



民国趣读
——
老字号——

老饭馆儿

老字号

——一个个辉煌的文化印记

——帧帧意趣盎然的历史场景

——一段段自我蜕变、引领潮流的品牌往事

去趟民国，
打开尘封的记忆
穿越时空，
细味那些浸染民国气息的老字号风采



中国文史出版社

民国趣读
卷·字·号

老饭馆儿



常州大学图书馆
藏书章

中国文史出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

老饭馆儿 /《老饭馆儿》编辑组编. -- 北京: 中国文史出版社, 2018.4

ISBN 978-7-5205-0341-9

I. ①老… II. ①老… III. ①老字号—餐馆—介绍—中国 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 127092 号

责任编辑: 梁玉梅

出版发行: 中国文史出版社

社 址: 北京市西城区太平桥大街 23 号 邮编: 100811

电 话: 010-66173572 66168268 66192736 (发行部)

传 真: 010-66192703

印 装: 北京地大彩印有限公司

经 销: 全国新华书店

开 本: 16 开

印 张: 19 字数: 285 千字

版 次: 2018 年 9 月北京第 1 版

印 次: 2018 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 55.00 元

文史版图书, 版权所有, 侵权必究。

文史版图书, 印装错误可与发行部联系退换。

本书编辑组

主 编：韩淑芳

本书执行主编：王文运 梁玉梅

本书编辑：梁玉梅 李晓薇 赵姣娇 梁洁

目录

第一辑 老馆儿起家，一菜一品皆藏故事

03 / 杨奎昌：以全聚德

04 / 杨奎昌：从烧鸭到烤鸭

04 / 尹润生：便宜坊，最早的北京烤鸭

05 / 王永斌：小伙计的华丽转身

06 / 邹祖川：书刘非梳刘，叫楼而无楼

07 / 马长林：会仙居，也曾是不起眼的小酒馆

08 / 马长林：炒作出炒肝

09 / 尹润生：砂锅居本叫和顺居

10 / 尹润生：最初的烤肉宛简陋至极

10 / 李廷禄：烤肉宛，源自京东

12 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：雪天争得醉烧刀

13 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：宛伯儿的蛰伏期

14 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：你姓季，就叫“烤肉季”

15 / 季阁臣：三代相传烤肉季

16 / 马祥宇：东来顺初创期的一波三折

17 / 曾克鑫：起士林原是德国宫廷厨师

18 / 冯彻颖：三春问世

- 20 / 周恩玉 王彦山：十八学士登瀛洲
- 21 / 周恩玉 王彦山：浪子再回头
- 22 / 冯彻颖：做更好的自己
- 22 / 昃继广：聚乐村以华丽的姿态登场
- 24 / 蒋典振 刘春生：正宗鲁味聚丰德
- 26 / 肖 民：马祥兴发迹花神庙
- 27 / 俞允尧：逃难起家的马祥兴
- 28 / 陈揖明：松鹤楼建于乾隆年间
- 29 / 王继贤：同庆楼戏剧性崛起
- 31 / 蒋志云：父亲有一个梦想
- 33 / 蒋志云：斗胜开宴春
- 34 / 蒋志云：宴开桃李园中，春在金焦山畔
- 34 / 陈惕敏：功德林与星三聚餐会
- 36 / 蒋 洁：双子星酒楼
- 36 / 宗道一：遥舫酒帘灯火处，楼外楼前
- 38 / 蔡行芳：独占鳌头状元楼
- 39 / 强祖干 金醒斋 邓滋昌：闽厨一手
- 40 / 潘广庆：广州第一家
- 41 / 潘广庆：西南酒家毁，广州酒家兴
- 42 / 冯明泉：一撮即合建南园
- 42 / 冯明泉：文昌庙址起文园
- 43 / 冯明泉：繁华长堤，大三元悄然启幕
- 45 / 黄贸文：从杏华楼到杏花楼
- 47 / 马士雄：隆隆炮声，饭馆诞生
- 48 / 兰云翬：厨艺大师成长记
- 49 / 兰云翬：从兴隆庵走出的荣乐园
- 51 / 李维祯：颐之时出身名门

第二辑 曾经的黄金时代

55 / 杨奎昌：名冠京师

55 / 杨奎昌：不只卖鸭子

56 / 王永斌：鲜鱼口便宜坊后来居上

57 / 王永斌：满城皆有便宜坊

58 / 邹祖川：日本人千里来食

59 / 邹祖川：上流社会请客地

59 / 邹祖川：奢侈风

60 / 凌恩岳：玉华台显赫二十年

61 / 马长林：一声过市炒肝香

63 / 尹润生：地方风味馆应时而生

64 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：烤肉宛东渡日本

64 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：烤肉季一露头儿，立即腾宣众口

66 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：临河第一楼

66 / 马祥宇：东来顺的进取与本色

67 / 魏锡林：家家都奔鸿起顺儿

68 / 曾克鑫：风靡一时的起士林

69 / 萧文元：解馋万寿堂

70 / 萧文元：名动涿州

70 / 冯彻颖：沈阳最大的回民饭馆

71 / 扈继广：鹤立鸡群的聚乐村

73 / 王继贤：同庆楼逆势发展

74 / 马定文：百壶美酒人三醉，一塔秋灯迎六朝

78 / 黄贸文：从半斋到老半斋

79 / 陈揖明：松鹤楼起死回生

82 / 王继琴：王四酒家何处寻，虞山美景深

84 / 强祖干 金醒斋 邓法昌：聚春园兴，源于晚清官场乱象

- 87 / 蒋志云：明天请你上宴春
- 88 / 黄贤文：群雄逐鹿正兴馆
- 90 / 宗道一：楼外楼写传奇
- 92 / 蔡福明 吴克成：万商云集状元楼
- 93 / 冯明泉：羊城最高食府
- 94 / 冯明泉：南园走向巅峰
- 96 / 冯明泉：夜幕下的南园
- 96 / 冯明泉：雅士巨贾云集地
- 98 / 冯明泉：大三元的全盛期
- 98 / 兰云翬：川味当推兰光鉴
- 99 / 兰云翬：奢华盛宴荣乐园
- 100 / 龚 浔：川菜正宗，名噪蓉城
- 101 / 龚 浔：饱了口福，享了眼福
- 102 / 唐觉从：颐之时长盛不衰
- 103 / 唐觉从：罗国荣异军突起

第三辑 酒席歌筵，文人雅士风流多

- 109 / 尹润生：乾隆亲书“都一处”
- 109 / 曲振民：光绪帝私访东兴楼
- 110 / 凌恩岳：玉华台与张大千的传世名画
- 111 / 凌恩岳：张宗昌的断头饭
- 112 / 凌恩岳：素面朝天赵一荻
- 114 / 凌恩岳：宋哲元为母祝寿
- 114 / 尹润生：程砚秋在老饭馆收徒
- 115 / 陶洛诵：张大千出逃
- 116 / 吴宗祐 陶洛诵 徐文玉：此是齐璜杜撰
- 117 / 吴宗祐 陶洛诵 徐文玉：我要季傻子烤肉
- 118 / 杜春和：溥仪的恶作剧

- 118 / 冯彻颖：纪晓岚与二酉轩
- 119 / 昝继广：烧南北、义和菜
- 120 / 黄贤文：鲁迅、柳亚子常顾老半斋
- 120 / 王继贤：同庆楼掩护地下党
- 121 / 俞允尧：政界显要齐聚马祥兴
- 121 / 蒋 洁：马叙伦赠书楼外楼
- 122 / 宗道一：名流皆恋楼外楼
- 125 / 张令澳：食兴所致，章太炎挥毫
- 125 / 强祖干 金醒斋 邓泓昌：慧眼识得贵人
- 126 / 强祖干 金醒斋 邓泓昌：弹指间，要人来了又去
- 129 / 兰云翬：象鼻子宴
- 130 / 兰云翬：陈纳德是荣乐园的座上宾
- 130 / 龚 浔：丁宝桢与宫保鸡丁
- 131 / 吴洛加：千叟宴
- 132 / 兰云翬：调度大宴会，难过指挥大部队
- 134 / 唐觉从：白茂洲青出于蓝
- 135 / 唐觉从：为瑞典国王掌勺

第四辑 倾城美味，才下舌尖，又上心间

- 139 / 杨奎昌：一炉百年火，铸成全聚德
- 140 / 李廷禄：烤肉宛声满京城
- 141 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：蒙古烤肉渐成北京风味
- 142 / 季阁臣：烤肉的变与不变
- 143 / 王永斌：焖炉烤鸭的技法
- 144 / 王永斌：童子鸡与清酱肉
- 145 / 谢鹤声：饕餮盛宴
- 146 / 冯彻颖：全羊席
- 147 / 昝继广：聚乐村的杰作

- 148 / 俞允尧：美人肝，美味肝
- 149 / 俞允尧：桃花流水鳜鱼肥
- 150 / 俞允尧：蛋烧卖，凤尾虾
- 150 / 俞允尧：但愿鹅生四掌，鳖留两裙
- 151 / 马定文：马祥兴四大名菜
- 153 / 王继琴：王四美味，虞山制造
- 155 / 蒋志云：水晶盐蹄
- 156 / 黄贤文：老半斋的淮扬名菜
- 157 / 陈揖明：松鹤楼的名厨与名菜
- 158 / 强祖干 金醒斋 邓涵昌：名手坐镇，方有名菜传世
- 160 / 强祖干 金醒斋 邓涵昌：佛闻弃禅跳墙来
- 161 / 强祖干 金醒斋 邓涵昌：满汉全筵
- 163 / 孙锦奎：孙宝仁推陈出新
- 164 / 蒋志云：宴春肴肉成为经典
- 165 / 蔡行芳：冰糖甲鱼
- 166 / 蔡福明 吴克成：状元楼佳肴
- 167 / 鲍培华：“轰炸东京”
- 167 / 黄贤文：老正兴，以河鲜佳肴著称
- 168 / 王大煜：美食醉蓉城
- 170 / 王大煜：山城名菜
- 171 / 王大煜：名菜大河帮
- 172 / 王大煜：名菜小河帮
- 172 / 王大煜：名菜自内帮
- 173 / 王大煜：素千道
- 174 / 唐觉从：开水白菜和清汤凤尾
- 174 / 唐觉从：干炒虾仁
- 175 / 唐觉从：罗烧鱼翅
- 175 / 唐觉从：白茂洲的传世菜肴

- 176 / 李维祯：寻常菜，见功夫
176 / 杨济光 叶栋良：桥头火锅

第五辑 齿间舌下生意场，亦显刀光剑影江湖气

- 181 / 杨奎昌：花红与下杂钱
181 / 杨奎昌：不为金钱所惑，才不为金钱所困
182 / 邹祖川：东兴楼缘何赢得声誉
183 / 邹祖川：偷师学艺
184 / 邹祖川：东兴楼，娶个媳妇不害愁
185 / 吴宗祜 陶洛诵 徐文玉：刀功，刀功
186 / 季阁臣：百年烤肉季，胜在不凑合
187 / 季阁臣：从旗人到汉人，从王府到民间
188 / 马祥宇：善出奇招的东来顺
189 / 刘一峰：正阳楼开战
190 / 谢鹤声：大饭店的七十二般武艺
191 / 谢鹤声：大饭店的样式服务
192 / 萧文元：吃一、看二、眼观三
194 / 仇云秀：用人有道
194 / 仇云秀：请名士写匾
195 / 仇云秀：一个都不能少
195 / 仇云秀：时令菜肴，抢先上市
196 / 仇云秀：经理六事
196 / 仇云秀：美食用美器
197 / 仇云秀：集众家之长
198 / 仇云秀：创新者生存
198 / 周恩玉 王彦山：要助手，不要副手
199 / 周恩玉 王彦山：重金求人才
200 / 周恩玉 王彦山：博采众长

- 201 / 周恩玉 王彦山：完美服务
- 202 / 周恩玉 王彦山：战胜同行
- 203 / 周恩玉 王彦山：重视广告
- 204 / 周恩玉 王彦山：响堂、鸣灶、哑巴墩、老虎柜
- 205 / 晁继广：协力山成玉，同心土变金
- 206 / 晁继广：人叫人千声不语，菜叫人一点就到
- 207 / 晁继广：肉肥汤也肥
- 208 / 晁继广：和与礼
- 209 / 晁继广：胜在名厨
- 210 / 马定文：创名菜，创品牌
- 211 / 马定文：看客下菜
- 212 / 马定文：以店为家
- 214 / 蒋志云：行大欺客、客大欺行
- 215 / 蒋志云：给条路让人家走
- 216 / 蒋志云：迎合文人雅士
- 217 / 蒋志云：金锁银锁，不及肉锁
- 218 / 蒋志云：货品硬正
- 219 / 蒋志云：英才皆为我有
- 220 / 蒋志云：创新是王道
- 221 / 蒋志云：多马分肥
- 221 / 冯明泉：小钱撬动大资本
- 222 / 冯明泉：以电梯为噱头
- 223 / 冯明泉：宣传注重三位一体
- 224 / 冯明泉：划逆水
- 225 / 兰云翠：荣乐园险度危机
- 227 / 兰云翠：海纳百川，川菜始成

第六辑 风雨摇摆，砥砺前行

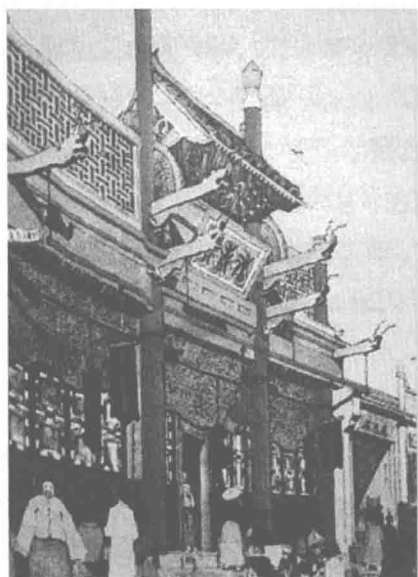
- 231 / 杨奎昌：全聚德艰难度日
- 232 / 王永斌：百业凋敝，便宜坊犹存
- 232 / 潘 怡：沦陷的北平，日语翻译大热
- 233 / 邹祖川：庙是那个庙，神非那个神
- 234 / 马长林：天兴居取而代之
- 235 / 马祥宇：东来顺饱受日伪欺负
- 236 / 马祥宇：弟兄分家，雪上加霜
- 237 / 冯彻颖：学厨不易
- 238 / 周恩玉 王彦山：世事剧变，逆流而上
- 239 / 周恩玉 王彦山：旧时代，厨子受欺凌
- 241 / 曾克鑫：二战期间，起士林转战于德法租界
- 242 / 陈揖明：兴于勤，毁于嬉
- 244 / 晁继广：抗战中逢迎度日
- 246 / 晁继广：终获新生
- 246 / 鲍培华：抗日战火中诞生第一春
- 247 / 马定文：旧社会生意人的苦
- 248 / 马士雄：武汉东来顺逆势生长
- 250 / 强祖干 金醒斋 邓滋昌：陋习种种
- 250 / 强祖干 金醒斋 邓滋昌：以无赖对无赖
- 251 / 冯明泉：龙钟老貌，难换新颜
- 253 / 蒋志云：沦陷时代逐酒肉
- 254 / 蒋志云：挡像
- 256 / 蒋志云：挡不了像
- 257 / 萧文元：铁蹄下的万寿堂
- 258 / 蔡行芳：辉煌与没落
- 259 / 兰云翬：荣乐园轰然倒塌
- 261 / 张祖谋：昙花一现的大三元

附 咀嚼时间的味道、城市的味道

- 265 / 谢鹤声：饮食文化历史悠久
- 265 / 唐觉从：人莫不饮食，鲜能知味
- 266 / 仇云秀：上集下传的饮食文化
- 266 / 仇云秀：饮食山东帮
- 269 / 仇云秀：山东菜风靡一时
- 271 / 仇云秀：山东菜转战天津
- 272 / 仇云秀：鲁菜也有派系
- 273 / 张涛 张政利：北京烤鸭，源自荣成
- 274 / 尹润生：清末民初，西餐馆已遍及北京城
- 275 / 尹润生：涮锅渐成京城时尚
- 276 / 陈家骥：八大春
- 276 / 陈家骥：西长安街头，老字号林立
- 277 / 齐如山：北京饭馆种种
- 280 / 仇云秀：旧时的天津饮食业，风起云涌
- 282 / 冯彻颖：灶君会
- 283 / 谢鹤声：南市渐成繁华地
- 284 / 谢鹤声：开家饭馆不难
- 284 / 王大煜：知名饭馆齐聚重庆
- 286 / 王大煜：摇曳多姿的川菜命名
- 286 / 吴洛加：朝天门，枇杷山，火锅小吃店
- 288 / 梁鸿鸥：通济桥，火锅繁荣地
- 289 / 杨济光 叶栋良：最早的重庆火锅什么样

第一辑

老馆儿起家，
一菜一品皆藏故事



❖ 杨奎昌：以全聚德

我的祖父杨寿山，字全仁，直隶省冀县杨家寨人。其父杨中和，母傅氏，生有四子，先祖父最小。先祖父从小寡言笑，有志向。他十几岁时，因家乡遭灾无法生活，来到北京谋生。到京后，向亲友借了点钱，做起小本经营的买卖。他早出晚归，节衣缩食，善于理财，不久就在前门外大街通三益海味店门前一带，摆起一个鸭子摊，专卖鸡鸭。几年后，他不仅还清了债，手里还积蓄了一些钱。恰在这里，肉市胡同内一家由山西人经营的杂货铺，因生意萧条，无法营业。先祖父由人介绍，把这家杂货铺的铺底倒了过来，自己开设了挂炉铺。这家杂货铺的字号叫德聚全，取“以德聚全，以德取财”之意。先祖父把它颠倒过来，改为全聚德，“全”字暗含他的字（全仁），取“以全聚德，财源茂盛”之意。这就是全聚德这个字号的来源。此时是1864年。

先祖父杨寿山生有四子，即杨庆长、杨庆茂、杨庆祥和我的父亲杨庆余。先祖父从创业之始即任经理，直到1896年因年事已高，派他的次子，也就是我的二伯父杨庆茂继任。先祖父生活简朴，为人正直。传说他当经理期间，看到当时的王公贵族骄恣奢靡，吃完宴席之后，用一种发面的六瓣状荷叶饼蘸去嘴边的油腻，便随手扔掉，很是愤慨。他对店里的人说，咱们全聚德可不能干这种缺德的事。从此定下规矩，全聚德不做发面主食。烤鸭的吃法，是用荷叶薄饼卷鸭肉。凡吃烤鸭者，不管是谁，身价多高，一律得自己下手卷。

全聚德的几任经理，并非全由杨家人担任，如1930年杨庆茂去世后，由李子明接任；李子明之后，由李培芝接任。李培芝原是个跑堂的，因为待人热情、应对周到，善于处理事情，为人又老实，就由他当经理。另从老便宜坊请来业务能力强的李景湘为副理，协助李培芝。杨家的人虽不任经理，却有很大的权力。杨庆茂的长子杨魁耀，虽是个搞铁路工作的，但他从1945年到1949年，一直掌握着全聚德的大权。

《全聚德烤鸭店的百年沧桑》