



北京前事今声

冯大彪 主编



上海三联书店

Y
K291
17



北京前事今声

冯大彪 主编



上海人民书店

图书在版编目(CIP)数据

北京前事今声/冯大彪主编. —上海: 上海三联书店,
2007.1

ISBN 978-7-5426-2453-6

I. 北... II. 冯... III. 北京市—地方史—史料
IV. K291

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第149077号

北京前事今声

主 编 / 冯大彪

责任编辑 / 戴 俊

装帧设计 / 灵动视线

监 制 / 林信忠

出版发行 / 上海三联书店

(200031)中国上海市乌鲁木齐南路396弄10号

<http://www.sanlianc.com>

E-mail: shsanlian@yahoo.com.cn

印 刷 / 北京世艺印刷有限公司

版 次 / 2007年1月第1版

印 次 / 2007年1月第1次印刷

开 本 / 787×1092 1/16

字 数 / 190千字

印 张 / 12.5

ISBN 978-7-5426-2453-6/Z · 104

定价: 29.80元

谈谈北京的往事（代序）



尽管北京这座历史名城愈来愈多地披上现代化的时装，但人们还是常常怀念北京的往事和它的古老风貌。海外游子每到盛夏来临，就会想起当年在什刹湖畔的会贤堂饭庄里吃溜鱼片、水晶肉，呷着酒，坐看垂柳，微风吹拂，荷香阵阵的情景。吃饭庄子还讲究到前门外的丰泽园去，那儿的山东菜很有名。有一道菜叫扒菜心，虽是素菜，但用虾米和香菇来烧，也有独特的味道。听说同仁堂的乐经理一到那儿，跑堂的不用吩咐就会端上这道名菜。街巷老住户经常光顾的二荤铺，也有它独具的特色。桌子板凳用碱水刷得干干净净，让您看了甭提心里多痛快。您叫四两炸酱面，不一会儿四两抻面端上来，一小碗炸酱上边汪着一层油。伙计还另给您送上一碟豆芽或一碟萝卜丝拌着吃。华灯初上，戏园子上座了。早年间一般戏演到半夜，大义务戏演到天亮。大义务开场戏常常是李万春、蓝月春的《两将军》，那时李万春才十来岁。梅兰芳在大义务戏里演大轴。他的戏一出场，所有电灯一霎时都亮起来，照得戏院如同白昼；全场观众屏住气息，静得一声咳嗽都没有，谁也不走动，惟恐漏看一点戏。那种情景谁也忘不了。

还有些令人难忘的事情。春节岁首，即使四十开外的人逛厂甸，也会像孩子一样喜气洋洋地擎一串大糖葫芦回来。盛夏季节，胡同里一声“冰核儿嘞哎”，使人顿生凉意。卖冰核儿的多半是些孩子，一个铜板就给您凿一碗碎冰。

历史不断地向前，许多事都已成为过去，但它们留在人们心头，让人追忆琢磨：祖国是多么可爱呀！北京是多么可爱呀！怀念它，就要建设它，要在继承过去传统的基础上把北京建设得更美好！

老北京也有不少往事是像烟一样地消失了，今后也不可能“捕捉”到了。就拿斗蛐蛐来说吧，明清两代就很风行。明朝崇祯年间的《帝京景物略》已有关于蛐蛐的种类和特征的详细描写。清末民初不少名艺人喜欢养蛐蛐。《许姬传七十年见闻录》一书中描写谭鑫培斗蛐蛐时“二目圆睁，全神贯注，脸上有戏，仿佛扎靠登场的神气”。

后来余叔岩、程砚秋也都有养蝓蝓的爱好。至于有人以斗蝓蝓为赌博，这当然是不足取的。养鸽从清朝以来也风行一时，画家于非闇就写过《都门养鸽记》。现在大城市里因为环境卫生的关系不提倡养鸽。但由于养蝓蝓、养鸽子有悠久的历史，已经类似一门艺术，很多饲养的工具如鸽哨等也成了宝贵的工艺品。现在偶然发现一只刻有“大明宣德年制”的细澄泥制作的蝓蝓罐，已很难估计它的价值了。为此，把这些资料记载下来，可以供后人研究参考。

老北京也有它的阴暗面：公开和不公开的妓院，形形色色的赌博，以及算卦相面、坑蒙拐骗……充斥着这座古城的底层，散发着臭气，毒害着人民。纸醉金迷的“八大胡同”是罪恶的渊藪，使古城失色。本书记下这些，是为了更全面地展现社会百态，让今天的读者从另一个角度了解老北京。

本书原由中国人民政治协商会议北京市委员会文史资料研究委员会组织编写，距今时间较长。有些作者几经查找，至今无法联系，请这些作者见到本书后与我们联系，以便于表示谢意并支付稿酬。

编者

二零零六年七月

北京前事今声



目 录

谈谈北京的往事（代序） / 1

老北京小吃 / 1

饭庄
饭馆
风味饭馆
大茶馆
清茶馆、书茶馆、棋茶馆
大酒缸
风味小吃

老北京交通 / 25

旧京交通面面观
驼户
骡车
人力车
我的车夫生活
窝脖儿

老北京住房 / 49

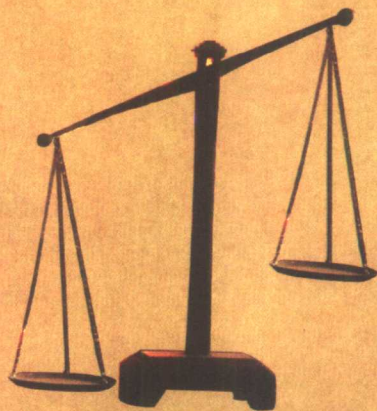
四合院
会馆

老北京评书、京戏 / 61

戏园
票房
评书
谜坛

老北京金融业 / 87

金店
当铺



老北京庙会 / 99

庙会
东晓市
拍卖行
挂货铺

老北京娱乐 / 155

蝻蝻趣谈
浅谈养鸽

老北京行当 / 123

棚行
棚行见闻
扎彩子
杠房

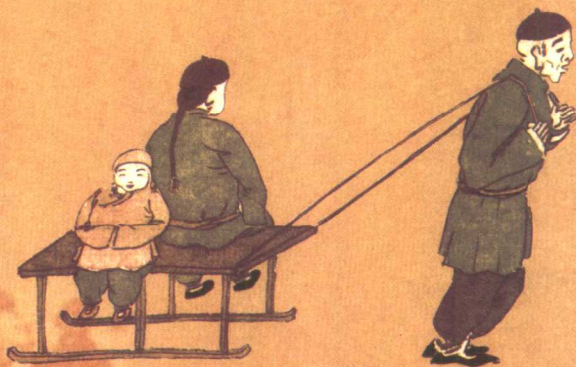
老北京的阴暗面 / 171

赌博弊习
妓院黑幕
算卦相面的骗术
菜市口刑场

老北京手艺 / 147

剃头挑子
胡同里的响器

北京前事今声



老北京小吃

清末民初，北京的饮食业盛极一时。既有伺候大宅门的饭庄，又有能招徕普通顾客的饭馆；既有茶楼茶馆，也有二荤铺和大酒缸；还有推车挑担的风味小吃。要说“吃在北京”，真是一点不假。



饭庄

◎ 尹润生 ◎

北京饮食业中最高等级的是饭庄。它适应有钱人家讲排场、摆阔气的需要而产生，被认为专伺候大宅门的。

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社会里盛极一时。它的营业项目主要是包办满汉全席，承办红白喜事。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。

饭庄的字号无例外地都叫“XX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“XX堂”，都开设在这类繁华地区。其中历史比较长、名声比较大的，有庆和堂（地安门大街，原在地安门外白米斜街）、会贤堂（什刹海北岸）、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）。

这些饭庄的共同的特点是，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。他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。他们包办筵席，能够同时开出几十桌。

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。

有的饭庄后部有内室，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：



【清末的前门大街】

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。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，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。因此养成了山东人吃苦耐劳、生活勤俭、善于经营的能力。例如关东的大部分来自山东。又如北京

城里的苦活累活，如挑水、掏粪、宰杀牲畜（主要是鸡鸭猪）等，成为一般山东人的职业。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，而且一锅能同时做出十几份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，往往超过经理的工资。

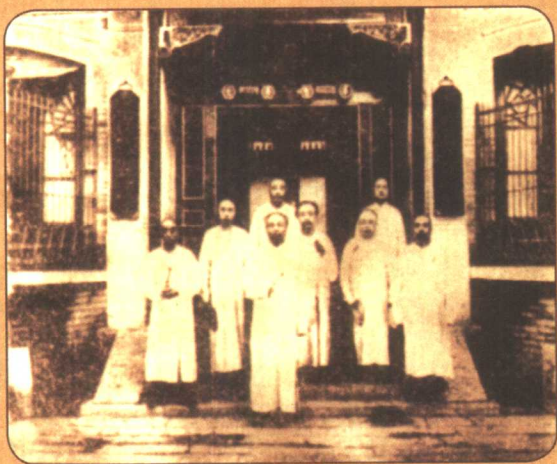
山东饭庄的茶房，必须用北京人，这是因为操持红白喜事，要懂一套繁琐的礼节，还要熟悉满汉礼节的差别。例如在汉人的喜庆宴会中，客人入席落座后，主人须沿桌行礼、敬酒，这时茶房随侍在旁，朗声喝叫“本家儿道谢”，这叫喝礼。而满人的规矩却不许喝礼，认

为应该保持庄重肃穆，嫌喝礼贫气。又如在丧葬白事，汉人“摔盆”，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、炒红果等都由茶房来做。

在上述饭庄之外，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）、增寿堂和天丰堂（均在北新桥石雀胡同）。

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，桌椅主要也靠租赁。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。



【著名饭庄——聚贤堂掌柜与伙计的合影】

饭 馆

◎ 陈育丞 ◎

比饭庄规模小一级的叫饭馆。它讲口味重于讲排场，主要是随时接待顾客用餐。

过去北京一般饭馆，入门处为柜房，司会计的账桌、贮酒的坛子以及烟、茶、槟榔、小菜等均在此室内，司账及经、副理亦执事于此。与柜房相连者为散座，多系一长间，列方桌若干，备一二人小酌之用。再进则为雅座。雅座之设备，各饭馆亦不尽相同，有的房屋宽绰，规模宏敞；有的重帘复室，以幽邃胜。餐具在从前不甚考究，民国后受南方饭馆的影响，始有用银杯、牙箸和江西瓷器的。至于雅座内悬挂匾、联、书、画，在道光、咸丰的时候，已经有这风气。像福兴居有一个小院子，有块匾写着“醉乡深处”，后来又改为“寻堂行处”，盖取杜诗“酒债寻常行处有”之意；又有一匾是“太白酒楼”，并集唐诗一联云：“劝君更进一杯酒；与尔同销万古愁。”曾经传诵一时。后来的明湖春有李汝谦写的“烹鱼不欺君子；解牛无愧庖丁”，亦称名句。至春华楼则满墙悬挂的都是张爱（大千）的作品。

旧日饭馆的雅座不说是几“号”，而叫作几“官”。意思就是第几官座。堂倌代顾客要菜时，必高呼“某官某菜、某菜”，使账房与厨房皆可听到，厨房即

准备菜，账房即登记（以便算账）。端菜的人叫“堂倌”，乃南方的名称，北京叫做“跑堂的”，顾客皆呼之为“伙计”。极熟识者，间亦呼为“老王”、“老李”。个中能手不但能代客点配菜肴，而又善与灶上联系，经他传呼的菜，厨房必加意烹调，使之特别出色，以便得到顾客的赞赏。故熟悉饭馆情形的顾客事先都挑选房间，以得其人之招待。至于所付小费，亦较优厚。伙计送客时，必高呼“某官惠过，小账若干”。如系写账，则曰“写过”。北京饭馆的伙计，多为山东福山人，乡音未改，和易近人，不惮烦琐，对于小费从不争多论少，即使不满意时，也绝不悻悻于色，确属一种特色。

大饭馆的厨房，其组织井井有条。如：“灶上”有头灶、二灶之分，专司烹调；“红案”掌管刀俎；“白案”掌管面食、点心；“水案”掌管海味、鸡、鸭的处理；“料青”掌管作料的配备；“打杂”则添火、涤器；“库房”则采买、存储。每出一菜，掌灶者敲动炒勺作有节奏的声响，凡熟悉业务之伙计，听到炒勺响声，便能知道是否他所叫的菜，而随时往取，万无一失。山东馆例有“敬菜”，即于客

人点菜之外,另加一菜,首先送上,伙计同时声明说“这是我敬的”。意思是这个菜由柜上出钱。其实山东馆算账,根本不是按照实际菜价计算,大致的情形,是按每人约计一元左右为标准。所以这个“敬菜”早已预计在菜价之内了。敬菜多为“红烧鱼头”,虽系下水料,但烹调得法,颇为一般人所嗜。

在咸丰、同治年间,北京的饭馆,据我们知道的有:致美斋、福兴居、广和居、龙源楼、同兴楼、时丰斋、毓兴居、宴宾斋、裕兴居、富兴楼、毓兴合、吉兴斋、裕兴园、万福居、同兴居、泰丰楼、如松馆、才盛馆、便宜坊等。其中以广和居开设最早,也最著名。初设于宣外南半截胡同路东,其前身为隆盛轩。道光十一年(1831年)始改为广和居。当时京官中有些善于烹调的南方人,多向该馆传授心法,制作一些特殊的菜。如五柳鱼(即西湖宋嫂鱼),传自陶鬼芎,叫作“陶菜”。又有“潘鱼”,传自潘炳年。“吴鱼片”,传自吴均金。“江豆腐”,传自江树匀。这几个人里面,吴的名气最大。吴字闰生,光绪时官内阁中书,在京有“菜圣”之名。他每逢请客,必预先到饭馆里,亲自指示灶上,某一个菜如何做,但到吃的时候,他却终席不举箸,只看着客人吃,等到回家之后,再吃他自己家里的饭。他有句诗是:“年来略知酸咸味,博得人传菜圣名。”他所传授的菜,不止广和居有,如“吴鱼片”、

“吴伞蛋”等,一直在许多北京的山东饭馆里流传着。

光绪末年除旧日饭馆大半存在外,前门外又添了天和玉、醉琼林、正阳楼等,城内则有隆福寺的福全馆,以及后来居上的东兴楼,形成了一个极繁盛的时期。明湖春是民国后才开设的,以济南菜相号召,地点在骡马市大街,房间和菜饌都极漂亮。后来因为有人想在那里赊账,没有达到目的,于是造谣说明湖春闹鬼。这样一来,其营业大受影响,一蹶不振。

民国十七年(1928年)以后,是北京商业最不景气的时代,前门外一带异常萧条,饭馆业忽集中于西长安街,如雨后春笋。一时出现了庆林春、方壶春、东亚春、大陆春、新陆春、鹿鸣春、四如春、同春园等,当时有“长安十里遍是春”之语。广和居也由城外迁到西长安街路南,改名广和饭庄,仍以潘鱼、江豆腐相号召,但营业始终不好,不久就关闭了。

在饭馆衰敝之时,却有一种新兴营业应时而生,即所谓“家庭菜”。据我所知有“梁家菜”、“刘家菜”等,以谭家菜最著名。谭家菜的主人是广东人,名祖任,字豫青,住米市胡同,其人多才技,善书法,尤长于烹调,以此受知于汤尔和,汤曾给他一个教育部参议的名誉。

谭的烹调技术,家人皆得其传,故常以家庭借人宴客,后遂以之营业。梁家菜不知所终。刘家菜即后来之闽江春菜馆。

风味饭馆

◎尹润生◎

进入民国以后，北京进一步成为五方杂处、人文荟萃之区，外地风味的饭馆纷纷出现。

北京的外地风味饭馆著名的有：厚德福（河南菜，以做熊掌驰名，在前门外大栅栏路北）、玉华台（淮阳菜，东城锡拉胡同）、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）等的欢迎，并得到名角梅兰芳、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，把买卖关了。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。

说到北京的回民饭馆，必然要提到东来顺。清朝末年，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，物美价廉，



【闻名遐迩的全聚德招牌】

深受劳动人民欢迎，逐渐由饭摊变成饭棚，又发展成几间灰瓦房的东来顺羊肉馆，以火锅涮羊肉驰名。他买来口外牛羊，再加料喂到膘肥肉厚，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，涮锅子便成北京人一种应时当令的享受。东来顺创办人姓丁，直到东来顺营业发展到鼎盛时期，在大门外仍然设饭摊，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饭。

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了两个阔院广厅的回民饭馆——两益轩、同



【北京全聚德的挂炉烤鸭如今已经是名副其实的世界闻名】

和轩。戏曲界拜师收徒都在这里行礼，这主要是演员中（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里行礼。

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：便宜坊是焖炉烤鸭，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。北京烤鸭之所以脍炙人口，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，以砂锅煮白肉起家，日久天长，原名反而不传而叫砂锅居了。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。砂锅居还贮藏有陈仓米，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，砂锅居由此更著名。

烤肉，是秋冬时节比涮羊肉更简化的一种吃法。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，最后发展成两台铁炙、门前常排满汽车的名饭馆。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，都一处从此兴旺起来。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，后者卖炒疙瘩加牛羊肉作料。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。

灶温设在隆福寺街，自己不做菜，依靠它附近的福全馆、便宜坊、白魁号和一个著名酒店而兴旺起来的。它以能



【今天仍然位于前门大街的都一处依然门庭若市，但是已经是一身现代商业的气息了】

把面条抻成一窝丝而出名。它的特点是用白魁的烧羊肉拌一窝丝，因而吸引了顾客。如果要大吃大喝，则可以去酒店打来美酒，从福全馆端来热菜，互相依扶，相得益彰。后来灶温也添上炒菜。灶温的另一特色是，饭后有一老人到雅座送上牙签、豆蔻、槟榔等，这在一般饭馆里是见不到的。

仿膳是在北海开放为公园后，在北岸五龙亭以东搭大棚开设的，以仿制清官御膳房食品而驰名。创办人赵荣斋原在御膳房当差。仿膳的饭菜别具风味，卖得最多的是肉末烧饼和小窝窝头。现已挪到漪澜堂道宁斋营业。



【都一处门口的塑像向来往的人们讲述着这个皇帝钦赐牌匾的故事】

大茶馆

◎陈育丞◎

宽敞的院落，高大的罩棚，悬于屋梁之下的大搬壶……这是清末的大茶馆。

过去北京的饮食业，除饭馆外，茶馆亦为其中主要部分。茶馆又分为两个等级，即：大茶馆与二荤铺（茶饭馆）。大茶馆局面广阔，门面自三间到五间不等，后面房屋常是六七进，前设柜台和大灶，中为罩棚，后为过厅（俗称“腰拴”），再后为后堂，两旁侧房的单间，叫作雅座。在柜、灶间有一特殊的设备是“大搬壶”，壶高五六尺，直径三尺，以红铜制成，两旁有壶嘴，悬于屋梁之下，中贮沸水，随时取用。无此设备的即不能叫作大茶馆，而归入二荤铺。大茶馆皆有“红炉”（即烤糕点用的烤炉），所制点心为月饼、元宵、芙蓉糕、萨其玛等，其酒饭亦备有鸡、鱼等菜，而无鸭席。茶馆中的“炸丸子改刀”、“烂肉面”是脍炙人口的。二荤铺无红炉，只有饽饽蒸食，菜蔬亦只猪八件而已。

北京人嗜花茶，在茶馆泡茶多为香片。同一香片，又有大叶、小叶之分。北京人喜小叶，天津人则喜大叶。茶客在罩棚下坐，用粗磁茶具；在雅座坐，用细磁盖碗。过去北京之有闲阶级，较任何城市为多，故茶馆生意，极为兴隆，遍布内城、外城及近郊。大茶馆如前门外的天全轩、裕顺轩、高明远、东鸿泰，前门里交民巷的东海升，崇文门外的永顺轩，崇文门

内的长义轩、五合轩、广泰轩、广汇轩、天宝轩，东安门大街的汇丰轩，北新桥的天寿轩，安定门里的广和轩，地安门外的天汇轩，宣武门外三义轩，宣武门内的龙海轩、海丰轩、兴隆轩、天福轩成，阜成门内的天福轩、天德轩，西直门内的新泰轩。还有，《马思远》本是一出京剧，也被取为一个茶馆的字号，开设在大栅栏，不过时代就更早了。

这些大茶馆在庚子年以后就慢慢不景气了。而前门外的茶楼，却应运而生，为此，大茶馆也就更加萧条，相继歇业。今天我们所看到的，只有地安门外的天汇大院，可以知道那就是天汇轩的原址。至于茶楼，则最早的是前门外宾宴楼的绿香园。继起的有青云阁的玉壶春，第一楼的碧岩轩、畅怀春，集云楼的雅园，劝业场的蓬莱春、玉楼春，城内东安市场的东安楼、中兴楼、舫兴楼、裕源堂，地安门外的集贤楼。记得在我十二三岁的时候（民国初年），青云阁玉壶春设备最好，点心皆出自福建厨师之手，蒸饺、炒面别具风味，故一般人趋之若鹜，每日客满，座无隙地。北洋军阀时代，北京市面有了很大变化，此种营业，日就衰落。“七·七”事变之后，茶楼全被摧毁。