儿，算是赚了。

当年亲友间的喜庆往来，中下之家“出份子”(用现款装入红封作贺礼)，少者是四五毛钱，多也不过一块钱。这样，办事的人家得实惠，只靠收的份子，就足以开发两元一桌的酒席之费而有富余了。至于嫌



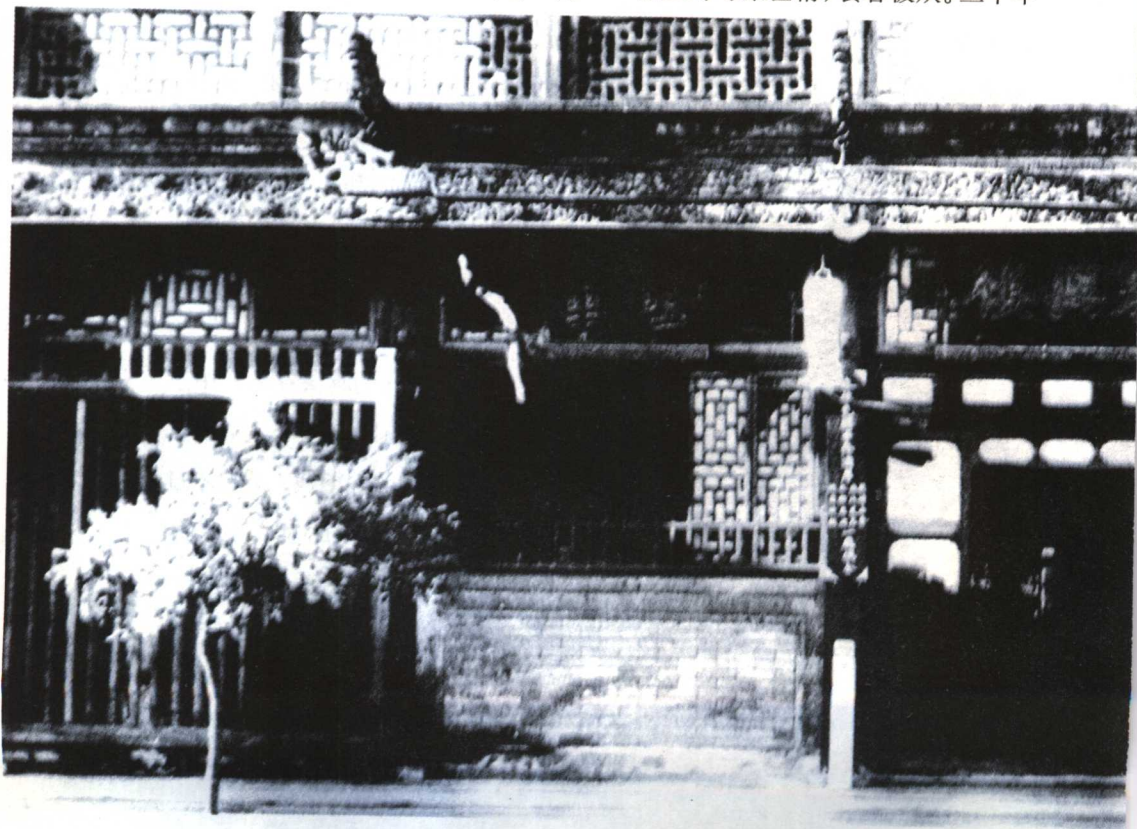
老北京饭馆里送菜用的食盒

送现钱俗气和与主人交情较深的，多送对联、挂帐子，或送一张“席票”。所谓“席票”，是一些大饭庄预售的酒席礼券，如上面所说的同兴堂、惠丰堂、忠信堂，就都发过这种席票。一张长方形的红笺，上印饭庄字号，下写“凭票取几元的酒席一桌”，盖着“水印”(旧时商店用的印章，都叫“水印”)。那阵儿八块钱一桌的“燕翅席”，是最高贵的酒席，以燕窝、鱼翅为主菜，配上鸡鸭鱼虾以及干鲜果品。几个大菜，几道点心，都大致有个固定的规格，为大家所熟知。不过，这种席票，往往是你送我，我送你，转来转去，很少有人去饭庄子取酒席。饭庄子也以卖“席票”为

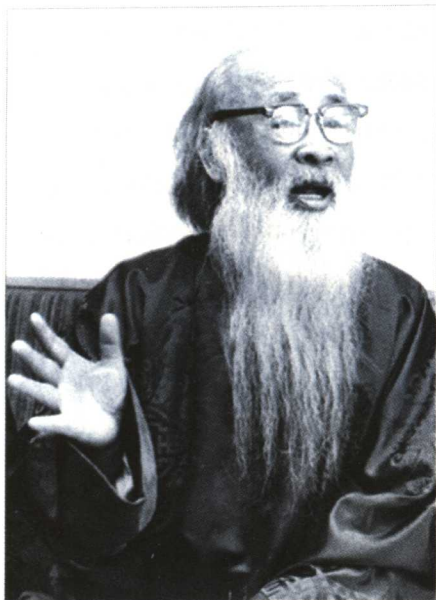
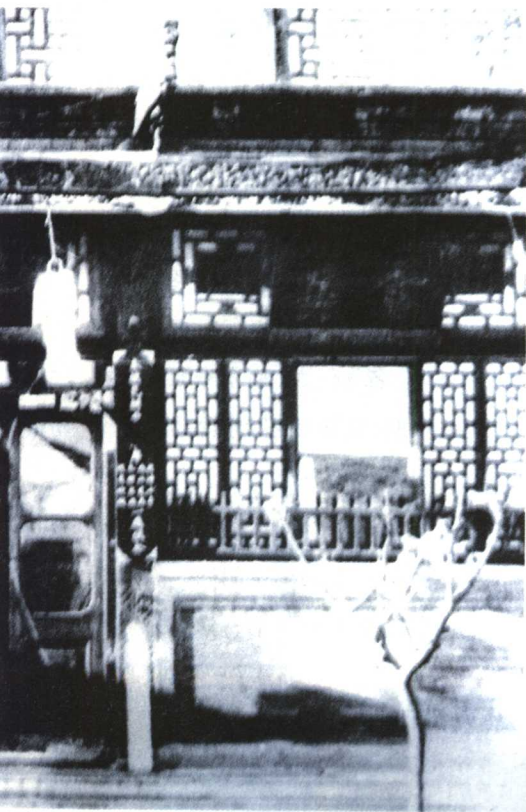
一种额外收入，不愿意持有席票的人来“兑现”。所以从前饭庄子已经歇业多年，而其席票尚散在一些老住户手内的，不在少数；还有人像“集邮”一样，把这些废席票当收藏品呢！如果真想用席票，最好去饭庄子直接叫一桌酒席，等送到家后再拿出票来。这样，饭庄子虽不高兴，也说不出什么，要是先亮出席票，那么，菜肴就不免偷工减料了。

尽管这几大“堂”都卖散座，可以便饭小酌，但一般人还是愿意去一些中、小型的饭馆就餐。仅说南城一带这类中小饭馆即有很多，如前面提到的和平门外五道庙的春华楼，做鱼虾等菜甚精，食客极众。三十年

东兴楼，号称老北京八大楼之首，原在天安门大街，经营山东风味菜肴。



代，名画家张大千在北京，就经常到春华楼来吃饭，他还传授给春华楼一种做鱼的方法。后来这“张大千鱼”就像广和居的“潘鱼”一样地出了名。新丰楼做菜，也讲究工料精细，有一种空心的薄饼，称为“片饽饽”，以烤鸭片和作料塞入，可不漏油，烙制方法，属于首创。所做黑芝麻馅元宵，面好馅细，一煮即烂，十分香甜，来买的人很多。其他如前门大街路东的都一处、鲜鱼口内路北的便宜坊、西河沿西口路北的春明楼、肉市内路东的天瑞居、陕西巷北口路东的恩成居、杨梅竹斜街东口内路南的祯源馆、煤市街北口路西的致美斋等等，也都是物美价廉，肴



张大千不仅是位伟大的画家，也是一位美食家，“张大千鱼”就是他传授给春华楼厨师的。

饌各有特色，且以待客热情著称的。都一处以烧麦出名；便宜坊以烤鸭为主(详见本文第四节)；春明楼，为春华楼的伙友所开，风味一如春华楼，吃过的人交口称赞，还有不少老顾客捧场。在春华楼关闭后，这里生意更好。有一次我同朋友来吃饭，跑堂儿的端来一小盘炒豆芽，说是“敬菜”。一尝味道，既香且脆，非常爽口，就说再要一大盘。可是跑堂儿的仍旧上了一小盘，并解释说：“炒这菜得火旺油热，颠几下就出锅，多了就不是味儿。您爱吃，回头再来一盘。”可见其做菜之讲究和认真。天瑞居为山东人开设，专营鲁饌，有一个“软炸鸡榴”，以鸡丁炸烹勾汁，香脆鲜美，味胜一般的炒辣子鸡之类。

恩成居是一家广东菜馆，店房只几间破旧狭窄的小屋，但其大师傅手艺极好，炒鳝丝、烧鳝段、炒牛肉丝等等，味道殊佳，颇有几样拿手菜。因此虽僻处陋巷，却仍然日日高朋满座，梅兰芳就是这里的常客；只要他在北京，总会光顾这里的。祯源馆，独占一个小院，有许多单间，亦经常座无虚席。品种多，菜样全，不论是十个、八个人临时聚饮，或三五良朋小酌，到祯源馆来，都能吃得痛快，满意而归。其烧羊肉，把预先煮好的肉，于上桌前再烧再炸，故外焦里嫩，味极芳腴，和外边卖的凉肉不同，得到顾客的普遍称道。至于致美斋，就比祯源馆名头更大，肴饌更精，详见本书的《致美斋话旧》一篇，兹不赘述。

东来顺·功德林· 撷英及其他

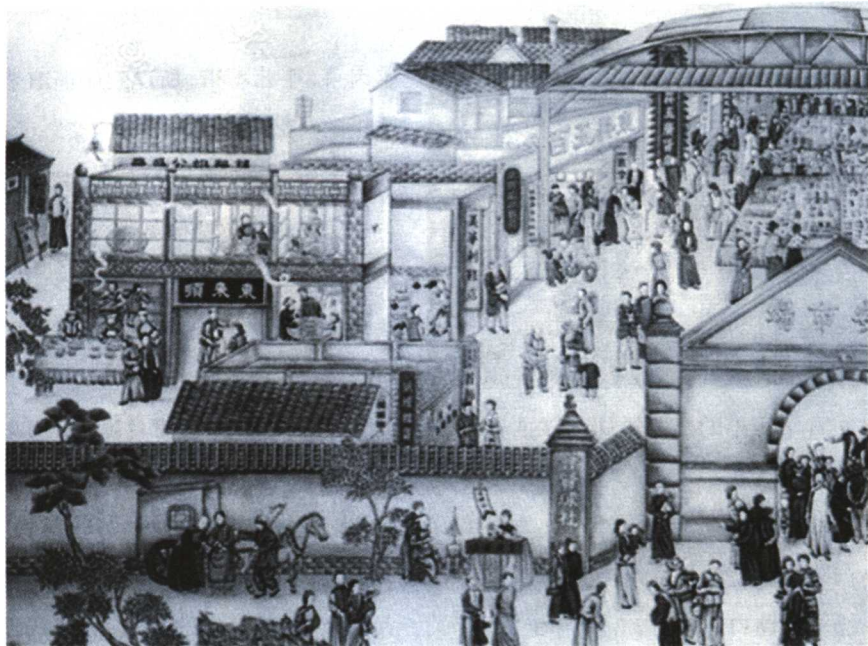
除去上述的几家外，北京的名饭馆儿尚多。如东城东安门大街路南的东兴楼、西四牌楼路西的同和居、前门外煤市街南口内路西的丰泽园，都是山东馆，肴饌各有所长。三十年代初，我陪贺孔才(培新)



丰泽园饭庄始建于1930年，是北京著名的老字号饭店。

老师去这三家饭馆吃饭，我老师总是要东兴楼的葱扒海参，同和居的炸胗肝和甜菜“三不粘”，到丰泽园，就必点“酱汁中段”。这可能是出于个人爱好，不一定就是三家的拿手菜，但这几样菜确实做得都好。比如同和居的“三不粘”(不粘锅、不粘筷、不粘牙)，为当年皇宫御膳名菜，用鸡蛋黄、淀粉、白糖加适量的水搅匀炒成，香美可口；丰泽园的酱汁中段，用活鲤鱼或青鱼做，芳腴鲜嫩，味道绝佳。河南馆当首推厚德福，那时设在前门外大栅栏中间路北一个小胡同内，以烧猴头蘑和铁碗烤蛋两菜，最为著称。至于涮羊肉，则前门外肉市的正阳楼和东安市场内的东来顺，名气俱大，而东来顺的羊肉更好一些。正阳楼还卖蒸螃蟹，大个儿的足有半斤一个。从一九二八到一九三四这六年间，我家住东四牌楼南大街路东的史家胡同，在船板胡同的汇文中学读书，常逛东安市

东来顺位于东安市场内，于清光绪二十九年（1903年）开业，是一家百年老店。



场，总见东来顺的一位老师傅，在门口切羊肉片，切得极薄，颇有做广告的意思。不过，那时我去东来顺，并不吃涮羊肉，而是到它的地窖子去吃便宜的饭菜，如肉饼、馅饼或爆羊肉、烧饼之类，再喝一碗小米粥，顶多两毛钱，即可打腹而出，真是物美价廉。其他，我还爱吃东来顺所做甜、咸两种卷果。甜卷果用核桃仁、山药、红枣等为馅，咸卷果以羊肉末为馅，外卷豆腐皮，如圆筒状，下锅炸透，切片上盘，是别有风味的小点心。这两种卷果，一般回民饭馆和小吃店也都能做。

但比较起来，似乎东来顺的选料较精，制作较细。一九三六年春，我陪北京名画家祁井西(昆)先生在西

长安街西口路南的西来顺食此，味亦不恶。据说现在东来顺还有这两种卷果，只是在外宾来时才做，一般人是很难吃到的了。

一九三四年以后，我家自史家胡同迁回前门外虎坊桥大街老宅子住，即很少再照顾东来顺的地窖子，要吃馅饼和小米粥，就到煤市街中间路东的“馅饼周”去，东西也是又



现在的东来顺饭庄



老北京一家饭店内吃涮羊肉的人们

便宜又实惠的。馅饼周以靠推着小车卖馅饼与小米粥起家设馆，生意盛极一时。回民所开小馆，还有和平门外臧家桥的广福馆，小楼两间，地当十字路口，由极窄的楼梯走上去，上面有小小的单间雅座，由穆姓母女二人掌勺，卖炒疙瘩和普通的牛

民国初年北京街头的小饭铺



羊肉菜，手艺不错。所以到广福馆来吃饭的，都习惯说“上穆家寨”了，因为大家戏呼此馆为“穆柯寨”，而称穆家姑娘为“穆桂英”。其肉丝炒馅馃(馅馃，是一种豆制品，形如面饼而厚，须加烹制，不能生吃)，把馅馃片得极薄，下油锅炸焦，再炒羊肉丝，勾汁浇入，肉嫩片脆，下酒吃饭，两俱相宜。穆氏母女制此，火候得当，丝毫不逊于东来顺所做。此外，前门外的同和轩和两益轩两家回民馆，也有一定的名气，只是我已想不起它们有什么拿手菜了。

三十年代，北京的素菜馆，主要



是两大家。一家是前门外石头胡同北口外路北的功德林，一家是西四牌楼丁字街口上路东的香积园。功德林的菜，以丰盛著称，价钱比较便宜，所以办包桌酒席的，多找功德林。香积园的菜，以精细出名，味道稍胜，价亦略高，故友朋小酌，多至香积园。那时北京的西餐馆，叫作“番菜馆”，数量比起中餐馆来，要少得多。除去北京饭店、六国饭店等大饭店的西餐号称讲究之外，崇文门内路东的法国面包房、韩记肠子铺的西餐，也很地道。在前门外最有名的西餐馆，是撝英番菜馆，设在廊坊头条东口路南，专做英美大菜，座位舒适，菜品丰富，仅小吃一类，就有

近三十种。用二寸左右的小盘，每盘盛一种小吃，摆满餐桌；吃完一种，即又添上一盘，到顾客表示不再要

位于东交民巷的六国饭店，清朝末年修建，以经营西餐为主。现在该饭店已不存在。



今日之来今雨轩。来今雨轩位于中山公园内，为园林式饭馆。民国时期，这里曾经出售西餐，是北京最早出售西餐的饭馆之一。

为止。在擷英停业之后，爱吃西餐的人，就得去东安市场的森隆和吉士林了。中山公园(旧称中央公园)东侧的来今雨轩，当年也卖西餐，厨师亦为高手。三十年代后期至五十年代初，东安门大街路北有华宫，售俄式大菜。曾做过北平市长的周大文，亦设新月西餐馆于此，与华宫相隔不远，但不久即倒闭。点心铺之兼营西餐的，有“二妙堂”和“亚北”。二妙堂开设在大栅栏瑞蚨祥绸缎店西边路北，小楼两间，楼下卖点心，楼上卖西餐，可以就餐小憩或喝咖啡，吃点心，凭窗下望大栅栏熙来攘往

的人群。亚北开设在西单牌楼北边路西，售西式点心极精，楼上卖西餐，亦如二妙堂之可以零点菜，价钱不贵，东西不错。走累了，上来歇歇腿儿，吃点东西，是非常方便的。青年男女，常在这里订约会，等朋友，顺便吃饭，一举两得，坐多久都没关系。另外，三十年代初，前门外陕西巷口内路西，还有一个小型的“新华番菜馆”，也是小楼两间，雅洁可喜，菜点亦可称物美价廉，而且服务态度极好。附近住户，即使只要一汤一菜，照样儿管送上门来。可惜知道的人不多，不久就停业了。



吃饭馆儿的季节性

吃饭馆儿，不只为了品尝美馐佳肴，充肠适口，也是一种生活情趣。因此按季节，挑地点，到什么时候吃什么，上哪里去吃，自然有一些讲究。例如夏天出去吃饭，要找个凉快地方，到中山公园内西侧的松柏丛中一坐，品茗纳凉，相当舒适。饿了的话，那里有春明馆、长美轩、柏斯馨，吃饭极便。春明馆的清汤馄饨、素卤面、炒伊府面、蒸黄蛋糕，都做得很精美，尽量一饱，花钱有限。长美轩、柏斯馨两处，菜点均备，比春明馆品种更多，而价钱稍高。在夕阳西下之际，到北海的五龙亭一

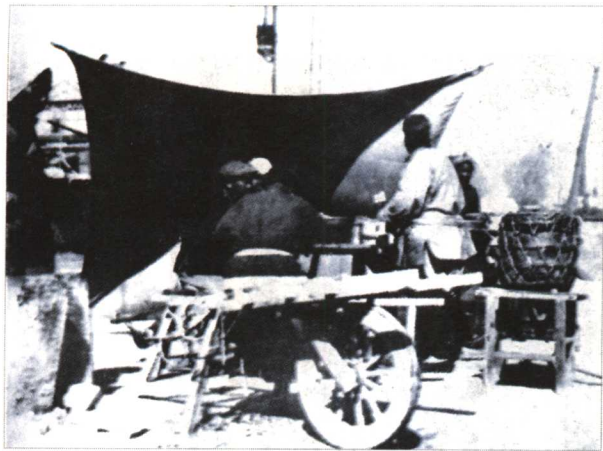


仿膳饭庄位于北海公园内，是以经营宫廷风味菜点而驰名中外的老字号。

带闲坐，不妨顺便去北岸的“仿膳”吃小窝头、豌豆黄、芸豆卷和肉末烧饼，或者点几样菜，领略一下御厨风味。特别是那烧饼用炭火烘烤，外酥里软，吃时需先把烧饼的瓢儿掏空，再填入煸炒得不腥不腻的肉末，那真是咸鲜透甜，香醇味厚，吃过的



民国时期北海北岸的五龙亭及其周围景色



民国初年北京街头的小吃棚子

人，无不交口称赞。要想更随便一点儿，那就是去什刹海，四周临流而建的大席棚里，什么吃的都有。褡裢火烧、苏造肉、荷叶粥、莲子粥以及一些普通的炒菜，无所不备。摊商们全在热情地招揽顾客，殷勤让坐。有时已经吃过了饭，禁不住三让，加上喜欢地方豁亮，别饶野意，于是又坐下

来喝两盅儿，找补一点(北京话，“找补”是再加一点餐之意)。苏造肉，略同于现在所说卤煮小肠，但选料精，洗涤净，烹烧得法，作料齐全。除去猪肉之外，还有心肝肠肚，都煮得极烂，离老远就闻见香气扑鼻，再加上浸在肉汤内的硬面火烧，更为引人食欲，不由得想来一碗尝尝。再高雅一点儿，即上什刹海北岸的会贤堂饭庄，有小楼可以登高望远，凭栏观荷，吃一些夏天的常菜，如水晶肘子、荷叶肉等等，另加一个“冰碗儿”。水晶肘子，以猪肘白煮，带冻儿切片，晶莹透明，腴而不腻；荷叶肉，用鲜荷叶裹米粉肉，分成许多小包儿，蒸制极烂，荷叶的清香，打包

会贤堂饭庄旧址

