

飲食文化漫談



张明远 主编

中国轻工业出版社

编委会主任	张明远				
副主任	白涛	张勉之			
委员	张明远	白涛	张勉之	刘满来	
	王成荣	丁小平	胡银芳	郭晋旭	
	曹忆南				
编撰人	曹忆南				

加强饮食文化建设

(代序)

张明远

为了宣传饮食文化，丰富人们的精神生活，提高生活质量，北京市饮食服务总公司、北京人民广播电台和北京市商业文化研究会合作，从1995年下半年举办《饮食文化》专题节目。每周广播一次。节目内容集科学性、知识性、文化性和趣味性为一体，既有“阳春白雪”，又有“下里巴人”，雅俗共赏，诸如《饮食风采》、《名人与美食》、《名店史话》、《京城老字号》、《民俗与饮食》、《名师一点通》、《专家访谈》、《假日美食好去处》、《海外追思》等等，形式灵活多样，轻松活泼，贴近生活。

《饮食文化》节目的播出，引起了社会上的强烈反响，受到群众的欢迎，说明饮食作为一种文化现象已经被人们所认同和接受。同时也说明，改革开放以来随着社会经济的发展 and 大众生活水平的提高，人们对饮食的要求不仅是吃饱喝足，而且追求文化上的享受和精神上的满足。

饮食文化也是商业文化的重要内容，它以经济发展为基础，反过来又促进社会经济的发展。“民以食为天”，“吃”

是人们生活最基本的需求，是人们衣食住行的基础，是人们生活的核心。新时期，我们党提出的人民生活水平达到“世界中等发达国家水平”的国民经济发展战略目标，就是为了使人民逐步走上富裕的道路，过上幸福的生活。这种幸福生活，就饮食而言，是要吃得科学，吃得文明，吃得合理，并且得到精神上的满足。

中华饮食文化源远流长，内容丰富，涉及面很广，包括食品文化、烹调文化、营养文化、服务文化、营销文化、环境文化等，可谓博大精深。在继承优秀传统文化的基础上加以弘扬和创新，让饮食增加更多的文化附加值，具有更高的文化品位，从而，在加强饮食文化建设的同时，也会对其他方面的物质文明与精神文明建设产生积极的作用。

邓小平同志提出的“两个文明一起抓”，“两手抓，两手都要硬”的方针，就是把经济与文化紧密地联系在一起了。当今世界经济与文化融为一体的发展趋势非常明显。有人说在社会主义市场经济条件下，企业间的竞争说到底人才的竞争，人才的竞争说到底文化的竞争。这话不无道理。很多有远见卓识的企业家都在潜心研究企业文化，力图塑造良好的企业形象，提高企业的知名度。例如：打名牌战略，创名牌菜点，争名牌效应；千方百计增加菜点的文化附加值，不断推出家庭宴、生日宴、新婚宴、长寿宴等服务项目；下大力气抓教育，抓培训，提高人员素质，提倡超值服务；想方设法装修改造，给顾客提供舒适优雅的就餐环境等，都是使企业在激烈竞争中立于不败之地的文化建设之举。

中国是个古老的烹饪王国，也是享誉世界的烹饪大国。中国烹饪作为一种民族传统文化，向世界展示了华夏五千年的文明。中国的名厨作为“文化使者”出访世界，或参加世

界烹饪大赛，或到各国巡回表演，或开设餐馆、劳务输出，或参观考察、搞学术交流等，传播了中国的饮食文化。

本书在以往专题广播的基础上加以选编和增补，希望将漫谈改作文章，以使这份文化成果保留下来，传扬开去，或许对当今乃至后世，对中国乃至世界，在了解中国食文化方面，起到意想不到的作用。



目 录

饮食文化丛谈

- | | |
|--------------------|----------|
| 京菜成系之我见····· | 蔡静智 (3) |
| 谈谈京菜及其风味特色····· | 巫德华 (6) |
| 中国的养食····· | 邓向阳 (13) |
| 中国的小吃····· | 何之斌 (17) |
| 中国的烹调技术····· | 巫德华 (32) |
| 闲话北京老饭庄····· | 萧复兴 (41) |
| 饮食中的文化探幽····· | 苏叔阳 (48) |
| “杂”谈美食····· | 姚意克 (51) |
| 涮羊肉的魅力····· | 徐城北 (54) |
| 贵在适宜的吃相····· | 孙文广 (58) |
| 不仅“每道菜都是一个风景”····· | 萧南 (61) |

京城饮食老字号

- | | |
|----------------|----------|
| 百年老店全聚德····· | 侯式亨 (65) |
| 便宜坊焖炉烤鸭····· | 王振宇 (70) |
| 驰誉国内外的东来顺····· | 巫德华 (78) |
| 南宛北季烤肉香····· | 巫德华 (81) |
| 丰泽园由饭庄到饭店····· | 王振宇 (84) |

萃华楼名楼好菜	吴 自 (89)
园林胜境 仿膳饭庄	王振宇 (94)
文采斐然的晋阳饭庄	朱锡彭 (106)
清真风味第一家——鸿宾楼	侯式亨 (110)
东兴楼饭庄话今昔	王振宇 (113)
鲁菜名店泰丰楼	隋 明 (120)
正宗沪味老正兴	侯式亨 (123)
清宫遗风沙锅居	苏 益 (126)
同和居是鲁菜老号	王振宇 (129)
独具特色的都一处烧麦馆	王振宇 (134)

旧京饮食业

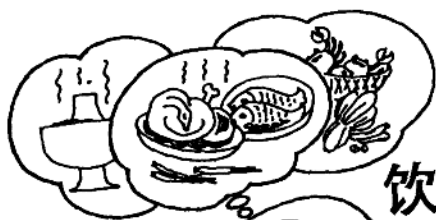
老北京的饭馆和饭庄	金受申 (141)
北京饮食市场谈往	朱锡彭 (146)
牌匾趣话	郁 秀 (149)
清宫饮食文化一瞥	刘桂林 (152)
旧京美食	常人春 (160)

名人与美食

毛泽东吃饭简朴	解玉泉 (175)
毛泽东、斯诺与“狼桃”	白 榆 (177)
周恩来总理的家常饭	权延赤 (179)
周恩来总理在仿膳	王振宇 (186)
老舍的饮食文化观	文立军 (189)
陆文夫的美食观	胡银芳 (192)
梅兰芳饮食趣话	云 文 (194)
京城美食小记	张君秋 (197)

东西南北话食趣

- | | |
|---------------------|-----------|
| 餐饮业的文化潮 | 从 众 (203) |
| 餐饮新派 以“土”取胜 | 林 俐 (207) |
| 理智饮食——南京人的新概念 | 杭春燕 (210) |
| 山城风靡“铺盖面” | 杨中勇 (212) |
| 雅俗共赏川味火锅 | 伊 夫 (214) |
| 回味山西面 | 王 方 (217) |
| 牛羊肉泡馍古今谈 | 吴国栋 (220) |
| 台北小吃多美味 | 磐 石 (223) |
| 上海青年钟情“PUB” | 杨建明 (227) |
| 别致的“孔府菜” | 何坚胜 (229) |
| 请客三题 | 张龙翔 (231) |
| 东北人请客 | 刘育新 (233) |
| 说说吃饺子 | 德 仁 (236) |
| 喝豆汁 吃麻豆腐 | 朱锡彭 (239) |
| 豆汁遥盼故人尝 | 李正权 (241) |



饮食文化丛谈



京菜成系之我见

蔡静智

中国有多少菜系？众说不一。

中国地域大，物产丰富，文化历史悠久，加之众多的能工巧匠，随之而来的就是饮食文化的源远流长。那早已被前人创造、发展、完善、总结的四大菜系、八大菜系，已是板上钉“钉”，无可非议的了。而又有新人提出的包括在十大菜系之中的北京菜系，却还难置可否。承认它，立论还不充足；否认它，那又有事实的存在。所以，很有开展一场关于京菜“户口”讨论的必要。

一方菜系的形成，有它存在的必然条件。北京作为千年古都，具有促成菜系形成的“天时、地利、人和”条件。

先说“天时”，从辽金元明清算起，已有五个朝代建都北京城。各代王朝的建立，使北京成为中国的中心。促进了北京经济文化的交流与发展。

再说“地利”，北京四通八达的地理位置，广阔的市场，及以雄伟长城为代表的闻名遐迩的众多古迹，无不吸引着八方来客。

再看“人和”，政治中心的确立，经济文化的发展，带来了饮食业的繁荣。为了当时统治者的享用，也为了谋生的

需要，从大江南北，到黄河上下，各路有烹饪技艺的人马纷纷涌入北京，使北京成为烹饪精华的汇聚地。

“天时、地利、人和”的条件，为北京菜系的形成，打下了丰厚的基础。

这时有人会说，这北京不是成了南北风味的“大杂烩”了吗？怎么能叫“京菜系”呢？话可不能这么说。一个菜系的形成有它特有的物质、文化、气候、习惯等诸方面的因素。俗话说：“一方水土养一方人”。那些精明的厨师，带着正宗的绝技来到京城，经过一段实践后发现，那标志着本菜系鲜明特色的佳肴，并没有引起北京人的多大兴趣，为生存，为赚钱，他们细心地揣摩起北京人的口味，研究北京的物产，观察北京人的习俗，并对原有的正宗菜品进行改造，创造出更适合北京人的菜品。因此，从某种意义上讲，北京现在能得以长久保留的地方风味菜，已不是原土生土长的地方菜，而是加以改进而适合当地人民需要的“变革菜”了，叫它什么呢？我看就叫它“北京菜”吧。可能，当地厨师有些不乐意了，我们做的怎么能是北京菜呢？“入乡随俗”吗！你看，那原料上改变了，山东厨师讲究用料的鲜、活、脆；可北京没有那得天独厚的水域条件，鲜货改成了干货泡制。再看，烹饪技法改变了，广东菜讲究的生、鲜、嫩，可北京人吃不惯那带血丝、白生生的鲜活肉，只能加工制熟，改变它原来的做法。还有，口味也改变了，那被当地人津津乐道的麻辣味、甜咸味，北京却有许多人皱眉，倒胃口，因此，只能在原有基础上作改进。同时，还在这个改进的基础上，创造出以宫廷菜、官府菜、清真菜、素菜为主体的，形式上注重沙锅菜，烤、涮菜的适合北京人习惯的菜式体制，我认为这就是创新，是进步，不是忘了正宗，是新的发展，是贡

献。

老作家秦牧讲过：中国的烹饪技术，是中国各族人民共同的智慧结晶。在历史长河的流程中，它由千支百派汇聚而来。是积千百年，千万人共同的发明创造和改进，才有今天的成就。丰富它，发展它，作为对世界的贡献，正是历史赋予我们的责任。



谈谈京菜及其风味特色

巫德华

中国菜系之多，流派之广，为世界上任何一个国家所不能比拟。其中，京菜（又称京都菜、京朝菜）更是全国各大菜系中的翘楚。“菜系”这个名词是解放后出现的，以前习称“帮菜”。最早的有“四大菜系”——鲁、川、苏、粤，以后发展为“八大菜系”，加上闽、浙、湘、徽，直到1979年商业部组织编写《烹饪技术》教材时改称“十大菜系”，才增加了北京菜系。但仍有人不承认这一事实，他们认为北京菜就其主要方面来看，不过是山东菜。对此我谈谈个人的看法。

—

我的看法，北京菜系不仅单独存在，而且是全国烹坛中水准最高、特色最鲜明的菜系，从这个意义讲，北京菜是中国菜的典型和代表。一般来说，任何一个菜系的形成、发展和水准不断提高，都有其客观条件，即烹饪技艺的交流融汇和各种社会因素，如经济、政治的影响。北京菜系的兴起，更有其特定的条件：一方面，从辽将北京作为陪都，金、元、明、清定北京为国都的近千年历史中，这里一直是全国

的政治、经济、文化中心，八方人士荟萃，多种民族聚居，经济富庶也超过全国各大城市。特别是明代中叶以后，北京城乡经济始终处于上升时期，清代康、乾时期，天下升平，民丰物阜；即使清末民初，国势虽然不振，而经济也大体安定和繁荣。北京菜系发展的这种得天独厚的条件，是其他菜系难以相比的。另一方面，京师为首善之区，吸引了全国各大菜系晋京，形成了众多菜系、众多流派、众多风味大交流的局面。这不但促成了北京菜系的迅速发展，更促进了京菜在水准上高于各个菜系。这与京剧的诞生颇有相似之处（京剧就是清代乾隆、嘉庆年间在晋京地方戏徽班和汉调的西皮、二黄唱腔基础上，揉合了京腔、秦腔之精华，并经文人名士的指点，孕育脱胎而出和风靡全国的）。各地方菜何时进京，又是哪个菜系对孕育北京菜系影响最大？大家公认的意见是山东菜。从现有资料看，山东菜传入北京大约是在明代。据《酌中志》记载，明代万历皇帝喜食胶东风味（鲁菜流派之一）的“烩海鲜”一菜。山东菜进京早而又逐渐占有优势，其原因除地域接近外，主要的有三：第一，山东古为齐鲁之邦，是中华文化重要发祥地之一，又是物产丰饶之区，其烹饪技术早就达到相当水平，在较长时期中被认为是北方菜的代表。它向广大北方地区（包括北京）流传是很自然的事。第二，清代初期至中叶，在京做官的和居京文士，又以山东籍人居多，他们的倡导和为适应他们饮宴需要，便成为山东人来京开设餐馆、尤其是开设举办筵席大饭庄的推动力量。第三，山东菜属北方味型，而山东厨师又善于按北京人口味改进做法，因而受到了广泛的欢迎。所以，到了清末民初，不但举办筵席的大饭庄（清代的“八大楼”和民国以后开业的丰泽园、萃华楼等）都是山东人开的；即使一般

餐馆，山东馆也占有很大比重。但是不是就此得出北京菜就是山东菜的结论？我说不能，如同不能把京剧说成徽戏、汉调一样。诚然，北京菜系在孕育发展过程中受了山东菜系的重大影响，但也采用兼收了其他菜系的精华。即使从山东菜本身来说，它进京几百年间，为适应北京特定的社会条件和地方口味，在用料、做法上也不断发生了新的变化，早已与原来的山东菜大不相同。这种变化，不仅体现在一味、两味菜上，而且是一系列的菜品的变化。例如有些北京菜名称虽与山东菜相同，但选料、配料、调味、做法已有明显的区别；有些虽是原来的山东菜但特色不明、也不出名，经过改进后特色鲜明并在北京和全国享有盛誉；更多的是创出了原来山东菜中所没有的新的名菜。拿丰泽园、萃华楼的菜单（尤其是宴会菜）与山东省餐馆经营的菜肴对照一下，就可清楚地说明这一问题。

区别菜系的不同，更重要的看菜系的风味水准。菜系风味水准高不高取决于两个方面：一个是厨师的技艺，另一个是食客（俗称“老饕”，雅称“美食家”）品味水平。就两者相对而言，“美食家”的品评和倡导对改进又起着重要的作用甚至是决定性的作用。厨师技艺精湛固然是其风味水准的重要条件，但有局限性，因为他只管做，不管吃，做出的菜究竟好吃不好吃以及好在哪里，并不能完全知道。何况一个餐馆（或一个菜系）的厨师又处在狭小的圈子里，只知道自己做的菜和风味，除自己做的以外，还有没有更好吃的菜、更好的风味和更好的做法，也不易了解和掌握。“美食家”情况则不相同，他们具有优越的经济条件和一定文化艺术修养（如旧社会的贵族官僚、文人雅士以及富商等），讲究吃、懂得吃、吃得多，能尝其味、知其味和说出美味特点，又能

在吃的上面挖空心思进行研究、总结、改进和帮助厨师吸收各地风味与设计发展新的美味，还在社会上加以倡导和颂扬，扩大影响。因此他们成为菜系风味水准不断提高的一个重要因素。长期以来，由于北京的特殊地位，烹调名师和“美食家”云集京城，以名厨的精湛技艺和“美食家”的艺术影响、指点，开创了北京菜系的新纪元，也可以说是北京菜和山东菜分道扬镳、自立门户的突破。这种情况，自明代以来沿袭了数百年，流风遗韵，使北京菜系集全国烹饪最佳风味之大成。

台湾一位哲学教授编写的《烹调原理》书中专门一节介绍中国菜的各地风味。他把中国菜主要风味分为八种，即京朝菜、淮扬菜、川菜、粤菜、滇菜、闽菜、豫菜和湘菜。京朝菜列为首位，并说京菜格调高超、水准卓越，为其他菜所不能及。没有提山东菜，只是把它放在京朝菜的括弧内，他说习俗所称的山东菜，实际上是指的往日北京那些大馆子的京朝菜，其所以不叫北京菜而叫山东菜的原因，就是这些大馆子毫无例外全是山东人开的。他这种不承认山东菜系的说法值得商榷，但肯定北京菜系和对北京菜系水准评价，是符合事实的，并无虚夸溢美之处。至于今日北京菜名气不如山东菜等“四大菜系”那样大，我认为主要原因：一是北京饮食市场菜系众，八方风味荟萃，没有单独来强调京菜；二是习俗误解，认为山东人开的馆子就是山东菜，我们也没有做正名工作；三是对京菜的形成、发展的专门研究、宣传工作不够。为了推动北京菜系新的发展、弘扬京菜的风味特色，我认为除进行正名外，要下大力量开展京菜的技艺和特色的总结、挖掘、研究、创新，并积极做好宣传和倡导，使京菜水平“更上一层楼”，让广大群众熟悉和欢迎。