

趣谈 老北京文化

QUTAN LAOBEIJING WENHUA

◎施连芳 上官文轩 编著



知识产权出版社

趣谈老北京文化

施连芳
上官文轩 编著

知识产权出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

趣谈老北京文化/施连芳,上官文轩编著. —北京:知识产权出版社, 2005. 12

(趣谈老北京)

ISBN 7-80198-042-5

I. 趣… II. ①施… ②上… III. 文化史—北京市—史料
IV. K291

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 157472 号

本书的所有版权受到保护, 未经出版者书面许可, 任何人不得以任何方式和方法复制抄袭本书的任何部分, 违者皆须承担全部民事责任及刑事责任。

趣谈老北京文化

施连芳 上官文轩 编著

责任编辑: 范 荔 责任校对: 董志英

装帧设计: 段维东 责任出版: 杨宝林

知识产权出版社出版、发行

地址: 北京市海淀区马甸南村 1 号

通信地址: 北京市海淀区蓟门桥西土城路 6 号 邮编: 100088

http: //www. cnipr. com

(010)82000893 (010)82000860 转 8101

知识产权出版社电子制印中心印刷

新华书店经销

2006 年 5 月第 1 版 2006 年 5 月第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 6.375 字数: 127 千字

印数: 1~3 000 册

ISBN 7-80198-042-5/Z·437

定价: 15.00 元

如有印装质量问题, 本社负责调换。

前 言

北京，作为一座历史文化名城，不仅具有悠久的华夏文明，同时，还在饮食文化方面很有代表性。例如：有著名的北京烤鸭、涮羊肉、烤小猪以及北京烤肉“南宛北季”等风味食品。南北朝齐梁间学者、文学家刘峻在《送橘启》里云：“南中橙甘，青鸟所食，始霜之旦采之，风味照座。”其实，古人对“风味”的这种认识和理解，随着社会生活实践不断地向前发展，则又被人们用来引申说明事物所具有的一种特殊色彩或趣味。而老北京传统文化可以说是非常丰富多彩的。

著名的历史文化名城古都北京的街巷地名与自然界、动植物、生活饮食、服饰用品、方位、数目、人体等密切相关。北京街巷地名虽然是繁多复杂，但是笔者精心挑选出了一些最有代表性的街巷地名汇编成本文，以供读者赏析。例如：著名的长安街一名的由来；东四、西四和东单、西单；王府井和东安市场；天坛、地坛与北京街巷地名；风、雨、露与北京街巷地名；花、鸟、鱼、虫与北京街巷地名等。因为篇幅有限，像与生活饮食、服饰用品等相关的街巷地名，如包子胡同、醋儿胡同、炒豆胡同、茶叶胡同、烧酒胡同等街巷地名皆从略了。

因此，笔者集中精力，花费了一段时间，精心撰写了《趣谈老北京文化》这本书。为了适应各个层次广大读者的需要，让读者从书中能够学到不少有趣而又有益的知识。

在本套丛书的写作过程中，向良穗副总编给予了热情的支持和帮助。同时，本书的责任编辑范荔为此付出了大量的心血，谨在此表示诚挚的谢意。

然而，因为本书所涉及的内容知识面较广，笔者的知识和水平毕竟是有限的，难免存在许多不足之处，希望广大读者能够给予热情的帮助与指导。

施连芳 上官文轩

2005年3月写于北京西单居室

目 录

* 饮食文化篇 *

北京烤鸭	(3)
北京烤肉	(7)
北京涮羊肉	(11)
北京烤小猪	(13)
北京著名的六必居和砂锅居	(15)
北京爆肚、芝麻烧饼和艾窝窝	(19)
切糕	(23)
独创“全鱼宴”的听鹏馆	(25)
苏造肉和炒银鱼	(27)
都一处稍麦	(29)
北京著名的老字号致和酱园	(32)
馒头、包子和水饺	(38)
豆腐脑儿与豆腐	(40)
北京传统名酒	(46)

水与北京的茶馆	(49)
肉类北京传统名菜	(54)
北京传统老字号	(59)
鱼类北京传统名菜	(63)
海味北京传统名菜	(66)
京城糕点糖果铺老字号	(67)
生活饮食禁忌	(74)

* 街巷地名篇 *

长安街的由来	(95)
东四、西四和东单、西单	(98)
四合院	(105)
贡院	(115)
会馆和名人故居	(118)
王府井和东安市场	(131)
天、地、日、月与北京街巷地名	(138)
风、雨、露与北京街巷地名	(150)
雪、冰、雹与北京街巷地名	(155)
石与北京街巷地名	(159)
花、鸟、鱼、虫与北京街巷地名	(162)
虎、鹿与北京街巷地名	(183)
家禽与北京街巷地名	(188)
松柏与北京街巷地名	(191)
草与北京街巷地名	(194)

饮食文化篇

北京烤鸭

烤鸭始于何时 从饮食文化的历史来看，我国出现倍受众人喜欢的风味食品烤鸭的时间比较早。但是，一开始，烤鸭并不叫做“烤鸭”，而是名为“炙鸭”、“烧鸭”。古时候，不论是“炙”，还是“烧”，皆属于饮食生活中烹饪方法的一种。这种烹饪方法早在我国西周时期就已经出现了。如古典名著《诗经·小雅·瓠叶》里记载：“有兔斯首，燔之炙之。”

“炙鸭”，出现于南北朝时期。而“烧鸭”出现的时间比较晚，大约为元代。对这两种不同的说法，《北京导游》一书里指出：“烤鸭历史：早在南北朝时，《食珍录》中，已有炙鸭的记载。元代的《饮膳要》中有了烧鸭的说法。”不仅如此，“元杂剧《看钱奴买冤家债主》、明小说《金瓶梅》均载‘烧鸭子’、‘烧鸭’为市售美食。”可以说这实际上都是今日烤鸭的前身。

北京出现烤鸭店，究竟是在何时呢？有两种说法，一种说法是出现于明嘉靖年间（1522～1566年）；另一种说法，则是出现于清乾隆五十年（1785年）。这两种不同时期的烤鸭做法都是采用由南京（金陵）传过来的焖炉烤制法制作的烤鸭。当时在北京经营的烤鸭，并不是名为“北京烤鸭”，而是叫做“南炉烤鸭”。不仅如此，烤鸭店的店名，也不是名为“北京烤

鸭店”，而是叫做“老便宜坊烤鸭店”，其最早店址在今宣武门外的米市胡同。对此，在《北京传统文化便览》^①一书里指出：

明代烤鸭馆“老便宜坊”创建于京师[指北京]。《朝市丛载》：“烧鸭子：便宜坊，在米市胡同北口路南，”《都琐记》：“席中必以全鸭主菜，著名便宜坊……尤以挂炉烧鸭为长。”清代烤鸭亦为中秋应节佳品。《帝京岁时纪胜》：“中秋桂饼之外，则……南炉鸭。”故宫《五台照常膳底档》：“乾隆二十六年三月初五日至十七日13天中，乾隆皇帝吃烤鸭8次。”

那么，为什么取名叫做“老便宜坊烤鸭店”呢？“老便宜”这三个字，不言而喻，其意主要是为了吸引顾客到店里用餐。那么，为什么还要挂上个“坊”字呢？其意是指“烤鸭店”。坊是封建社会中以从事手工业劳动生产为主的一种作坊。那时，只要人们一说“便宜坊”，就知道这种店是专门经营风味食品烤鸭的。

有关“便宜坊”，《回忆旧北京》^②一书写到：

“便宜坊也创设于乾隆年间，比都一处要晚不少年。三十年代，骡马市的米市胡同和鲜鱼口内都有便宜坊。后者是老店的伙友开的，在鲜鱼口西口内不远，两层小楼，一间门脸儿，和都一处差不

① 陈文良主编。北京传统文化便览。北京：北京燕山出版社，1992.9.

② 刘叶秋、金云臻。回忆旧北京。北京：北京燕山出版社，1992.4第1版。

多。楼下是散座，楼上有几间雅座，以卖烧鸭子（今称烤鸭）为主。”

据《北京导游》一书写到：

现大前门外鲜鱼口便宜坊烤鸭店开业于清咸丰五年（公元1855年）。后来居上，影响很大。全聚德烤鸭店开业于清同治三年（公元1864年），由于经营有方，力求创新，很快名噪京华，传及海外。创业者河北蓟县杨全仁，独辟蹊径，博采众长，并把焖炉改为挂炉，故极有特色。文革时期，全聚德改名为“北京烤鸭店”，便宜坊改名为“新鲁餐厅”。粉碎“四人帮”后复名。

烤鸭的原料和烤制方法 北京填鸭是制作烤鸭的主要原料。烤鸭的原料是相当讲究的。北京填鸭生长期较短，只需60~65天，就发育生长到5~7斤重。出生45天内的雏鸭，可自由取食，而最后15~20天，就不允许自由取食了，改由人工填喂，即每6小时进行一次填喂，每昼夜填4次，故被称作“北京填鸭”。只有北京填鸭，才有资格作为北京烤鸭的原料。北京烤鸭的烤制方法概括起来，大致有三种：

焖炉法 烤炉有门，用秫秸先将炉内铁算子烧热，待无明火时，将处理好的鸭子放在铁算子上，然后关闭炉门进行烤制。

挂炉法 炉口为拱形，无门，将处理好的鸭子，挂在炉内的铁钩上，下面讲究用果木（梨、枣木最佳）火烤，不关门。

叉烧法 这种制作北京烤鸭的方法，与制作叉烧肉的方法

相似，其突出的特征是：须逐只手工操作。因产量低，费工时，这种制作烤鸭的方法就逐渐被淘汰了。现在已经很少用叉烧法制作北京烤鸭了。

吃北京烤鸭也是有讲究的。烤熟之鸭需切片上桌。据老北京人回忆：以前，上烤鸭店去吃烤鸭，不但好吃，而且服务周到，由顾客亲自选定肥鸭后，跑堂儿（服务员）的就拿下楼去烤。烤好的肥鸭皮呈红紫色，油汪汪的，并由大师傅当面切片。切片是比较讲究的，每只鸭要切出 120 片左右，而且须片片带皮带肉，肥瘦相间，十分引人食欲。吃的时候，蘸甜酱，加葱白，卷在刚烙好的热薄饼内，真是又充饥又解馋，美味无比。

北京烤肉

老北京时，京城不但有著名的老字号便宜坊烤鸭店和全聚德烤鸭店，而且还有以烤肉著名的“南宛北季”。

烤肉为北京传统的清真名菜。其做法是：把牛肉、羊肉嫩部切片渍入调料中，得味后，放炙子烤熟烤香，即可食。对于这种传统的清真名菜，在一些古籍里有所记载，如《明宫史》记载：宫廷内“凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉。”明《宋氏养生部》记载：“酱炙羊”把肉切片“研酱末、缩砂仁、花椒屑、葱白、熟香油揉和片时，……慢火炙熟。”清《帝京岁时纪胜》记载：“烤羊肉、热烧刀，此又为游人之酌具也。”北京流传下来的以烤羊肉著名的饭庄是“烤肉季”；以烤牛肉著名的是“烤肉宛”。因此老北京人称“南宛北季”。

京城的烤肉史 烤肉究竟始于何时呢？对此，在《北京导游》一书里这样写到：

烤肉原是蒙古族的一种食法，约在明末清初，北京则才有流传。而正式以烤肉为业的店家，开业于清朝中叶。以‘南宛北季’两家最有代表性。宣内大街的烤肉，是由清康熙年间，京东大厂回民宛氏，推车下街卖肉而发展起来的。什刹海银锭桥畔的烤肉季，开业于清咸丰年间。

老北京时，除了在内城宣武门里路东有著名的烤肉宛和什刹海义溜河沿有著名的烤肉季外，在虎坊大街中间路北还有“烤肉刘”，在宣武门外菜市口烂漫胡同的路北还有“烤肉陈”，这两家也卖烤肉，并且多少也有点名气。据老北京人相传，烤肉季创建于清朝咸丰年间；而烤肉宛比烤肉季开设的时间更早些。

但是，这些店铺的烤肉是用什么肉进行烤制的呢？那时的烤肉宛，专门经营烤牛肉。其所选的牛肉，不仅精，而且加工很细，例如：将筋膜除尽，将肉切得相当薄。《北京导游》一书里写到：

“北西口四岁半龄的羯牛或乳牛，体重在 300 斤以上为宜。按部位，每只牛约出肉 40 公斤。西口之团尾绵羊或羯牛（阉割羊）以每只体重 40 公斤左右为宜，按部位取肉约 17 公斤。”

烤肉宛的经营方式比较独特，从掌柜（老板）到伙友（伙计）皆为宛氏一族。以前站在烤肉宛门口进行接待顾客的为年过半百的宛老大，他红光满面，白须飘然，潇洒自如，一见客来，满脸堆笑迎上前，先问明几位，然后恭恭敬敬地将客人领入屋，带到指定的地方，客客气气地说：“您这三位请座在这儿，那两位请上那边，还有……”。而顾客自然是欢欢喜喜听从年过半百的宛老大的指点，各就其位。紧接着，“烤肉宛”的伙友便端来一盘肉片，一碗碗的佐料，如酱油、料酒、葱条和香菜等，并且将肉片皆调好佐料，放在支子上烧烤，顾客便

可自己动手用餐了。

一般说来，烧烤时要不停地用长筷子翻动肉片，将烤熟的肉放在盘内，加上佐料，就可食用了。烧烤时可根据自己的口味和爱好，烤老一点儿、嫩一点、咸一点、淡一点，这些完全由顾客自己决定。

前面，既然说到了烤牛肉，下面接着有必要讲讲烤羊肉。羊肉不仅有以烤为主的烹饪方式，还有烧羊肉、手抓羊肉、酱羊肉、炸羊尾等等，这些都属于地地道道的北京风味饮食。

烤羊肉 明代，“凡遇害，吃炙（烤）羊肉。”^①到了清代光绪年间，前门外大街的正阳楼所烤制的烤羊肉最为著名。因取正阳门之“正阳”二字，称为“正阳楼”。对此，在清魏元旷《都门琐记》里，作了这样的记载：

正阳楼北羊肉名，其烤羊肉，置炉于庭，炽炭盈盈，如铁栅其上，切生羊肉片极薄，渍以诸料，以碟盛之，其炉可围数十人，多持碟居炉旁，解衣盘石薄，且烤且啖，佐以烧酒，过者皆觉其香美。

然而，有关烧羊肉、手抓羊肉、酱羊肉、炸羊尾，这几样传统风味名菜究竟是什么呢？笔者将《北京传统文化便览》^②的原文转引出来，以便阅读。

① [明] 刘若愚. 明宫史. 北京：古籍出版社，1980. 11.

② 陈文良主编. 北京传统文化便览. 北京：北京燕山出版社，1992. 9.

烧羊肉 北京清真传统风味肉食。用香油把酱羊肉炸透，外酥肉嫩，醇香可口。店铺以“月盛斋”产最有名。❶ 流动叫卖者随处可见，吆喝如“烧羊脖子来，烧羊肉来呦！”烧羊肉中以羊脖子最好，腰窝、后腿次之。”

手抓羊肉 又名“抓羊肉”，北京清真传统名菜。羊羔腰窝肉带骨剝成寸块，加葱、姜、大料、精盐用砂锅白煮，至肉烂始成。吃时手捏羊骨，蘸酱油、辣椒粉、胡椒粉、香菜、葱、姜、蒜等配成的汁。手抓羊肉本为草原游牧民族名食，传入北京后，烹饪器由铜镬变为小砂锅，肉煮时块形变小，调料增多，吃时由围坐锅旁直接从锅中取食改为装碗随调味汁上桌落座食用。本世纪30年代，北京清真烹调大师褚祥在西来顺❷饭庄主理厨政，其所制抓羊肉名震京（指北京）、津（指天津）。

虽然有烧羊肉、手抓羊肉等地地道道的京城风味肉食，但相比较来说，北京涮羊肉最为著名，并且名扬海内外。

❶ 月盛斋 开业于乾隆四十年（1775）创办人马庆瑞，回民。

❷ 西来顺 开业于1929年至1930年期间，位于西长安街路南，是经营清真饭菜的餐馆。