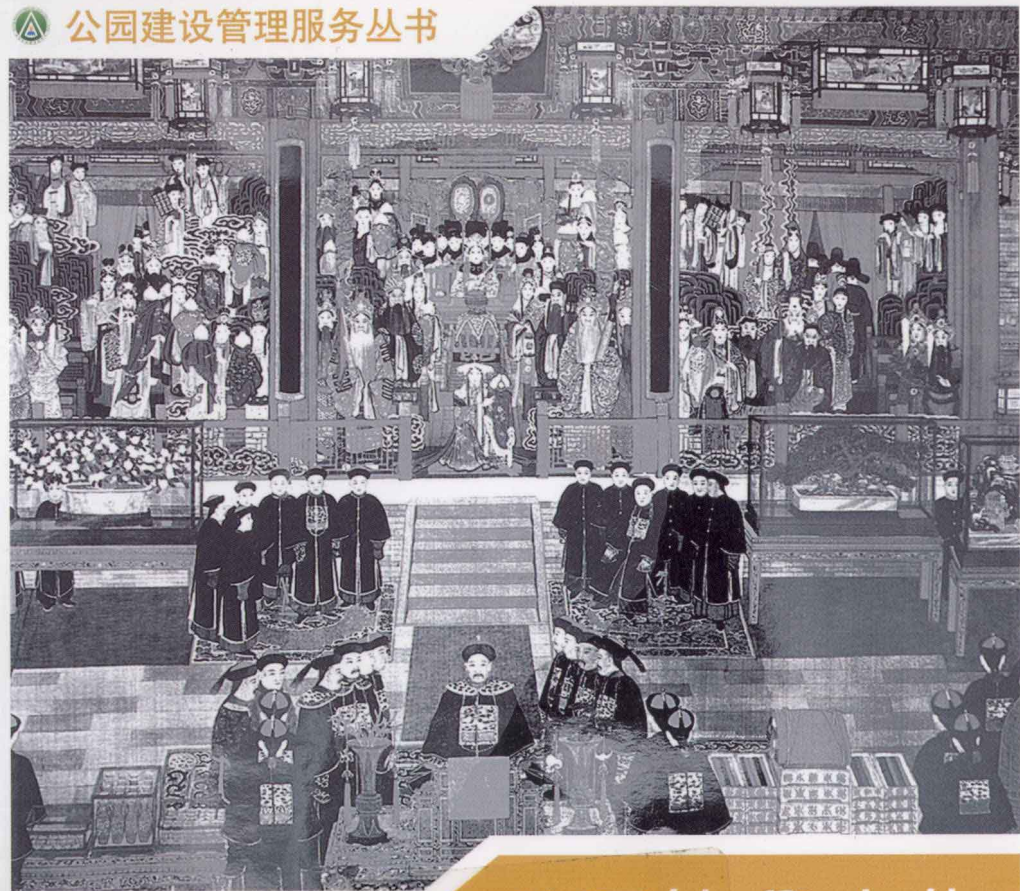


公园建设管理服务丛书



公园饮食文化

Culture

北京市颐和园管理处 主编

中国建筑工业出版社



公园建设管理服务丛书

公园饮食文化

Culture

北京市颐和园管理处 主编

中国建筑工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

公园饮食文化 / 北京市颐和园管理处主编. —北京: 中国建筑工业出版社, 2011.6

(公园建设管理服务丛书)

ISBN 978-7-112-13057-3

I. ①公… II. ①北… III. ①公园—饮食—文化—研究 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第043569号

责任编辑: 杜 洁

整体设计: 付金红

责任校对: 陈晶晶 王雪竹

公园建设管理服务丛书

北京市公园管理中心 主编

公园饮食文化

北京市颐和园管理处 主编

*

中国建筑工业出版社出版、发行 (北京西郊百万庄)

各地新华书店、建筑书店经销

北京嘉泰利德公司制版

世界知识印刷厂印刷

*

开本: 880×1230毫米 1/32 印张: 6⁷/₈ 字数: 266千字

2012年1月第一版 2012年1月第一次印刷

定价: 28.00元

ISBN 978-7-112-13057-3

(20465)

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换

(邮政编码 100037)

总编委会

主 编：李炜民

副主 编：吴兆铮 李延明 古润泽 李铁成

顾 问：耿刘同 景长顺 徐志长

编 委：阚 跃 杨晓东 刘耀忠 赵世伟 曹振起 马 玉
吴西蒙 丛一蓬 牛建忠 杨宝利 丛日晨 赖娜娜
任桂芳 张 青 甘长青 鲁 勇 肖 方 高 捷
陈进勇

参编单位：

北京市颐和园管理处

北京市天坛公园管理处

北京市北海公园管理处

北京市植物园

北京动物园

北京市园林科学研究所

北京市香山公园管理处

北京市陶然亭公园管理处

北京市玉渊潭公园管理处

北京市中山公园管理处

北京市景山公园管理处

北京市紫竹院公园管理处

北京市园林学校

本书编委会

主 编：阚 跃 毕颐和

顾 问：耿刘同

副主 编：丛一蓬 祝 玮

编 委：谷 媛 陈 忱 孙 震 黄 鑫

学科中的学科

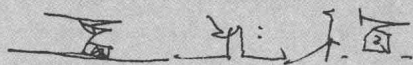
——贺《公园建设管理服务丛书》出版

每个学科都有管理的多项内容，中国工程院设立了管理学部，遴选时先在所属学科评选，然后还要到管理学科评选。因此管理是学科中的学科，不同学科中以管理为中心的学科。风景园林有设计、施工、管理三个建设的环节，“三分种、七分管”是大家熟知的一句行话，其实不仅是种植，设计和施工是头两个重要环节，但相对是短暂的，唯有管理是长期的、持续发展的。它要长期体现设计的成就和施工的效果，风景园林管理是压台的大轴戏。

每个学科，甚至每种事物，你要钻进去看就是一个世界，如琴、棋、书、画、金石、集邮甚至火柴盒、香烟盒。这正说明了文化的综合交叉性。所以首先我们要认识公园管理的综合性。管理一般包涵行政管理和技术管理，所涉及的内容是极其广泛的，综合性是十分强的，强到很难划分范畴。仅就技术管理而论，北京这些古代园林，五坛八庙、三山五园、燕京八景，不论作为导游或管理者你必须了解通史和园林史、知道中国园林艺术传统文化内容、熟悉工程技术和植物生长发育的规律，还不得不掌握历史名人的诗情画意。一句话，园中的内容你都得出个丑寅卯来，这学问就大了去了。就看你钻研多深了，修行在个人。所以我说这套丛书第一个特色是它的综合性；第二个特色

是它的专业性，写丛书的人大多是学科专家，不仅是实践的人才，也是研究的人才。说什么都从根源说起，一把扫地的扫帚、一把掸灰的拂尘，引经据典地释词义，让你知道来龙去脉，不仅是讲热闹，而且是内行讲的门道。言简意赅，深入浅出，让您既看得懂而又可无限地深入研究；第三特色是尽最大可能地贯彻科学发展观，实事求是地认识客观事物。从史出论、有观点、有印证，而且留有不断改进的余地。讲究而不将就，尽可能做到美好，美轮美奂。整套丛书，以图和照片相辅文字，以具象印证抽象，充分体现了公园是形象艺术的特色。

正因为这是一门“学无止境”的学问，盼望读者与作者互动，共同来不断提高它的质量。我在此向致力于本书的署名和不署名的人们致以诚挚的敬礼，感谢您们对学科建设所作的贡献。

A handwritten signature in black ink, appearing to read '王志' (Wang Zhi), with a horizontal line drawn underneath the characters.

2011年4月15日

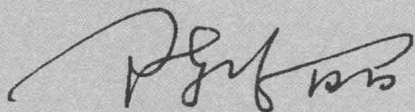
Preface 序二

公园是公众喜爱的游览、休闲和健身场所，已经成为百姓日常生活不可或缺的组成部分，特别是节假日活动的重要内容。同时，它既是城市生态环境建设和构建和谐社会的基础，也是中华优秀传统文化和地域文化的重要载体。

有关城市绿化的书出版了很多，有不少涉及公园的内容。此套丛书作者都是每日在公园内劳作的工作人员，从公园建设、维护、管理者的角度来介绍公园。读过此书感受到此书特色，也许没有领导的高瞻远瞩，没有知名专家论述的深邃和专业，然而却是朴实而真实的，是用日积月累的辛勤汗水换来的，是与以往此类书籍相比的很大一个不同，相信将给读者带来全新的感受。就像同一个故事，有正史书籍，也有评书、还有电视剧，至于此套丛书会给大家何种感觉，相信每位读者都会有自己的认知。

由于工作关系，我也去过不少公园，每次都有不同的感受，随着时代的进步，社会经济各行业的发展，公众文化水平的提高，对公园的要求也越来越高，公园可以说是个小社会，包含了方方面面。此套丛书内容丰富，包含了八个方面的内容，特别是公园导游讲解、公园园容管理、公园餐饮文化、公园导览标识、公园文化活动等等都是以往的书籍很少涉及的内容，为我们介绍了鲜为人知的许多故事。

相信这套丛书能从新的角度、新的内容使普通的读者更全面、更理性、更深层次地了解公园，也能为更多的公园管理者得到启示和借鉴，感谢北京市公园管理中心为广大读者编辑出版了这套新颖的好书。



中国风景园林学会理事长

2011年1月19日

由北京市颐和园管理处组织编写的《公园饮食文化》一书，旨在全面介绍公园饮食行业历史文化特色以及服务、管理经验，探讨公园饮食行业未来方向。从历史、现状、发展三方面阐述公园饮食行业历程及成就，阐释饮食文化是园林文化的重要组成部分，强调园林的发展对饮食业发展的促进作用，是一部供社会公众及公园从业人员阅读、参考的科普性丛书。

中国的饮食文化源远流长，被誉为“烹饪之国”。自远古“茹毛饮血”的生食直至一道道流光溢彩的美味菜肴、宴席相继问世，进而形成鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽“八大菜系”。中国的饮食历经五千多年的历程，成为中华民族传统文化不可或缺的一部分，也是我国各族人民劳动成果与智慧的结晶。这其中除了有菜品的更新之外，更涉及食品制作技术、生产、消费、管理、服务、经营等多个领域，也与文学、艺术、民族、宗教等领域有着密切的联系。讲求“色香味形”、“五味调和”的中国饮食不仅深受国人的喜爱，在世界上也享有盛誉，其视野之广、层次之深、内容之博，在世界饮食文化中堪称典范。

中国的公园发端于古典园林，古典园林的源头即商周时期供帝王、贵族狩猎、享受之用的“囿”，随着历史的发展不断演进，在三千余年的历程中逐步形成以皇家园林、私家园林、寺观园林为代表的庞大中国园林体系。作为人类文明的遗产，中国的古典园林追求崇尚自然、高于自然的意境，无论叠山、理水还是植物配置、建筑风格无不浸透着中国文化的内涵，凝聚着中国人的精神品格。20世纪初，随着中国社会的变革以及西方文明的影响，中国的古典园林逐步向现代公园转化，颐和园、北海等著名的历史名园相继对外开放，成为广大公众服务的公园。

饮食文化是公园文化的重要内容，两者之间的密切联系古已有



西园雅集图

之。随着古典园林由雏形逐步发展成熟，王侯将相、文人墨客在园林中的宴饮活动也渐渐成为惯例。园林中的宴饮活动不仅是品尝美食本身，宴饮间吟诗、作画、听戏更是必不可少的。西汉梁孝王聚文士于兔园饮酒，便有枚乘作《梁王兔园赋》，东晋文人于会稽山行曲水流觞，修祓禊之礼，成就了王羲之的《兰亭集序》。唐代阎伯屿于滕王阁大宴宾客，王勃吟出：“落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色”的千古绝句。北宋苏轼、苏辙等名士于王诜家庭院中饮酒、赋诗，于是李公麟绘《西园雅集图》，为后世画家称赞不已……诸如此类的园林宴饮使饮食融入园林之中，也将饮食与文学、艺术、哲学关联起来，形成高层次的园林饮食文化。至古典园林转变为公园，公园中的饮食不再是达官显贵的专属，具备了为社会大众服务的功能，也使公园饮食文化的内涵更加丰富。阐述公园中的饮食以及与之相关的文化现象方面的书籍为

数尚少，因此向读者普及公园饮食领域相关知识，挖掘公园饮食文化内涵，即是我们编辑本书的初衷。

本书编写所需资料主要依据公园饮食行业工作资料以及饮食、公园相关论著、论文。从公园餐饮行业历史沿革、菜品、名人轶事、服务、管理、发展趋势等角度全方面、多层次地介绍公园饮食行业文化。在撰写的过程中注重可读性、趣味性以及实用性。读者若能够从中了解到公园饮食行业的基本状况，并体会公园饮食文化的底蕴以及饮食对于公园行业的重要性所在，那将是我们莫大的荣幸。

编者

2011年2月

Contents 目录

第1章 中国饮食文化的发展 /001

- 1.1 中国饮食发展概况 /001
- 1.2 中国饮食发展的阶段性 /003
- 1.3 中国饮食文化的地位与影响 /018
 - 1.3.1 饮食与园林 /018
 - 1.3.2 饮食与哲学 /019
 - 1.3.3 饮食与文学 /019
 - 1.3.4 饮食与美学 /020
 - 1.3.5 饮食与艺术 /021
 - 1.3.6 饮食与礼仪风俗 /021
- 1.4 中国饮食文化在世界上的地位与贡献 /022
 - 1.4.1 食品发明之远远胜于世界各国 /022
 - 1.4.2 中国烹饪技术精良，为人类创造了一个完整、科学的烹饪技术体系 /023
 - 1.4.3 中国饮食合乎科学卫生，为“世界人类之师导也” /023

第2章 中国园林文化与园林饮食文化的发展 /025

- 2.1 中国古典园林的发展 /025
- 2.2 近代公园的出现 /036
 - 2.2.1 颐和园 /037
 - 2.2.2 北海公园 /040
 - 2.2.3 天坛公园 /042
 - 2.2.4 动物园 /044
 - 2.2.5 中山公园 /045
 - 2.2.6 香山公园 /046
 - 2.2.7 北京植物园 /048
- 2.3 源远流长的古典园林饮食文化 /049
 - 2.3.1 晋代的曲水流觞 /049
 - 2.3.2 唐代的曲江宴 /050

- 2.3.3 元明时期北海宴饮活动 /052
- 2.3.4 乾隆皇帝在避暑山庄的御膳 /053
- 2.3.5 慈禧太后在颐和园的御膳 /055
- 2.3.6 香山的“三班九老宴” /061

第3章 北京公园内餐厅概述 /065

- 3.1 北京公园饮食老字号 /065
 - 3.1.1 颐和园听鹂馆 /065
 - 3.1.2 中山公园来今雨轩 /073
 - 3.1.3 北海御膳饭庄 /081
 - 3.1.4 北海仿膳饭庄 /084
 - 3.1.5 北海公园双虹榭饭庄 /091
 - 3.1.6 香山松林餐厅 /092
 - 3.1.7 动物园幽风餐厅 /096
 - 3.1.8 青年湖公园玉饌堂 /100
 - 3.1.9 恭王府四川饭店 /105
 - 3.1.10 恭王府大戏楼(茶馆) /107
 - 3.1.11 陶然亭密台茶馆 /108
 - 3.1.12 承德避暑山庄蒙古包度假村(宾馆) /109
- 3.2 名园名店,名人荟萃 /113
 - 3.2.1 颐和园听鹂馆 /113
 - 3.2.2 中山公园来今雨轩 /118
 - 3.2.3 北海仿膳 /121

第4章 北京公园饮食管理 /125

- 4.1 公园饮食企业的类型及经营特色 /125
 - 4.1.1 公园饮食企业类型 /125
 - 4.1.2 经营特色 /126
- 4.2 公园餐厅的组织结构设置与职能 /128

4.3 公园餐厅的环境与特色服务 /130

4.4 公园餐厅的饮食生产管理 /133

4.4.1 饮食产品设计管理 /134

4.4.2 原材料采购管理 /135

4.4.3 原材料验收管理 /136

4.4.4 原材料储存管理 /137

4.4.5 原材料发放管理 /138

4.4.6 厨房的生产管理 /139

4.4.7 销售管理 /143

4.5 公园餐厅的人员管理 /146

4.5.1 规范的管理体制 /146

4.5.2 合理安排员工岗位 /147

4.5.3 完善职工培训制度 /147

4.5.4 设立合理的奖惩制度 /149

4.5.5 公园餐厅的名师带徒 /149

4.6 公园餐厅的卫生管理 /150

4.7 公园饮食财务管理 /151

4.8 公园餐厅的宴会管理 /152

第5章 公园饮食业的发展方向 /155

5.1 饮食与园林文化的结合 /156

5.2 注重打造餐饮品牌 /160

5.3 注重大众化的快餐 /163

5.4 品牌化、标准化、现代化的管理模式 /165

5.4.1 品牌化的管理模式 /166

5.4.2 标准化的管理模式 /166

5.4.3 现代化的管理模式 /168

5.5 绿色健康饮食 /169

5.6 科技在公园饮食中的广泛运用 /173

- 5.6.1 电子商务 /173
- 5.6.2 饮食设备现代化 /175
- 5.7 高质量的服务团队 /175
- 5.8 创新意识 /177

参考文献 /179

后 记 /181

第1章 中国饮食文化的发展

1.1 中国饮食发展概况

中国的饮食文化经过了几千年的发展，已经成为中国传统文化的一个重要组成部分，在长期的发展、演变和积累过程中，中国人在饮食结构、食物制作、食物器皿、营养保健、饮食审美、饮食环境等方面，逐渐形成了独特的饮食习惯和文化。同时饮食文化伴随着园林文化的发展而发展，成为园林文化中不可或缺的内容。

从沿革看，中国饮食文化绵延五千多年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。真正可以归结为文化的饮食，是在人类文明出现、告别茹毛饮血的生食时代后才逐渐产生和发展的，而此发展历程，又与中国古代园林的出现、发展相吻合，并相依相生，形成园林与饮食最密切、原始的结合方式。

从内涵上看，中国饮食文化涉及食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。园林是文化内涵最为丰富的空间场所，因而，园林中的餐饮，更能在挖掘和表现文化的范畴做足文章。

从外延看，中国饮食文化可以从时代与技法、地域与经济、民

族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类,展示出不同的文化品位,体现出不同的使用价值,异彩纷呈。

从特质看,中国饮食文化突出养助益充的营卫论(素食为主,重视药膳和进补),并且讲究“色、香、味”俱全,五味调和的境界说(风味鲜明,适口者珍,有“舌头菜”之誉),奇正互变的烹调法(厨规为本,灵活变通),畅神怡情的美食观(文质彬彬,寓教于食)等四大属性,有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。中国的饮食文化除了讲究菜肴的色彩搭配要明媚如画外,追求用餐的氛围而产生的一种情趣,已成为饮食文化最具魅力和潜力的因素。它是中华民族的个性与传统,更是中华民族传统礼仪的凸现方式。一千年前,滁州太守欧阳修(图1.1-1)在醉翁亭(图1.1-2)大宴宾客,酒后写下名篇《醉翁亭记》,“太守宴”也因此流传千古,如今“太守宴”的文化依然在滁州一代传承并发扬光大。始于康熙年间、盛于乾隆时期的“千叟宴”,是清宫中规模最大,与宴者最多的盛大御宴,在清代共举办过四次。最为盛大的康熙五十二年(公元1713年)的“千叟宴”,康熙帝布告天下耆老,年65岁以上者,官民不论,均可按时赶到京城参加畅春园的聚宴。这一显示治国有方,太平盛世,并表示对老人的关怀与尊敬的“千叟宴”,便是在皇家园林中举行的,其盛况一时传为佳话。

从影响看,中国饮食文化直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等国家,是东方饮食文化圈的轴心;与此同时,它还间接影响



图 1.1-1 欧阳修(左)

图 1.1-2 琅琊山醉翁亭(右)

到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。

从概念上来说，饮食与饮食文化是指饮食食物、饮食烹饪制作加工、饮食器具以及在此物质基础之上的饮食思想、饮食哲学、饮食科学、饮食艺术、饮食文化交流等精神层面。自原始社会起，中国饮食经历了由简单到复杂，由低档到高档的漫长演变。当真正意义上的“园林”产生之后，中国饮食文化的发展进入了全面发展时期。

总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的文化；是中华各族人民在五千多年的生产和生活实践中的创造和积累，也是对世界其他国家有深远影响的物质财富及精神财富。

1.2 中国饮食发展的阶段性

图 1.2-1 燧人氏教民煮食图



原始社会人类最初以生冷食物为食，或以植物的枝叶、果实充饥，或生食兽肉。火的发明和使用改变了人类生食的历史，进入“熟食时代”。生活在中华大地上的人类祖先最初利用天然火加工、烤制食物。如北京人所用的火可能是从天然火中取来，苗族、佤族、哈尼族、羌族等少数民族祖先用火也有类似的传说。随着熟食的普及以及人类迁徙范围的扩大，取用天然火变得十分不方便。于是又出现了人工取火，分为摩擦、打击、钻木和压击，四种方法（图 1.2-1）。

火的使用使中国人的祖先吃上了易于吸收的“熟食”，减少了疾病，增强了体质。同时也扩大了食物来源，一切可以烧烤的食物皆可食用。谷物、蔬菜、肉类也