

京華通覽

主編 / 段柄仁

北京的飯食

潘惠棧 / 編著

历史文化名城



北京出版集团公司
北京出版社

京華通覽
历史文化名城
主編 / 段柄仁

北京的 飯食

潘惠樓 / 編著

北京出版集團公司
北京出版社

图书在版编目(CIP)数据

北京的饮食 / 潘惠楼编著. — 北京: 北京出版社,
2018.3

(京华通览)

ISBN 978-7-200-13430-8

I. ①北… II. ①潘… III. ①饮食—文化—介绍—北京 IV. ①TS971.202.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第266351号

出版人 曲仲

策划 安东 于虹

项目统筹 董拯民 孙菁

责任编辑 孙菁 刘益凡

封面设计 田晗

版式设计 云伊若水

责任印制 武绚蕾

《京华通览》丛书在出版过程中,使用了部分出版物及网站的图片资料,在此谨向有关资料的提供者致以衷心的感谢。因部分图片的作者难以联系,敬请本丛书所用图片的版权所有者与北京出版集团公司联系。

北京的饮食

BEIJING DE YINSHI

潘惠楼 编著

北京出版集团公司 出版
北 京 出 版 社

*

(北京北三环中路6号)

邮政编码: 100120

网 址: www.bph.com.cn

北京出版集团公司总发行

新华书店经销

北京华联印刷有限公司印刷

*

880毫米×1230毫米 32开本 8.625印张 177千字

2018年3月第1版 2018年3月第1次印刷

ISBN 978-7-200-13430-8

定价: 45.00元

如有印装质量问题,由本社负责调换

质量监督电话: 010-58572393

《京华通览》编纂委员会

主 任 段柄仁

副主任 陈 玲 曲 仲

成 员 (按姓氏笔画排序)

于 虹 王来水 安 东 运子微

杨良志 张恒彬 周 浩 侯宏兴

主 编 段柄仁

副主编 谭烈飞

《京华通览》编辑部

主 任 安 东

副主任 于 虹 董拯民

成 员 (按姓氏笔画排序)

王 岩 白 珍 孙 菁 李更鑫

潘惠楼

序

PREFACE



擦亮北京“金名片”

段柄仁

北京是中华民族的一张“金名片”。“金”在何处？可以用四句话描述：历史悠久、山河壮美、文化璀璨、地位独特。

展开一点说，这个区域在 70 万年前就有远古人类生存聚集，是一处人类发祥之地。据考古发掘，在房山区周口店一带，出土远古居民的头盖骨，被定名为“北京人”。这个区域也是人类都市文明发育较早，影响广泛深远之地。据历史记载，早在 3000 年前，就形成了燕、蓟两个方国之都，之后又多次作为诸侯国都、割据势力之都；元代作

为全国政治中心，修筑了雄伟壮丽、举世瞩目的元大都；明代以此为基础进行了改造重建，形成了今天北京城的大格局；清代仍以此为首都。北京作为大都会，其文明引领全国，影响世界，被国外专家称为“世界奇观”“在地球表面上，人类最伟大的个体工程”。

北京人文的久远历史，生生不息的发展，与其山河壮美、宜生宜长的自然环境紧密相连。她坐落在华北大平原北缘，“左环沧海，右拥太行，南襟河济，北枕居庸”“龙蟠虎踞，形势雄伟，南控江淮，北连朔漠”。是我国三大地理单元——华北大平原、东北大平原、蒙古高原的交汇之处，是南北通衢的纽带，东西连接的龙头，东北亚环渤海地区的中心。这块得天独厚的地域，不仅极具区位优势，而且环境宜人，气候温和，四季分明。在高山峻岭之下，有广阔的丘陵、缓坡和平川沃土，永定河、潮白河、拒马河、温榆河和蓟运河五大水系纵横交错，如血脉遍布大地，使其顺理成章地成为人类祖居、中华帝都、中华人民共和国首都。

这块风水宝地和久远的人文历史，催生并积聚了令人垂羨的灿烂文化。文物古迹星罗棋布，不少是人类文明的顶尖之作，已有 1000 余项被确定为文物保护单位。周口店遗址、明清皇宫、八达岭长城、天坛、颐和园、明清帝王陵和大运河被列入世界文化遗产名录，60 余项被列为全国重点文物保护单位，220 余项被列为市级文物保护单位，40 片历史文化街区，加上环绕城市核心区的大运河文化带、长城文化带、西山永定河文化带和诸多的历史建筑、名镇名村、非物质文化遗产，以及数万种留存至今的历史典籍、志鉴档册、文物文化资料，《红楼梦》、“京剧”等文学艺术明珠，早已成为传承历史文明、启迪人们智慧、滋养人们心

灵的瑰宝。

中华人民共和国成立后，北京发生了深刻的变化。作为国家首都的独特地位，使这座古老的城市，成为全国现代化建设的领头雁。新的《北京城市总体规划（2016年—2035年）》的制定和中共中央、国务院的批复，确定了北京是全国政治中心、文化中心、国际交往中心、科技创新中心的性质和建设国际一流的和谐宜居之都的目标，大大增加了这块“金名片”的含金量。

伴随国际局势的深刻变化，世界经济重心已逐步向亚太地区转移，而亚太地区发展最快的是东北亚的环渤海地区、这块地区的京津冀地区，而北京正是这个地区的核心，建设以北京为核心的世界级城市群，已被列入实现“两个一百年”奋斗目标、中国梦的国家战略。这就又把北京推向了中国特色社会主义新时代谱写现代化新征程壮丽篇章的引领示范地位，也预示了这块热土必将更加辉煌的前景。

北京这张“金名片”，如何精心保护，细心擦拭，全面展示其风貌，尽力挖掘其能量，使之永续发展，永放光彩并更加明亮？这是摆在北京人面前的一项历史性使命，一项应自觉承担且不可替代的职责，需要做整体性、多方面的努力。但保护、擦拭、展示、挖掘的前提是对它的全面认识，只有认识，才会珍惜，才能热爱，才可能尽心尽力、尽职尽责，创造性完成这项释能放光的事业。而解决认识问题，必须做大量的基础文化建设和知识普及工作。近些年北京市有关部门在这方面做了大量工作，先后出版了《北京通史》（10卷本）、《北京百科全书》（20卷本），各类志书近900种，以及多种年鉴、专著和资料汇编，等等，为擦亮北京这张“金名片”做了可贵的基础性贡献。但是这些著述，大多是

服务于专业单位、党政领导部门和教学科研人员。如何使其承载的知识进一步普及化、大众化，出版面向更大范围的群众的读物，是当前急需弥补的弱项。为此我们启动了《京华通览》系列丛书的编写，采取简约、通俗、方便阅读的方法，从有关北京历史文化的大量书籍资料中，特别是卷帙浩繁的地方志书中，精选当前广大群众需要的知识，尽可能满足北京人以及关注北京的国内外朋友进一步了解北京的历史与现状、性质与功能、特点与亮点的需求，以达到“知北京、爱北京，合力共建美好北京”的目的。

这套丛书的内容紧紧围绕北京是全国的政治、文化、国际交往和科技创新四个中心，涵盖北京的自然环境、经济、政治、文化、社会等各方面的知识，但重点是北京的深厚灿烂的文化。突出安排了“历史文化名城”“西山永定河文化带”“大运河文化带”“长城文化带”四个系列内容。资料大部分是取自新编北京志并进行压缩、修订、补充、改编。也有从已出版的北京历史文化读物中优选改编和针对一些重要内容弥补缺失而专门组织的创作。作品的作者大多是在北京志书编纂中捉刀实干的骨干人物和在北京史志领域著述颇丰的知名专家。尹钧科、谭烈飞、吴文涛、张宝章、郝志群、姚安、马建农、王之鸿等，都有作品奉献。从这个意义上说，这套丛书中，不少作品也可称“大家小书”。

总之，擦亮北京“金名片”，就是使蕴藏于文明古都丰富多彩的优秀历史文化活起来，充满时代精神和首都特色的社会主义创新文化强起来，进一步展现其真善美，释放其精气神，提高其含金量。

2017年11月

目 录

CONTENTS



概 述 / 1

餐馆的演进

饭 摊 / 12

饭 铺 / 15

饭 馆 / 21

饭 庄 / 26

八大菜系及名店

鲁菜及名店 / 32

川菜及名店 / 40

苏菜及名店 / 44

粤菜及名店 / 48

浙菜及名店 / 51

	闽菜及名店 / 52
	湘菜及名店 / 55
	皖菜及名店 / 57
	其他地方风味名店 / 58
京菜及名店	北京烤鸭及名店 / 66
	宫廷风味及名店 / 72
	官府菜肴及名店 / 76
	北京地方风味名店 / 78
清真菜、素菜和名店	北京清真菜及名店 / 82
	北京素菜及名店 / 98
风味小吃及名店	清真小吃及名店 / 104
	汉民小吃及名店 / 110
	宫廷小吃及名店 / 117
	风味小吃选介 / 118
西餐与名店	北京的西餐 / 128
	法国菜及名店 / 131
	俄国菜及名店 / 134
	美国菜及名店 / 137
	亚洲地区和南美地区的餐馆 / 139

筵席	宫廷宴 / 142 国宴 / 158 官府宴 / 161 民间宴 / 167 家宴 / 182
酒馆	官酒店 / 190 京酒店 / 192 黄酒店 / 200
茶馆	大茶馆和特色茶馆 / 208 茶楼 / 217 茶社 / 218 茶棚 / 220
饮食文化	字号、匾额、招牌、幌子 / 224 题词、题字、题诗和对联 / 229 歇后语、谚语、行话和隐语 / 234 餐饮杂咏 / 240
	后记 / 261

概 述

北京饮食业，按经营类型划分，有中餐馆、西餐馆、酒馆、茶馆等。中餐馆又分汉民馆、清真馆，二者都有饭庄、饭馆、饭铺和饭摊。菜肴的风味有宫廷菜、官府菜、北京菜、外地菜和西餐。

北京饮食，最早可追溯到公元前 11 世纪的周初。周王封召公奭于燕时，铭文记载，偃侯向召公奉献过美食。《周礼·地官·遣人》记载，西周时“凡国之道，十里有庐，庐有饮食。三十里有宿，宿有路室，路室有委。五十里有市，市有侯馆，侯馆有积”。路室和侯馆是不同规模的旅馆。委与积是存放货物的库房或货棚。战国时代，蓟为燕国都城。《史记·刺客列传》记载，荆轲“日与狗屠及高渐离饮于燕市”。金朝酒楼甚多，贵族官僚于此寻欢作乐，歌舞宴饮，夜以继日。

清朝，皇室、权贵、豪富在饮食上追求美味，宫廷菜肴、烹调技术达到世界一流。光绪年间，慈禧的寿膳房有 100 个炉灶，

每次用膳有 120 个菜点。大臣们经常大办筵席，吃喝之风盛行。京城“堂”字号大饭庄迅速发展，从乾隆时的 4 家增加到 33 家。“堂”字号大饭庄可举办几十桌、上百桌的大型宴会。有的“堂”字号大饭庄原是亲王府第、京中名园，有戏台和花园，可听戏、观光游览。西方的物质文明开始影响饮食服务业。京城出现外国人开办的西餐馆，有吉士林（德国）、长春亭（日本）、有名馆（日本）等。外国人开办的饭店、宾馆有北京饭店（法国）、六国饭店、朱诺饭店（德国）、格劳布饭店（英国）、扶桑馆（日本）、华东客栈（日本）等。

民国时期，餐馆、酒馆、茶馆数量增加，质量提高。高级饭庄著名的有“八大堂”。高档餐馆有“八大楼”“八大居”“八大春”、玉华台（淮扬风味）、五芳斋（上海风味）、森隆（江苏风味）等，以东兴楼最出名。中档餐馆有谭家菜餐馆、仿膳饭庄、天兴居等名店。低档的餐馆为饭铺，分大、中、小三类。餐馆中数量最多的是经营规模小、设备简陋的饭摊，其中东安市场内的爆肚王、厂甸的豆汁张、后门桥的灌肠、大栅栏的褡裢火烧等有名。西餐馆增加较多，有西餐店、咖啡馆、面包房等，西餐名店有前门廊房二条的撷英番菜馆、宣内大街的益昌番菜馆、东安市场内的吉士林西餐馆等，咖啡馆较有名的是清真福生食堂、来今雨轩等。

酒业分为官酒店、京酒店和黄酒店。官酒店是北京白酒的批发总站，在崇文门外磁器口一带，共有 18 家。京酒店以售白酒为主，兼售黄酒、露酒，分为酒馆、酒铺（小酒店）、酒摊（酒座）、大酒缸、药酒店等。酒馆除卖酒外，还卖酒菜（凉菜）、面食，有

的还兼营炒菜，如正阳楼、都一处、致美斋等。有的既卖酒又卖茶，叫“茶酒馆”，有名的是什刹海北河沿的集香居。酒铺的经营规模小，经营品种少，价钱便宜。名店有大栅栏东口的同丰酒店、北新桥报恩寺胡同口外的“恒聚永”酒店等。酒摊是酒业中最小的经营单位，一般是支个棚子，放几个凳子，酒客都是劳动人民。大酒缸以经营白酒为主，也卖黄酒。药酒店卖用各种药材、花果在白酒中炮制或熏蒸酿造而成的露酒。黄酒店专卖黄酒，有南黄酒、内黄酒、京黄酒、仿黄酒、西黄酒5种。

茶馆在北洋政府时很兴旺，茶楼所在街巷车水马龙。民国十七年（1928年）国都南迁后，茶楼衰落。随着中山公园和北海公园对外开放，公园的茶座兴旺起来，有名的茶座是来今雨轩、春明馆、漪澜堂、道宁斋和仿膳茶社等。市面上还出现了数量不多，但有经营特色的清茶馆、书茶馆、棋茶馆、野茶馆、武术茶馆、茶饭馆（二荤铺）等。

1949年中华人民共和国成立后，北京市人民政府根据国家关于“公私兼顾，劳资两利”的政策，对饮食行业进行扶植，有的实行公私合营。经过三年经济恢复时期，私营饮食中的中小企业绝大部分有了发展。1956年1月，实现全行业公私合营。个体劳动者经营的小型企业，大多数都组成了合作商店或合作小组。当时由于认识的局限性，把饮食业看成社会福利行业，长期实行低价供应，企业不堪重负，饮食服务业逐渐衰落、市场萎缩。在饮食行业的社会主义改造中考虑企业经营特点不够，采取小点并大点、不便管理的就撤点的做法，造成营业点减少，经营品种单调，

服务质量下降，出现群众走远道排长队、生活不便情况。

1958年“大跃进”时期，饮食行业开展“比（先进）学（先进）赶（先进）帮（后进）超（先进）”的红旗竞赛和技术革新、技术革命运动。不少工种实现机械化、半机械化和自动化、半自动化，减轻了劳动强度，提高了劳动效率，增加了企业利润。但受“左”的思想影响，追求单一公有制，对小商贩搞升级过渡，大量撤并营业网点，大批精减人员。群众生活出现“吃饭难”。国民经济调整时期，按照“调整、巩固、充实、提高”的方针，饮食业增加营业网点、缩小企业规模、调整经营方式、搞好市场安排供应，扭转了被动局面，情况好转。“文化大革命”时期，饮食行业取消合作商店、合作小组和个体户，取消计件工资和奖励工资，挫伤了职工积极性；营业网点、从业人员、服务项目减少；取消了优良服务制度，服务质量下降，废止服务到桌、饭后结账，一切由顾客自端、自取、自算账、自己刷碗、自我服务，服务员变成了指挥员。饮食行业全面倒退。

中共十一届三中全会后，北京市的饮食业实行改革开放，逐步走上社会主义市场经济轨道。1979年4月，中共北京市委、北京市人民政府提出“国营、集体、个体一起上”、大力发展第三产业的方针，要求各方面纠正轻视集体、排斥个体的“左”的做法，鼓励扶植集体和个体经济的发展。1979年11月，北京市友谊商业服务总公司在日本东京与日本东京丸一商事株式会社合资成立北京风味餐饮业务的京和株式会社，为全市第一家境外企业。1980年10月7日，饮食业第一个个体户“悦宾饭馆”在东

城区翠花胡同 43 号开业。同年 11 月 4 日,北京市人民政府决定允许个体户经营饮食小商品。同年 12 月 10 日,第一家西餐个体户佳乐中西餐馆在东四南大街干面胡同西口路北开业。中共北京市委、北京市人民政府对饮食企业实行“松绑放权”、利改税、推行经营责任制等改革。1982 年 2 月 19 日,北京市人民政府财贸办公室决定,在商业系统前店后厂企业实行“以税代利”。1982 年 5 月,决定在城镇小型商店实行“独立经营,自负盈亏”等大包干办法。1983 年 1 月,北京市人民政府财贸办公室在前门、西单两条大街商业门店中进行承包经营责任制试点,1 月下旬全面展开,3 月底,饮食业绝大部分基层企业实行了经营责任制。

1983 年 4 月,北京市人民政府向兄弟省、市、自治区发出“欢迎来京开办名特优食品商店、风味餐馆”邀请信,北京市饮食服务总公司以及各区(县)公司主动到外地联系,通过多种方式引进外地著名风味餐馆和风味菜肴。各省、市、自治区组织大批名、优、特饮食店进京,以经济技术协作、横向联营的形式,在北京市主要街道落户,有狗不理包子铺(天津)、大三元酒家(广东)、花竹餐厅(四川)、孔膳堂(山东)、功德林素菜馆(上海)、松鹤楼菜馆(江苏)、知味观饭庄(杭州)、闽南酒家(福建)、松鹤酒家(湖北)、洞庭湖春酒家(湖南)等数百家。1983 年 12 月 15 日,北京市饮食服务总公司和法国皮尔·卡丹公司合作经营的北京巴黎马克西姆餐厅,是北京市第一家外商投资的餐饮企业。1987 年初,北京市人民政府对商业、服务业横向经济联合作了规定,制定优惠政策。饮食业横向经济联合迅速发展,联营

范围不断扩大，由同行业企业之间的联合扩展到工、农、商等不同行业、不同部门、不同所有制企业之间的联合，由市内扩展到全国；联营内容日趋广泛，包括资金、技术、产品引进、原材料供应、共同开发新服务领域和新产品等；联营形式向合资、合作开设企业，合资改造企业，开设分店分号等多样化发展。1985年8月27日，北京市人民政府决定，对实行“全民所有，集体经营”的商业、服务业小型零售企业，原则上都要转为集体所有制，根据税后留利的实际情况，确定对国家财产转让的偿还期，职工可以在企业投资入股，实行分红，可以实行租赁制，也可以出售给集体或个人经营。1986年，中共北京市委、北京市人民政府决定，小型企业积极推行租赁制，大中型企业进一步完善多种形式的承包经营责任制，至1988年，饮食服务业小型企业90%以上实行了租赁经营；30多个大型企业实行了“两保一挂”（保上缴税利、保企业发展后劲，工资总额同效益挂钩）承包经营。1989年至1995年，按照国务院《全民所有制工业企业转换经营机制条例》的精神，加快转换经营机制。在经营上，打破行业界限，以本业为主，拓宽领域，开展综合经营。在价格上，除国家规定的外，价格收费标准由企业自行确定。在用工制度上，进行优化劳动组合，逐步推行全员劳动合同制。在分配制度上，与企业经济效益和岗位职能挂钩，实行岗位（技能）工资、计件工资、提成工资、联销计奖、风险抵押承包等多种分配形式，企业自行确定工资水平。

至1995年底，北京市共批准在世界18个国家兴办30个境