



老北京 de

周家望 著

吃喝

北京燕山出版社

1082.41-51

; 3

老北京 de 吃喝

周家望
著

吃
喝

北京燕山出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

老北京的吃喝/周家望著. —北京: 北京燕山出版社,
1999. 7

(老北京丛书)

ISBN 978 - 7 - 5402 - 1213 - 1

I. 老…

II. 周…

III. 饮食 - 文化 - 北京 - 通俗读物

IV. G122

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 27799 号

责任编辑: 梁 歌

北京燕山出版社出版发行

北京市灯市口大街 100 号 100007

新华书店经销

北京通州富达印刷厂印刷

700 × 1000 毫米 16 开本 13 印张 191 千字

2007 年 6 月第 2 版 2007 年 6 月第 1 次印刷

定价: 55.00 元

编者说明

《老北京丛书》是一套介绍老北京生活习俗的丛书，主要讲述清朝末年到新中国成立初期，北京人在穿戴、吃喝、居住、出行、玩乐、商市等方面的情况。书中既有系统全面的概述，也有具体的描述和作者的见闻。它不是研究性的专著，也不是资料性的集录，而是阅读性很强的通俗读物。我们期望读者特别是青少年读者能通过这套书更多地了解北京的过去，从而更加关心北京，热爱北京，从北京的变化中受到民族传统的熏陶，吸取不断前进的精神力量。

北京市政协文史委员会副主任、北京史专家叶祖孚先生在百忙中为本书作序。不幸，他在写完序言《沪人燕客的心愿》后的第四天，便因突发症而病逝。我们在此对他表示感谢的同时，也对他的辞世深表哀悼。著名学者朱家溍先生为本丛书题签。在本丛书组织过程中，常华同志曾给予大力支持。民俗美术家侯长春、侯钟琪先生为本书插图。在此一并表示谢意。

北京燕山出版社

《老北京丛书》编委会

顾 问	朱家溍	叶祖孚	
策 划	雪 岗		
主 编			
副主任	崔普权		
编 委	白鹤群	齐鸿浩	张增光
	张双林	赵 珩	里 功
	周家望	袁树森	常 华
	常人春		

沪人燕客的心愿

由北京燕山出版社组织撰写的《老北京丛书》即将出版，作为一个热爱北京文化的“老北京”，我是很高兴的。这的确是一件大好事。

据丛书的编著者介绍，这套书是要集中反映老北京人的生活。生活，吃穿住行玩乐而已，平平常常，琐琐碎碎，很少波澜，既没有政治的纵横捭阖，也没有文艺的生动情趣，更没有战争的惊险激烈，不容易写好，也不容易好看。然而生活恰恰是人最本能最真诚最实在的行为，属于最广大的人群。因此，它也就具有无穷的魅力。选择“生活”作为介绍老北京的“窗口”来编写这套书，无疑是很有见地的。

一个大城市生活史在史学研究方面有着重要位置。近年来，人们对京味文化情有独钟，其间也有一些纪录老北京往事的书籍问世。但总觉得还不够系统，不够具体，在探讨北京城市生活文化嬗变上还显得不大尽如人意。只有展开古都生活的画卷，才能揭示到京味文化的底蕴，我以为。

几年前，北京的一家出版社也曾想搞这样的一套书，我曾去参加过他们的会议，后来不知怎的，此事未果，没有见到书籍问世。

前不久，北京社会科学院的朋友告诉我，历史研究所正在撰写《北京城市生活史》一书，时间跨度自辽金至清末。北京燕山出版社的这套丛书则是从清末写到20世纪60年代，从时间上正好衔接。

从清末到20世纪60年代的百年间，是我们国家也是北京社

会面貌发生巨大变革的年代，而人们的生活也必然随之变化。清末、民国初期、日伪时期、国民党时期到新中国之初，北京人的生活观念已有很大不同，衣食住行和情趣爱好也必然有很大差别。这套书通过对不同时期的生活场景的描述，把北京人生活的变化反映出来，使人们看到了活生生的老北京人的活动。这对于增强读者尤其是青年一代爱祖国爱北京的情感和丰富知识，有不可替代的作用。特别是书中讲到的许多内容，都是作者的亲身所见所闻，不同于正史记载，就越发显得珍贵了。

这套书的作者，我大都很熟悉。他们热爱北京，熟悉北京，决心为传播北京文化贡献力量。我祝贺他们取得的成绩。同时我也认为，这套书的出版，不是只让人们怀旧，而是促使人们了解北京的过去，把握时代变革的脉搏，对北京的现在和将来充满信心，并为之奋斗。

“沪人燕客”，是我常用的一方图章。我虽不生于斯，却长于斯，自学生时代起就生活在这块土地上。我喜欢北京，在《老北京丛书》出版之际，我借此短文，表达我对北京的爱，愿北京越来越美好。

原记录

1998年1月6日

前 言

自隋唐以降，建于燕山蓟水之间的北京城逐渐成为一座五方杂处、八面通达的大都会，不同民族的服饰、建筑、文字、饮食共同勾勒出一个绚丽多姿的北京城，一座开放的充满生命活力的古城。由于北京特殊的政治地位，使其社会层次被划分得最为复杂，上至帝王将相，下至布衣草民，既同处一城，又等级森严，从衣食住行上都有着不可逾越的禁令。但与此同时，各国的商贾、进贡使者、全国进京赶考的举人、上京或设摊肆或役佣工以求温饱的外省人，每时每刻都在北京城里来来往往，车马频仍。当然，随他们一同进京的，还有他们各不相同的饮食习俗，而这些习俗日久又逐渐为京城的饮食文化所吸纳和融汇，兼收并蓄。山东菜、东北菜、老式粤菜、番菜及至后来的川菜、淮扬菜、湘菜，在京城归为一统，却又特色鲜明。这便是饮食文化的京城气派。

“一口京腔，两句皮黄，三餐佳饌，四季衣裳……”老北京人便是在这样一种平稳而讲究、宠辱不惊、乐天知命又情趣盎然的心态中，一代代地生活着。在他们眼中，吃有“讲究”与“将就”之分。王府里的一品火锅是讲究，街头的羊脸子能切出灯影儿来也是讲究。吃梨丝儿没榲桲，则是一种痛苦的“将就”，这“将就”也是在没法子“讲究”的前提下的无奈选择。

北京人把饮食视为一种生命形式的体现，他们会通过“色香味形器”去欣赏饮食之美。不管是清官大海碗里的燕窝“寿”字三鲜鸭子、丰泽园饭庄的乌鱼蛋汤，还是天桥市场上喝茶汤专用的扁铜勺，都在饮食、造型和食器上保持和谐统一。如同老北京

人穿着打扮、言谈举止和他们的身份气质一样自然妥帖。

从色泽红亮的山东菜入主明宫，到东北菜、苏杭菜参加进来，形成清官御膳；从山东庄馆的兴起，到粤菜、西餐、淮扬菜的逐渐发展与更换，我们看到了北京人的生活方式正随着历史的推行而演变，从雍容华贵的山东菜向清淡典雅的粤菜、淮扬菜过渡。及至新中国肇始，火辣辣的生活又令人们的口味转向湘菜、川菜。而 80 年代以来，新式粤菜、潮州菜、港式菜肴渐次北上，更兼有韩国烧烤、日式料理、欧式风味、美洲风情遍布京华，令北京人的饮食口味不断翻新。饮食文化也愈加丰富，正以其独特的魅力展示着襟怀博大的京城气派。

本书以历史沿革为纵线，上溯晚清，下至新中国肇始，以不同社会层面为横断面，纵横相织，透过饮食文化去看待生活在不同历史时期的北京人，了解他们的生活状态和社会心态，从而以一个侧面向今人展示老北京人的往昔生活。

所憾者，余生也晚，不曾亲历亲见者甚多，以至提笔生涩。所幸者，蒙已故北京著名文史大家叶祖孚先生及赵珩先生、崔普权先生、常华先生诸前辈耳提面命、指点舛错，方有此书杀青之日，敬致谢意。

书中不妥之处，尚希读者诸贤不吝赐教。

周家望

1998 年 10 月 21 日 于北京

目 录

第一章 御膳龙筵	(1)
一、仿膳是怎么来的	(1)
二、满汉全席是御膳吗	(5)
三、揭开御膳的面纱	(8)
四、晚清帝后们的日常饮食	(10)
五、清宫中的几种重要筵席	(17)
第二章 钟鸣鼎食	(22)
一、末代庆亲王的饮食生活	(23)
二、王府里鱼的吃法	(25)
三、王府年节吃什么	(26)
四、王府的一日五餐	(31)
第三章 公府美馐	(34)
一、孔府菜在北京的落户与形成	(37)
二、谭家菜的“商品化”	(44)
三、朱启铃开创“朱家菜”	(49)
四、名厨市长周大文	(51)
第四章 旗人佳味	(53)
一、先有白煮,后有烧燎	(55)
二、满族的饭包与饽饽	(60)

老北京 吃喝

三、萨其马——满族糕点的活化石	(65)
第五章 京城庄馆	(68)
一、会贤堂前看放生	(70)
二、惠丰堂中开堂会	(72)
三、“牟大头”掌灶丰泽园	(75)
四、正阳楼的清蒸“胜芳蟹”	(80)
五、清末民初的庄馆东家	(87)
第六章 市井吃喝	(89)
一、荷花市场吃“河鲜”	(90)
二、门框胡同尝爆肚儿	(96)
三、天桥冬日“共和锅”	(98)
四、一日货声撷趣	(102)
第七章 百姓饮食	(107)
一、夏日佳饮荷叶粥	(107)
二、京城绝品麻豆腐	(111)
三、喝豆汁儿	(112)
四、穷人开荤“瞪眼儿食”	(114)
五、烫饭与“水中猪肉”	(116)
六、老百姓吃西餐兴盛于何时	(117)
七、炒勺叮咛二荤铺	(120)
八、家常菜中的妙品	(124)
第八章 清真名肴	(126)
一、大棚厨子办喜宴	(129)

二、褚祥执掌全羊席	(134)
三、回民两把刀	(142)
四、丰富多彩的清真小吃	(147)
 第九章 饮食与名人	(150)
一、名人雅士话饮饌	(151)
二、鲁迅北平烹火腿	(155)
三、老舍与文人吃小馆	(159)
四、梁家菜与“胡适之鱼”	(161)
五、烹调圣手王世襄	(163)
六、梨园群英的饮食	(164)
七、善食方得松鹤龄	(166)
 第十章 素食崇尚	(170)
一、道观禅林素饌多	(171)
二、民间的清蔬素肴	(178)
三、红墙黄瓦染蔬香	(180)
 第十一章 帝都佳酿	(183)
一、情趣盎然“大酒缸”	(183)
二、黄酒在京的身世沉浮	(188)
三、酒中仙品莲花白	(191)
四、京华啤酒八十春	(194)

第一章 御膳龙筵

一、仿膳是怎么来的

如今，人们一谈到有“凤髓龙肝”之称的宫廷菜肴，就会想到北海漪澜堂的仿膳和颐和园的听鹧馆饭庄。这两座饭庄一南一北，遥遥相望，又都开设在昔日的皇家园林之中。这里经营的宫廷风味菜点，称得上是清代御膳龙筵的活化石，生动地展示着帝后饮食生活的皇家气派。

老话说，天无二日，国无二主。在紫禁城之外，另开一座“御膳房”招待世人，绝对是犯了欺君掉头之罪。那么，仿膳开办于何时呢？显然是在清帝退位之后的民国年间。

帝制宣告结束，皇家的园林苑囿也理应归国民大众所有。所以从民国6年（1917年）以来，民间人士和政府官员中就有把北海改为公园之议，后来经北洋政府内务部长朱启钤批准，决定把北海辟为公园，并由郑威、吕铸、吴承湜等主持负责维修整饬。自庚子之乱后，北海业已变得亭台破败，草盛花疏。古老的北海作为皇家园林，至清末已历经800年的岁月沧桑。“琼花岛在禁城西北，太液池之阳，当蒙古初起时，臣服于金，其境内有一山，石皆玲珑，势甚秀峭。金人望气者谓此地‘山’有王气，谋欲厌胜，使人言欲得此山以镇压我土，蒙古许之。金人乃大发卒凿掘，辇运至幽州城北，积累成山，因开挖海子，栽植花木，营构宫殿，以为游幸之所。”（详见《春明梦余录》）由此可见北海的“原籍”尚不在北京，而且还被涂上了一层神秘的政治色彩。

历经数年修缮，1925年北海终于得以竣工，同年正式对外开放。而在此之前的1924年11月初，冯玉祥命令手下大将鹿钟麟将北海的旧主人溥仪驱逐出紫禁城。这个当年的宣统小皇帝只好暂时居住在其父醇亲王载沣的府第，昔日的“潜龙邸”今番却成了“落凤坡”。家都丢了，逊清皇室自然更顾不上已是平民乐园的北海公园了。

随着清宫御膳房的锅冷灶凉，御厨们也纷纷走出宫门，另觅谋生之路，“昔时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”。

老北京的吃喝

在北海公园正式开放的当年，曾在御膳房菜库当差的赵润斋，约了御厨孙绍然、王玉山、赵承寿等在北海的北岸，合伙开设“仿膳茶庄”。开仿膳的念头在赵润斋的脑子里转了很久，因为皇宫作为禁城，始终对于民间保持着巨大的神秘感。帝后们吃什么？穿什么？怎么过日子？外界人士无从得见，却又充满了好奇心，所以开仿膳绝对在经营上是个好点子。只是因为时局不稳，1917年“辫帅”张勋又在北京搞了12天的复辟活动，在宫外开仿膳可能有生命危险。直到溥仪被驱出宫，后逃往天津，北海定为公园开放，赵润斋这才把多年的想法付诸实施。

据《燕都丛考》记载，北海公园创建之初，“园中除画舫斋为公园董事办事之所，静心斋为政府留待宾客之地，快雪堂为松坡图书馆外，余若漪澜堂、五龙亭、濠濮涧各处，俱辟为品茗设肆之区”。当时在北海公园内开茶肆的并不独仿膳一家，而仿膳以宫廷茶点为号召，独树一帜。仿膳选择了曾为皇家禁苑的北海为经营地点，又延聘了几位名副其实的御厨掌灶，自然令游人们纷至沓来，一品西太后、光绪帝吃过的美味。仿膳创建伊始，底子很薄，真正的宫廷大菜是无力为之的，况且仿膳的招牌尚未叫响，游人至此多是用点儿茶点而已，所以赵润斋他们就从精制的宫廷小吃和一般的炒菜做起。这里的茶点用料远比他处考究，手艺也好，做得小巧玲珑。比方做豌豆黄，必得用京东四眼井的白豌豆才够味儿，豌豆煮面了以后，要用马尾编的细箩过筛，这样做出的豌豆黄口感格外细甜。

当年被慈禧太后唤作“抓炒王”的王玉山善做“四大抓”：抓炒大虾、抓炒里脊、抓炒鱼片、抓炒腰花。抓炒的诀窍讲究一个“快”字，先把抓炒菜的主料挂糊，然后下油锅炸透、炸焦，再用旺火快速翻炒，勾芡而成。王玉山的挂糊讲究两种路数：一是蛋清调淀粉挂糊，一是光用湿淀粉抓糊。主料下锅炸，最忌讳用滚油，否则就会团成疙瘩，外面炸糊了里边也炸不透。另外，抓炒菜的另一个技术活儿是勾汁儿，汁儿多得快成汤菜了，便喧宾夺主；汁儿少了又包不住菜。王玉山却能驾轻就熟，火候功夫掌握得恰到好处，堪称当时京城的“抓炒状元”。仿膳有他的加盟，可谓如虎添翼。

随着仿膳的羽翼日渐丰满，慈禧当初常吃的清炖鸭舌、清炖肥鸭、樱桃肉、溜鸡脯、响铃以及夏景天的美味——西瓜盅等清宫名

肴，也逐渐登上了仿膳茶庄的台面。总想尝尝皇家美味的游客们，都不惜多花俩钱一快朵颐。仿膳的菜不仅从口感上软嫩鲜香，而且在菜名上也尽显富丽堂皇。像“乌龙吐珠”一菜，是用东海大乌参做成游龙状，再配以圆润如珠的鹌鹑蛋，动感强烈，黑白鲜明。此外还有一些以龙凤冠名，像扒鲍鱼龙须、扒龙须香菇、凤凰鱼肚、凤凰大虾等，无不显示出民间无可比拟的风范与威仪。

仿膳茶庄的左近是著名的五龙亭，当年乾隆皇帝常在五龙亭前太液垂纶。到了民国时候，“时届严冬，万籁萧瑟，游人既多敛足，而近年漪澜堂、五龙亭左右，各设冰场，以为滑冰之戏，事实沿旧，不知者乃以为欧美高风，青年之人，趋之若鹜。化装竞走，亦足以倾动一时，较之他处人造之冰场，复乎胜矣。”（详见《燕都丛考》）仿膳茶庄与五龙亭前的冰场相去不远，隆冬时节，冰上嬉戏之后，捎带脚儿到仿膳叫几样炒菜、几盘宫廷细点暖暖身子，也平添一层冬趣。

直到解放初期，仿膳的经营才从茶点转向烹调菜肴。1956年，仿膳茶庄更名为仿膳饭庄，实现国有制经营，并延聘了5位当年的御厨，以经营宫廷饮馔为主。原料充足，菜品也增添了很多花色，买卖日益兴隆。1959年，仿膳饭庄为了进一步发展，从五龙亭侧迁至琼华岛北面，占据了岛上的漪澜堂、道宁斋、倚晴楼、分凉阁、碧照楼、远帆阁六处古建筑。开辟出大小餐厅11个，可同时承办宴席25桌，使用面积1000多平米，成为接待国宾和旅游观光者的重要宴会场所。漪澜堂其实早在乾隆年间就已是一处饮馔之所，当时负责编纂《三通续编》（即《通志》、《通典》、《通考》三书的续编）的翰林院学士们，就曾被乾隆帝召至漪澜堂赐宴赏功；在内廷供职的欧洲画师、传教士郎士宁、蒋友仁等人，也曾被乾隆召至此处赴宴。不仅如此，乾隆每逢在太液池边垂钓之后，得鱼数尾，皆命内传送至漪澜堂内烹鲜而食。为什么乾隆如此喜爱漪澜堂呢？因为此堂系仿江南镇江金山寺而建，落成于乾隆三十六年（1771年），“南瞻宰堵，北颧沧波，颇具金山江天之概。”（详见《御制塔山北面记》）乾隆素好风雅，面对玉栏围岸、波光潋滟、水天一色的景致，既可远观五龙神亭，又可近览画舫兰舟，再加上鱼鲜杂列，把酒临风，自然是不可多得的人间妙境了。把仿膳饭庄开设

老北京 的 吃 喝

在漪澜堂，确是慧眼独具。此时的仿膳除了前面提到的王玉山的“四大抓”出名外，又挖掘不少宫廷菜肴，比如“四酥”、“四酱”等。“四酥”指酥鱼、酥肉、酥海带、酥鸡；“四酱”指炒黄瓜酱、炒胡萝卜酱、炒榛子酱、炒豌豆酱。其它一些著名的菜肴如蛤蟆鲍鱼、一品豆腐、沙舟踏翠、乌龙吐珠、荷包里脊、素炒鳝丝等，也都成为招徕食客的拿手好戏。从那时起，“满汉全席”便作为仿膳的金字招牌，成了他们鼎力推崇的高档宴席。

附仿膳菜单一份：

冷菜类：五香鱼、盐水鸭、酱鸭、拌肚丝、叉烧肉、酱牛肉、麻辣牛肉、炸黄瓜皮、酸辣白菜、盐水虾、拌鸭掌、颐和艺拼、蟹子冬笋。

山珍海味类：清汤燕菜、芙蓉燕菜、扒燕脯、清汤银耳、海红鱼翅、扒三丝鱼翅、葱烧海参、乌龙吐珠、白扒鱼肚、扒三白、凤凰鱼肚、扒鲍鱼龙须、蛤蟆鲍鱼、黄焖鱼翅、佛手鱼翅、红烧熊掌、罐焖鱼翅、三丝驼峰、葱烧驼掌、扒鹿肉。

鸡鸭类：锅烧鸡、桃仁鸡丁、宫保鸡丁、香酥鸡、象眼鸽蛋、鸳鸯蛋、溜鸡脯、芙蓉鸡片、金鱼鸭掌、三鲜鸭包、凤凰趴窝、金钱香菇、核桃鸭方、蚝油鸭掌。

鱼虾类：干烧活鱼、糖醋鱼、怀胎鳊鱼、芙蓉鱼角、鱼藏剑、葱油活鱼、蟠龙鱼、琵琶大虾、滑溜贝球、杏仁烤鱼、罗汉大虾、凤尾大虾、油焖大虾、油攒大虾、炸虾托、软炸大虾、抓炒大虾、松鼠鳊鱼。

肉类：荷包里脊、宫保里脊、抓炒里脊、炸佛手卷、干炒鹿丝、干烧牛肉丝、炒肉末、锅贴里脊、黄焖豆腐。

素菜类：扒龙须香菇、香菇菜心、口蘑扁豆、口蘑菜花、干贝冬瓜球、一品豆腐、松树猴头、棒打猴头、猴头双菜。

甜菜类：冰糖莲子、杏仁豆腐、炸段霄、拔丝苹果、冰糖三鲜、桂圆黑米粥。

点心类：豌豆黄、芸豆卷、小窝头、千层糕、黄糕、炸酥盒、肉末烧饼。

汤菜类：莲蓬豌豆、香露苹果、清汤银耳、砂锅牛鞭、梅竹山石、豆苗鹿尾汤。

(仿膳饭庄提供)

二、满汉全席是御膳吗

“满汉全席”之称，最早出现在清乾隆年间袁枚的《随园食单》里。其中提到：“今官场之菜名号有十六碟、八簋、四点心之称；有满汉席之称；有八小吃之称；有十大菜之称。”（详见《随园食单·戒单》）乾隆二十九年（1764年）李斗所撰的《扬州画舫录》还记有一份“满汉全席”的菜谱，足见当时官宦豪门热衷的“满汉全席”已传至江南，且盛行于世。

“满汉全席”究竟有何与众不同之处呢？为什么大江南北的缙绅富户对它如此推崇备至呢？

所谓“满汉全席”，是指集中了满、汉两个民族流传既久、烹饪精良的肴馔，并艺术地融为一体，形成的一整套宴席菜，至今已风行了近两个半世纪。

“满汉全席”虽然名满大江南北，但其宴席规格却各有千秋，不一而足，有128件的，有64件的，《扬州画舫录》中提到的“满汉全席”有110件。当然，最常见的规格是108件，需要三日九餐才能细细品完，全称叫做“满汉燕翅烧烤全席”。

“满汉全席”在用料上以各种山珍海味为要务，有所谓“山八珍”、“陆八珍”、“海八珍”、“草八珍”、“禽八珍”诸种说法。

“山八珍”有熊掌、猴头、干达堪、飞龙（野鸡）、虎肾（雄虎睾丸）、麋鹿、人参、蕨菜。“陆八珍”有哈什蟆、驼峰、果子狸、猩唇、玉皇蘑、凤爪蘑、沙半鸡、松鸡。“海八珍”有鲛鱼翅、刺参、鲟鱼、紫鲍、乌鱼蛋、鳖肚、鲨鱼皮等。

“满菜多烧煮，汉菜多羹汤”，袁枚在《随园食单》中精辟地概括出满席与汉席的鲜明特点。每逢清廷举办大筵，宴赏满、汉官员时，都要分设“满席筵桌”和“汉席筵桌”。掌管朝廷祭享、筵席及宫中膳馐的机构是光禄寺，光禄寺下设大官、珍馐、良酝、掌醢四署。大官署供祭品、官膳、节令筵席、蕃使宴犒之事；珍馐署供官膳肴核之事；良酝署供酒醴之事；掌醢署供厨料之事。光禄寺还没有典