

北京市政协文史资料委员会选编

北京文史资料精华

商海沉浮

SHANGHAI CHENFU

北 京 出 版 社



图书在版编目 (CIP) 数据

商海沉浮/北京市政协文史资料委员会选编. - 北京:
北京出版社, 2000.1

(北京文史资料精华丛书)

ISBN 7-200-03996-9

I. 商… II. 北… III. 商业经济-史料-北京 IV. F729.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 66234 号

商海沉浮 (北京文史资料精华丛书)

选 编: 北京市政协文史资料委员会

责任编辑: 张秋萍

杨良志

装帧设计: 朱 云

责任印制: 李文宗

出版发行: 北京出版社

社址: 北京·北三环中路 6 号

电话: 总机 (010) 62016699

邮码: 100011

印 刷: 北京市通州区电子外文印刷厂

经 销: 新华书店北京发行所

开 本: 850×1168 毫米 1/32

印 张: 19.125

字 数: 450 千字

版 次: 2000 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印 数: 00001-6000 册

书 号: ISBN 7-200-03996-9/K·408

定 价: 25 元

版权所有 翻印必究

选编说明

《北京文史资料精华》是从本会近二十年来编辑出版的文史资料中精选而成，内容涉及政治军事、文化科技、教育医卫、工商经济、社会生活、文学艺术、名胜园林等诸方面，分为《世纪风云》、《杏坛忆旧》、《文苑撷英》、《风俗趣谈》、《商海沉浮》、《梨园往事》、《府园名址》、《艺林沧桑》八卷，共约 350 万字。

这套丛书主要收录北京地区的史料，上起 1898 年戊戌变法，下至 1949 年中华人民共和国建立；个别篇目有所突破。入选篇目以历史当事人或见证人亲历、亲见、亲闻的回忆录为主，也有少量是通过采访调查整理而成的。丛书未收中共党史资料，以体现同党史部门的分工与区别；但是有关统一战线和党领导下的群众运动的史料，在个别篇目中也略有涉及。

这套丛书属于文史资料的分类汇编，是根据已有史料的实际情况进行遴选的，难免有或轻或重、某些卷的内容不单一、书名不能完全涵盖全卷内容等情况。编辑时，除订正个别技术性的错误以外，对文字一般不做大的改动；原则上不重新考订史实，只对已经发现的明显错误进行纠正。由于篇幅所限，有的篇目收入时作了一些删节和摘选。重新厘定了部分文章的标题。由本市各区县政协和民主党派、工商联提供的稿件，书中不一一注明。

北京市政协文史资料委员会

1999 年 8 月

目 录

北京的饭庄饭馆	尹润生(1)
东兴楼	邹祖川(13)
致美斋	刘叶秋(21)
东来顺饭庄	马祥宇(24)
一条龙羊肉馆	王永斌(32)
便宜坊烤鸭店	王质如(38)
全聚德烤鸭店	杨奎昌(45)
仿膳饭庄	崔小旺(56)
沙锅居	张慕雨(62)
烤肉季	季阁臣(67)
都一处	王永斌(72)
炒肝老店会仙居	马长林(77)
广福馆的炒疙瘩	吴宗祐(82)
雪香斋的螃蟹	季迺时(84)
谭家菜	袁祥辅(86)
月盛斋马家老铺	马霖(91)
全素刘和它的宫廷素菜	刘文治(99)
旧京油盐店	常人春(106)
大有油盐粮店	孟瑛玺(118)

六必居酱园·····	贺永昌(126)
天义顺酱园·····	刘英杰(135)
王致和臭豆腐·····	李连邦(146)
漫话猪肉铺·····	石 朱(151)
北京的一些传统食品····· 吴宗祜	石 朱(156)
稻香春·····	许晋卿(167)
桂香村····· 雷绍瑜	张光蕴(189)
正明斋饽饽铺·····	张蕴芳(197)
永星斋饽饽铺····· 王君稷	马润清(206)
信远斋蜜果店····· 萧永海 王晋夫	满作霖(215)
通三益与秋梨膏·····	王永斌(219)
祥泰义·····	韩子铮(226)
张一元茶庄·····	王质如(231)
仁和酒店和它的两种御制名酒·····	何宜昌(237)
双合盛和五星啤酒····· 郝守礼	徐宝光(242)
大酒缸的风情·····	石 朱(249)
鼻烟老店天蕙斋·····	王 宾(253)
大北照相馆·····	王 宾(258)
我的摄影生涯和同生美术照相部·····	谭正曦(265)
紫房子·····	韩文蔚(279)
忆旧北京饭店·····	邵宝元(287)
三义店·····	钟公望(294)
清华园浴池·····	怡 然(299)
北京的西医西药业·····	阎少青(310)
鹤年堂药店····· 张 慈	刘德生(323)
长春堂避瘟散·····	索延昌(332)
德寿堂与牛黄解毒丸·····	袁自有(341)

荣宝斋·····	侯 恺(348)
琉璃厂最古老的书店——翰文斋·····	萧新祺(360)
隆福寺街的旧书业 ·····	
····· 葛鸿年 张金阜 孙印堂 邵仲英(366)	
老二酉堂二三事·····	陈德光 张益寿(374)
青山居玉器市·····	李启元 陈德光(377)
北京民族乐器行业回顾·····	陈韶轩(384)
北京的花木业·····	李紫宸(396)
东安市场·····	张子华等(403)
西安市场·····	石继昌(414)
东单大地·····	刘恩禄(422)
大华百货公司·····	赵宜之(437)
王府井地区的西服业·····	董金甫(450)
北京的皮货业与建华皮货服装店·····	张惠林(461)
瑞蚨祥绸布店·····	孟宪浹(470)
花市布店业·····	赵孟春(477)
内联陞鞋店·····	赵佩衫(489)
黑猴儿帽店·····	李建平(494)
亨得利钟表店·····	王永斌(502)
大明眼镜公司·····	赵国兴(512)
王麻子刀剪铺·····	白凤鸣(518)
龙顺成的木器家具·····	文 武(522)
北京的外馆及民国初年对外蒙的贸易·····	程双科(529)
回忆宝文堂·····	刘玉铮(536)
京华印书局五十年·····	宣 节(542)
燕京造纸厂五十年·····	韦承兴(553)
往昔王府井大街与印铸局·····	陈庆余(561)

北京的人力车·····	任有德(566)
北京电车史话·····	李福海(579)
回顾中国近代邮政·····	赵乃基(595)

北京的饭庄饭馆

尹润生

饭庄

北京的饭庄起于何时，因无确证，不能肯定，但兴盛于清代晚期，是毫无疑义的。北京的饭庄多是由北京富人出资、山东人经营的。它的营业项目主要是包办满汉全席、承办红白喜事。喜事包括结婚、弥月、寿日、春酒等。饭庄的服务对象是贵族、官僚、豪绅、富商。北京居民称它们为专伺候大宅门的饭庄。

饭庄的字号无例外地都叫“××堂”。那时北京的繁华区域是东四、西单、鼓楼前，其次是前门大街一带。这些“××堂”，都开设在这类繁华地区。其中历史比较长、名声比较大的，有以下各家：

庆和堂——地安门大街（原在地安门外白米斜街）；

会贤堂——什刹海；

聚贤堂——报子街路北；

福寿堂——金鱼胡同；

聚寿堂——东四钱粮胡同；

天福堂——前门外肉市大街；

同兴堂——前门外取灯胡同；

惠丰堂——前门外观音寺街；

富庆堂——西城锦什坊街；

燕寿堂——东城总布胡同（聚寿堂分号）。

这些饭庄的共同特点是，都有宽阔的庭院，幽静的房间，陈设着木制家具，悬挂着名人字画。它们使用的碗盘勺筷以及其它饭食用具，都是成桌成套，贵重精致，极其考究。此外，各饭庄都设有戏台，可以在大摆筵席的同时，唱大戏、演曲艺。它们包办筵席，能够同时开出几十桌。所谓满汉全席，是在普通燕翅席中，除各种冷热荤素之外，再加上一品锅和二烧，即烧奶猪和烧鸭。

如果承办白事，因为灵柩都停在家中，所以就在丧家临时搭灶，派人携带一应菜料食具等，由头灶或二灶去办事的“本家儿”，亲手掌灶，摆设筵席。

饭庄的另一项营业，是接待临时顾客便酌或请客，因此它还设有大小不一的单间雅座。

饭庄经常储藏着远年陈绍，除逐日选购时鲜菜蔬外，缸里还养着活鱼，以备顾客亲自挑选。

饭庄在后部有内室，设有木制小床，中间摆上鸦片烟具。那些官僚政客们在酒足饭饱之后，一榻横陈，吞云吐雾，许多争权夺利的勾当，以及贪污行贿等肮脏不可告人的交易，就在此进行。

在辛亥革命前后近一百年间，北京的饭庄及一大部分饭馆多是旗人出资为东方，山东人（绝大部分是山东黄县人）出力为西方；旗人只当空名的东家，而掌柜的、掌灶的，以及打杂的徒工，一般都是山东人。而担任招待顾客和在红白喜事中服务的专职人员名叫茶房的，却是北京人。这种现象的产生，有以下两种原因：

第一，清朝初年颁布的《大清律》中明文规定，旗人自己不能直接经商，也不能直接种地。据说这是降臣洪承畴的建议，理由是旗人可以稳坐家中不劳而食（当时不劳而食，是贵人应得的享受，是褒词而非贬词）。而上层旗人和贵族们一旦当上了粤海关监督或苏杭二州的织造等发了财，在上述规定的限制下，有钱没地方用，只好与汉人合作来经营买卖。而开饭庄比较适宜，因为旗人讲气派，重体面，逢婚丧大事、老人寿辰、孩子满月，不仅要大摆宴席，还要有声势。当时以办事有自己的饭庄子为最体面。

第二，山东地少人多，生活艰苦。在晚清的百余年间，一家如果有兄弟数人，一般只留一个守家种地，其余都投奔他乡，自寻生路。这成了一种风气，也因此养成了山东人吃苦耐劳、生活勤俭、善于经营的能力，同乡之间尚能团结互助。例如下关东的人中，大部是来自山东的。又如北京城的苦活累活，如挑水、掏粪、宰杀牲畜（主要是鸡鸭猪）等，成为山东人一般的职业。山东黄县一带，地处沿海，有制作海味菜的独特条件，因而培养出一批手艺高超的厨师。这些大师傅不仅擅做名菜，而且有一锅同时做出十几个菜而保证质量与一菜一炒味道一样的特殊本领。这些大师傅的工资，是饭庄中最高的，往往超过经理的工资。

北京的饭庄，在清末民初的特定时期、在“首善之区”这个特定环境、在封建气氛深深笼罩的各界人士中盛极一时。它给山东人扩大了生活门路。但作为饭庄东家的旗人们，却很少因此发财的。一则阔旗人们志不在此，二则赚的钱，一般都用在扩充房舍、修饰门面、添置家具、开设分号上了。

饭庄还卖一种席票，即按席面等级，印成价钱不同的票据，卖给顾客，在饭庄吃完饭可以交席票。在银元与钞票同时

通用时期，物价比较稳定，12元可以吃一桌燕菜席。后来，席票发展成为一种礼券辗转赠送，很大一部分流通市面，却回不到饭庄兑现。这就产生两个结果：对饭庄经营者来说，能预先收得现款就增加了流动资金；而对饭庄东家来说，却成了清理账目时负的一笔债务。席票流通中，不免也有烧毁或损失的，但其数甚微。另外，顾客并不愿意用席票去吃饭，认为不体面，这样日积月累便成了东家负的一笔债。

山东饭庄的茶房，必须用北京人，这是因为操持红白喜事，要懂一套繁琐的礼节，还要熟悉满汉礼节的差别。例如在汉人的喜庆宴会中，客人入席落座后，主人须沿桌行礼、敬酒，这时茶房随侍在旁，朗声喝叫“本家儿道谢”，这叫喝礼；而满人的规矩却不许喝礼，认为应该保持庄重肃穆，嫌喝礼贫气。又如在丧葬白事中，汉人“摔盆”，而满人“奠酒”，各有定规，不容差错。山东饭庄的茶房，有一套基本知识，他们有头目，头目带徒弟，徒弟熬成头目，再继续带徒弟，队伍逐渐扩大，形成一个行业。随着工作的需要，他们还增加了一些辅助技能，如切削水果，拼摆冷碟，泡黑咸菜，制作甜食等。北京风味的甜食，如糖核桃、玫瑰枣、炒红果等，都是茶房亲手去做。

在上述山东饭庄之外，还有一类专承揽红白喜事、平日不卖饭座的北京人开的饭庄。这是为中下层人家服务的买卖，一般居民把它们叫做冷庄子，它们中比较出名的是：

启华堂——义溜河沿；

天寿堂——西珠市口；

增寿堂——北新桥石雀胡同；

天丰堂——同上。

冷庄子无固定厨师，来了买卖临时约请行厨子（零卖手艺

的大师傅)。冷庄子所用的炊具、食具，除自备少数外，不足之数靠外借或租赁，桌椅也主要靠租赁。那时北京四城都有一种专门出租木器的“家伙座”商铺，另外还有搭席棚的棚铺。同时北京城内都有临时出卖劳力或技术的“人市”，茶房就从人市上雇用。冷庄子平日不存备酒菜材料。

饭 馆

饭馆是比饭庄规模小一级的饮食业。清朝末年，也是山东人开办经营的居多。这一类饮食业应时小卖，讲口味重于讲排场，主要接待顾客用餐。北京主要的饭馆有：

庆云楼——地安门外烟袋斜街；

东兴楼——东华门大街；

福全馆——隆福寺街；

同和居——西四牌楼；

致美斋——前门外煤市街；

泰丰楼——前门外煤市街（以后又有新丰楼在万明路口）。

清定都北京后，对于北京的布局是南朝（即太和、保和、文华、武英各大殿），北市（钟鼓楼周围），东宗（太庙，即现在的劳动人民文化宫），西社（社稷坛，今中山公园）。那时飞来一群灰鹤落在太庙里，就此安居不走，于是在社稷坛西部修了鹿圈，养了些鹿，号称“鹤鹿同春”，以兆祥瑞。拱卫皇宫的地安门外，正是繁华区域，且为内务府各级官吏的聚居地带，庆云楼作为第一个大山东饭馆，就在这里应运而生。

饭馆异于饭庄的第一点是字号不称堂，而称楼、居、馆、斋等。第二点是厨灶就设在近门处，饭座能够望得见灶，顾客与厨师可以彼此交谈：

“××爷，您来啦！”

“×师傅，今几个您掌灶啊。”

现在西四的同和居，其大门旁边的小吃部，就是原来厨灶所在处，还可找到一些旧痕迹，可以看出当年山东饭馆的风貌。

饭馆的营业以接待顾客为主，多则开一桌两桌，少则三朋四友，甚至单独一人。菜总是一锅出一盘，讲究火候和味道。既能做燕翅鱼虾山珍海味的名菜，又能做各种美味适口的点心，如致美斋的焖炉烧饼、中秋月饼、萝卜丝饼、清油饼；庆云楼的枣泥方脯、山楂奶卷馅“门钉”（以宫门铜钉为名）等，颇受欢迎。当年梅兰芳就喜欢吃同和居的烤馒头。

少数饭馆也兼办红白喜事，如东兴楼和福全馆等。

东兴楼的全名是东兴楼庄饭馆。它在东华门大街，南北相对有两栋建筑，路北是古色古香的雅座客厅，进门见灶；路南是新建的两层楼房，设有小型礼堂。它有两套炉灶，两套炊事人员，各有大师傅（又称头灶），二师傅（又称二灶）。东兴楼后期还发展了一套中菜西吃的作法，添置大批银制器皿，很兴旺过一阵。八面槽的萃华楼和王府井的安福楼，就是在东兴楼歇业后，改换门面更名分立的。这都是因为东西两方意见不合，导致解伙关闭营业。

由于社会发展变迁，山东人独占饮食业领域的现象逐渐衰落。进入民国以后，北京进一步成为五方杂处、人文荟萃之区。于是外地风味的饭馆，顺应需要纷纷出现。著名的有：

厚德福——河南菜，以做熊掌驰名，前门外大栅栏路北；

玉华台——淮阳菜，东城锡拉胡同（现在西单北大街路西）；

五芳斋——上海菜，东安市场内；

晋阳春——山西菜，虎坊桥大街；
西黔阳——贵州菜，西长安街；
恩成居——广东菜，前门外陕西巷；
东亚楼——广东菜，东安市场内。

此外，还有春华楼，在虎坊桥五道庙，雅座不多。它受到当时名画家如张大千、溥心畲（所谓南张北溥）等画家的欢迎，并得到名演员梅兰芳、程砚秋等的赞赏，因而营业兴旺。杨梅竹斜街真源馆，开经济中菜之先河，以菜价经济吸引顾客，其中红烧翅根最著名，价仅三四角，并备有零盘烤鸭，价亦低廉。地安门大街庆和堂仿效真源馆，添设经济小卖部，营业非常兴盛，后因东家闹家庭纠纷，把这个买卖关闭了。西单商场内峨嵋酒家，以四川饭菜著名。梅兰芳爱吃峨嵋酒家的担担面。它确有独特的四川风味。

除以上这些有代表性的饭馆外，地方风味的饭馆，一时如雨后春笋般地涌现，仅在西长安街就有庆林春、大陆春、新陆春、同春园、淮阳春、鹿鸣春等，号称八大春。商业竞争剧烈。各家争聘名厨师，争夺顾客。北伐战争前，北京是政潮起伏、派系林立的场所，时常出现“放下屠刀”、想“立地成佛”而念经吃素的失意政客、下野军阀，于是又出现了一批专卖素菜、开素席的饭馆，如真素斋、功德林等。

清末，随着东城使馆区的划定（沿东交民巷到崇文门）和外国商业金融机构的设置，适应外人需要的西餐馆纷纷开张。初期都是外国人自己开设的，如正昌面包房、法国面包房、德国饭店、韩记饭店、美国青年会餐厅等。它们都设在东城。专为中国人吃西餐而设的西餐馆有：前门外廊房头条擷英番菜馆、中山公园内的来今雨轩、外交部街的墨蝶林等。尔后，大小西餐馆、西点铺，遍及四城。

司法部街的华美西餐馆是当时律师汇集之地。诉讼人委托律师办讼事，律师与律师相互沟通案情，分赃受贿，都是以这个西餐馆为交易场所。司法部街在修建人民大会堂时已拆除。

东安市场最初有经济西餐，七角钱一份客饭，叫经济食堂，后来就其原址改为其士林西餐馆。东安市场南门还有个规模较大的西餐馆，叫和平餐厅。此外，西单商场半亩园的西餐部，西单大地西餐部，旧刑部街（扩修西单大街时已拆除）双十西餐部，都是昙花一现。外交部街墨蝶林西餐馆，是由崇文门大街一家外国人经营的西餐馆的厨师，脱离了外国人的雇佣而独立经营的，菜的品种与烹调技法，都是西洋“嫡传”。

几家风味饭馆

清末民初，一个推车进京谋生的丁姓回民在东安市场摆了个饭摊，专卖白汤杂碎、杂面条和大饼。因为物美价廉，深受劳动人民欢迎，逐渐由饭摊变成饭棚，最后发展成三层楼房的东来顺，以火锅涮羊肉驰名。它买来口外牛羊，再加料重喂到膘肥肉厚，然后屠宰。东来顺受到汉满蒙回各族人民的普遍称赞。每当入秋，涮锅子便成为北京人一种应时当令的享受。东来顺创办人丁姓，直到东来顺营业发展到鼎盛时期，在楼外仍然设饭摊，卖杂碎汤、烙饼及牛肉汤面，劳动人民仍可在这里吃到一顿经济实惠的饱饭。

当时回民饭庄首推王广福斜街元兴堂，回民多在此处办喜事。20年代后期这家饭庄歇业。

东来顺因设在东安市场内，地方窄，仅能摆席几桌，于是在西长安街开设了西来顺，不仅能置办酒席，还兼卖烤鸭。

后来，前门外李铁拐斜街又开办了两个阔院广厅的回民饭

馆——两益轩、同和轩。戏曲界拜师收徒都在这里行礼，这主要是因为演员中（包括去道贺的）有回民的缘故。程丽芳拜程砚秋为师，李少春拜余叔岩为师都在这行礼。

北京烤鸭闻名世界。全聚德烤鸭店享有盛誉。但北京最初的烤鸭店是菜市口米市胡同的便宜坊。那时北京四城都有便宜坊，以烤鸭为主，也兼烤奶猪。米市胡同便宜坊号称第一。便宜坊与全聚德烤鸭的主要区别是：便宜坊是闷炉烤鸭，全聚德是挂炉烤鸭。过去还有一种烧鹅，其味不次于烤鸭，慈禧就非常爱吃烧鹅，御膳房时常准备着烧鹅。但后来慢慢没有了，可能是鹅的数量不如鸭子多。北京烤鸭之脍炙人口，除因为北京鸭品种优良，体大肥嫩外，还与使用枣木炭有关。枣木炭质坚火缓，火力平稳，烟气很小。

北京还有几个专卖单一品种的饭馆，规模不大，而历史悠久，各有特色，远近驰名。它们是：

砂锅居——西四南缸瓦市；

烤肉宛——宣武门内大街；

烤肉季——什刹海；

都一处——前门大街；

馅饼周——煤市街；

穆家寨——王广福斜街；

天兴居——前门外鲜鱼口；

砂锅居原名和顺居，有二三百年的历史，因以砂锅煮白肉起家，日久天长，原名反而传不叫砂锅居了。它能用猪肉做出几十种肉菜，而不需要添加任何配搭，叫烧燎白煮，能成桌摆席，仅炸货一类，就有著名的三十六小烧。早期每天一个上午就能卖完一口猪，下午停业。砂锅居还貯有陈仓米，北京人称之为老米，其质特精，蒸煮也是专门技术。人们喜吃白肉末

拌老米饭，砂锅居也由此更著名。

烤肉，是秋冬时节比涮羊肉更简化的一种回民吃法。烤的主要是牛肉片。烤肉宛最初只有一面小铁炙子，由顾客足蹬板凳，自烤自酌，佐以牛舌饼、小米粥。烤肉宛由宛氏兄弟二人共同经营，哥哥一面切肉一面嘴里算账，弟弟一面招待一面收钱，大褂口袋就是钱柜。由于选肉精、切片薄、松木火、作料全，生意兴隆，最后发展成有两台铁炙子、门前常排满汽车的名馆。烤肉季开设较晚，因地址在后海河沿，颇有风趣，吸引了一些中上层人士，渐渐与烤肉宛不相上下，号称南烤、北烤。

都一处原是个山西饺子馆，连同它对面的一条龙包子铺，都是清朝初年就有的面向大众的黄酒馆。传说，乾隆皇帝私访，曾到都一处品尝过，深表满意，亲笔写了“都一处”的牌匾，从此兴旺起来。以后发展成能做各种包馅食品，如烧麦、炸三角、糖包、春卷等，还以晾肉、酥鱼、蜜枣等酒菜驰名。

馅饼周和穆家寨，是两家回民小馆，前者专做牛羊肉馅饼，附卖稀粥，后者卖炒咯哒加牛羊肉作料。初期顾客只是劳动大众，因做的东西质量较高，逐渐贫富都来，就扩建成为中等饭馆。馅饼周还扩展成南号、北号。

天兴居是炒肝铺。所谓炒肝，实际是猪肠碎段加上少量猪肝片，制成面卤形的流食，这是汉民在豆浆油条之外的另一种风味早点品种。前外鲜鱼口的天兴居、会仙居，因为炒肝制作精良，口味高人一等，受到广大群众喜爱。炒肝铺并兼卖猪肉包子。

除以上专卖单一品种的饭馆以外，还有两个必须提到的饭馆，一个叫灶温，一个叫仿膳。