



复旦卓越 · 21世纪酒店管理系列

餐饮管理

都大明 李大卫 主编



复旦大学出版社

www.fudanpress.com.cn



复旦卓越·21世纪酒店管理系列

餐饮管理

主 编 都大明 李大卫
副主编 于建澄 都怡林 刘 平

TWENTY-FIRST
HOTEL MA

NTURY
ENT SERIES



复旦大学出版社
www.fudanpress.com.cn

图书在版编目(CIP)数据

餐饮管理/都大明,李大卫主编. —上海:复旦大学出版社,2014. 12
(复旦卓越·21世纪酒店管理系列)
ISBN 978-7-309-11077-7

I. 餐… II. ①都…②李… III. 饮食业-经济管理-高等职业教育-教材 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第253963号

餐饮管理

都大明 李大卫 主编
责任编辑/孙程姣

复旦大学出版社有限公司出版发行
上海市国权路579号 邮编:200433
网址:fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>
门市零售:86-21-65642857 团体订购:86-21-65118853
外埠邮购:86-21-65109143
大丰市科星印刷有限责任公司

开本 787×1092 1/16 印张 13.25 字数 298千
2014年12月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-309-11077-7/F·2092

定价:30.00元

如有印装质量问题,请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。
版权所有 侵权必究

总序

ZONG XU

酒店管理专业是全球十大热门行业之一,高级酒店管理人才在全球都是一直很紧缺的,近年来,在国际人才市场上,酒店管理人才出现了供不应求的局面。随着2008年北京奥运会、2010年上海世博会和越来越多的国际大型活动将在中国举行,中国对旅游、酒店管理专业人才的需求也日益增大。预计到2010年,高级酒店管理人才将成为职场上炙手可热的高薪阶层。

同时,随着中国职业教育(应用型本科、高职高专)的蓬勃发展,职业院校毕业生就业率逐年提高,毕业生越来越受到各行各业的欢迎。酒店管理专业是与实践紧密结合的专业,为此,在编写本套丛书的时候,我们主要考虑了以下几点。

一、强化实践性

目前,市场上出版的一些应用型本科、高职高专教材主要是供教师授课使用的。但是现实情况是,实践性教学一般占到高职高专教学总学时数的三分之一到二分之一,是普通高等教育和高等职业教育中的重要环节,因此,在本套丛书的编写中,我们增加了很多与实践相结合的栏目与内容。

二、教材内容与职业资格证书紧密衔接

“双证制”是高等职业教育的特色所在,因此,在本套教材的编写中,我们力图使本套教材的问世切实符合教学以及教育发展的特点,以职业目标和劳动过程为教材编写导向,通过岗位调研,在进行职业分析、确定职业能力的基础上改造传统的学科化教材,突出了职业教材的能力特色。

三、编写体例创新

高等教育包括职业教育的教材改革,要彻底革命,还需脱胎换骨。脱胎,就是走出普教教材的学科模式;换骨,就是建立具有职教特色、能力特色的职教教材的编写体例。在本套教材的编写中,我们力求做到与传统的应用型本科、高职高专教材有所不同。例如,每章前面都配有“学习目标”“关键概念”,章内还配有“要点提示”“资料补充”“活动背景”等模块,每章后按教学需要配有不同程度的习题和案例。





四、出版形式创新

以电子化教学资源丰富纸制教材,增加教材的直观性和仿真性。过去的教材,只是纸制的教材、教参、试题,版本单一,而且由于教材出版周期的问题,教材内容往往与技术发展实际有一定距离,因而学校对教材内容滞后、需要增加新技术、新工艺的呼声甚高。在本套教材的编写中,我们着重开发电子仿真教具,通过电脑演示、模拟原理等手段,学生能对工作原理一目了然,不仅丰富了教材、节省了学校人财物的投入,而且使学生在静态中的接受知识变为了在动态中的理解知识。

复旦卓越·21世纪酒店管理教材编写委员会

目 录

MU LU

引论 历史最悠久的传统行业

——饮食业的起源与沿革	1
第一节 远古文明中的餐馆	2
第二节 中国封建时代酒楼	3
第三节 民国时期畸形饮食	9
第四节 新中国饮食先抑后扬	15
第五节 新时期餐饮业大发展	17
复习思考题	20
案例分析	20

第一章 餐饮业概述	21
第一节 红红火火的餐饮业	21
第二节 五花八门的餐饮服务	23
第三节 餐饮产品的显著特征	28
第四节 餐饮企业的经营要素	30
复习思考题	33
案例分析	34

第二章 餐饮组织管理	35
第一节 餐饮组织概述	35
第二节 餐饮管理机构设置	38
第三节 餐饮组织与分工	39
第四节 餐饮人员组织管理	41
复习思考题	43
案例分析	43

第三章 餐饮经营决策	45
第一节 餐饮经营决策的原则及基本方法	45
第二节 计算机辅助餐饮经营决策	46



复习思考题	48
案例分析	48

第四章 餐饮经营计划管理	49
第一节 餐饮经营计划管理的特点与基础工作	49
第二节 餐饮经营计划的内容和编制依据	51
第三节 餐饮经营计划管理的工作任务	53
复习思考题	54
案例分析	54

第五章 食品原材料采购及管理	55
第一节 至关重要的食品原材料采购	55
第二节 原材料采购的程序	56
第三节 原材料采购方法及供货商选择	57
第四节 食品采购合同的签订	59
第五节 食品原材料验收管理	61
第六节 食品原材料库房管理	64
第七节 原材料发放与盘存管理	70
复习思考题	74
案例分析	74

第六章 厨政管理	76
第一节 厨房设计	76
第二节 厨房设备选择与管理	83
第三节 厨房生产管理	92
第四节 厨房卫生与安全管理	98
复习思考题	105
案例分析	105

第七章 餐饮服务管理	107
第一节 餐饮服务概述	107
第二节 餐饮服务组织	112
案例分析	120
案例分析	124
第三节 宴会组织与安排	126
第四节 酒水组织与控制	133

第五节 提高服务质量强化服务意识	139
复习思考题	143
第八章 餐饮市场营销	144
第一节 餐饮市场营销及其企业职能	144
第二节 餐饮市场消费行为分析	146
第三节 餐饮市场细分战略	148
第四节 餐饮市场定位战略	149
第五节 产品定价与促销策略	151
第六节 餐饮广告策略	155
复习思考题	159
案例分析	159
第九章 餐饮品牌战略	161
第一节 品牌的含义与作用	161
第二节 品牌资产的构成与特征	163
第三节 品牌设计与保护	165
第四节 铸造品牌与管理品牌	167
复习思考题	170
案例分析	170
第十章 餐饮产品创新	171
第一节 创新概论	171
第二节 技术与技术进步	172
第三节 新产品开发	174
复习思考题	176
案例分析	176
第十一章 中国餐饮业的转型发展	178
第一节 持续增长的餐饮消费	178
第二节 中国餐饮的行业格局	182
第三节 中国餐饮业任重道远	186
第四节 中国餐饮的灿烂前景	197
复习思考题	202
案例分析	203
主要参考文献	205





历史最悠久的传统行业

——饮食业的起源与沿革



学习目标

- 理解回顾中华饮食文化的特殊意义
- 了解中华远古饮食的有关传说
- 知晓中华封建社会餐饮业概况
- 认识民国餐饮业的畸形繁荣
- 掌握改革开放后中华饮食业的巨大变化



关键概念

封建时代酒楼 民国餐饮 票证饮食 服务精神 西餐落户 中餐兴旺

餐饮业,又称饮食业,是很具代表性的传统行业,称得上是历史最悠久的一个自然行业。

循着绵绵的中华文明之河去追溯中华饮食业数千年的踪迹,这无疑有无限的魅力。尤其是中华两千多年封建文明及其亚细亚农耕定居生产生活方式相较采集、渔猎、游牧以及其他大陆农耕文明,长期处于相对稳定的领先地位。在很大程度上充当着世界古代饮食文化的主体代表,发挥着主流作用,孕育和积累了深厚的古代饮食文化。也可以说在相当程度上代表着两千余年间人类社会饮食活动的最高水平,并蕴涵了极其丰富的内容,因而中国被世人誉为烹饪王国,中华大地成为全人类向往的美食天堂。

孙中山先生在 20 世纪初的《建国方略》中说:“我国近代文明进化,事事皆落人后,惟饮食一道之进步,至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物,固大盛于欧美;而中国烹调法之精良,又非欧美所可并驾;而中国饮食习尚暗合科学卫生,尤为各国一般人所望尘莫及也。”正是在这个意义上回顾中国古代,直至近现代饮食业的发展脉络就显得格外有意义。





第一节 远古文明中的餐馆

一、人类餐馆的起点

关于古代餐馆的起源,最早与西亚两河文明相关,这是当今中西方普遍认同的一种说法。据历史记载,大约在公元前 4000 年的美索不达米亚地区,生活在底格里斯河和幼发拉底河流域的苏美尔人很多是农民,他们出色的农耕技术在当地肥沃的土地上种植和收获了足够的粮食,除了食用外,剩余的则用作交易。苏美尔人还有酿酒技术和烘焙面包技术,酿啤酒成为苏美尔人社会各阶层最普遍的消费品。当地的苏美尔小酒馆就是提供周围居民喝酒并聚会谈论时事的场所,这要算人类最早的酒馆了。

二、中国最早的餐馆

由于上古时无文字记载,如要依据直接史料对人类早期的餐饮活动(包括社会餐饮主要设施的餐馆)全貌作出概述是根本不可能的。古代的神话传说为我们寻觅人类早期餐馆的踪迹提供了很好的线索。在中国古代神话传说中,炎黄始祖就为我们留下了想象推测的空间,神农设太阳市,“日中为市,致天下之民,聚天下之货,交易而退,各得其所”《易·系辞》,市中或有饮食;黄帝“作舟车以济不道,旁行天下”,为了方便旅行,他还在昆仑山修建了一座皇家旅馆——庄严华美的行宫;此外,尧舜禹三代圣王禅让的传说中有尧舜欲禅让于许由之说,许由弗允,“辞尧舜之命,而逆旅舍于鲁”(《庄子》),这里提到的旅舍恐怕是中华远古关于住宿餐饮的最早传闻(推算在约公元前 2080 年)。

由迁徙漂泊采集渔猎到聚落定居的耕作养殖,生产生活方式的转换为中华先民更高层次饮食活动的开始创设了最初的需要和可能;由东夷华夏三苗氏族部落到夏商周中央王朝,社会文化整合和所有制经济及政治制度的剧变,为自氏族部落火塘分食演进至帝侯贵族钟鸣鼎食的奢侈享用提供了必要的物质支撑和制度保障;更由商旅、军旅到游学游说,不断推动并拓展以谋生行役的市肆饮食,中华饮食行业应由此逐步建立起来。

《易经》中,“旅”专指商贾客旅。确实,商旅对中国古代旅行旅游乃至餐馆旅舍的萌芽有着特殊的作用。中国商旅的兴起主要开始于商代,当时农牧结合经济发展,剩余产品增加并逐步积累,引发频繁的商品交换,于是人类初期的经商旅行产生,随之餐馆和客栈也应运而生。

《古史考》载,姜太公尚(见图 0-1),八十遇文王之前“屠牛于朝歌,卖饮于孟津”,就是有关从事酒店业经营的记述。说明商代的城邑已出现了杀牛卖肉的小贩和出卖



图 0-1 姜尚雕像

肉食酒饭的食肆。

随着商业经济的发展,商旅步履的延伸,中国古代饮食车舟交通工具和道路以及驿站馆舍也有了较大改善,商旅更推动着商业中心——都市的建立。至春秋战国,货币交易空前活跃,经济繁荣,城市繁华。齐都临淄(今山东临淄县)、赵都邯郸(今河北邯郸市)、魏都大梁(今河南开封市)等分布在黄河中下游的大都市就有十余个,商旅辏集。据考古发掘古临淄城总周长约合40多华里,城壕和路面都相当宽阔。《史记 苏秦列传》记载:“临淄之中七万户,车毂击,人肩摩。甚富而实,其民无不吹竽鼓瑟,弹琴击筑,斗鸡走狗,六博蹴鞠者。”可见都市里行商客贾熙熙攘攘,一片繁荣。旅客和市民的文艺生活丰富,商旅推进了商业都市成长,也因大量的商业饮食而造就了中国古代首批餐饮集市。

第二节 中国封建时代酒楼

秦统一中国后,中国封建社会经历了由形成到鼎盛、烂熟式微进而嬗变转型的丰富进程,我们称之为东方农耕封建文明时代,由汉唐至宋元及明清,封建时代的饮食业伴随其社会经济的发展呈现相对繁盛的景象,独特多彩,其具有的世界意义和时代作用就更显而易见。

一、封建都市集镇饮食生态

(一) 封建集镇饮食状态

饮食市场的繁荣反映着一个时期经济文化生活的兴盛,封建社会的城市以农村为依托,呈现城乡两元消费状态,城乡联系颇多。城镇中的群体饮食类型与乡村有以下两大类型的联系:城市春游类表现为春游、秋登高等郊游的形式;近郊的农民、渔民则纷纷赶往城镇集市、节场、集贸市场、渔市、禽兽市场赶集、出售农副产品。于是,庙会、节场就成了城乡饮食市场两元交流的一个重要节点。

(二) 封建都市的餐饮业

随着农业和手工业的发展,水陆交通的发达,邮传的频繁,内地和边疆贸易的进展,中外贸易的发达和信使往来,兴起了四大类型的城市。

一类是京都。如长安、洛阳、汴京、临安、北京,都是全国政治、经济、文化的中心。王城的外廓,都有繁盛的集市。酒肆饭店随着市场的兴盛和驿道的发展而日益发达。这些都市,也是世界上各个时期著名的经济中心之一。中亚、非洲海岸、日本、朝鲜、南洋各地,都不断有商队和使团到来,还有不少外国人落籍中国。

二类是内地城市。这类城市中有的传统的手工业基地,如苏州、佛山、景德镇、绵阳等;有的是交通要道,如扬州、汉口、荆州、襄樊等。

三类是港口城市。随着海外贸易发展兴起,如广州、泉州、福州等从事海上贸易的城市开始繁荣起来。

四类是边疆城市。如张家口、包头、玉门、酒泉、兰州等各类城市,都是有各自的腹地供应大量的饮食物质或与饮食有关的各类物资的集散地。城市中集中了许多适应各地



口味的饭馆和小吃店。

二、秦汉兴旺的餐饮业

公元前 221 年,秦王嬴政灭六国后,建立了中国历史上第一个君主专制的中央集权国家,统一度量衡,定币制,车同轨,书同文,始筑驰道,东达燕齐,南至吴楚。汉承秦制并进一步经“文景之治”和汉武帝的北御匈奴,开拓西域,经营南方。中华大地疆域辽阔,交通发达,全国各地终凝聚成一个经济、文化、政治大一统的封建帝国,开创了两千多年中华农业社会的辉煌文明,也将中国古代餐饮业带入了定型成熟时期。

社会经济稳定发展,都市不断扩大,商业繁荣,使得餐饮市场也兴旺起来。汉代桓宽在《盐铁论·散不足》中写道:“熟食遍列,肴旅成市。”许多通都大邑,如长安、洛阳“两京”和成都、建业、邺“三都”,肉铺、酒肆、饼店很多,餐饮市场相当繁荣。

秦汉时期的“北菜”转以秦、豫为主,并充实进“胡食”(西域一带的饭菜);“南菜”一分为三:西南和中南以荆、湘、巴、蜀为主导;华东一带淮扬和金陵有较大影响;岭南地区则是粤、闽菜品占优势。至此,黄河、长江、珠江三大流域的肴馔差异已经很明显了,说明鲁、苏、川、粤四大菜系正在酝酿发育之中。

三、唐宋繁荣的餐饮业

隋唐宋元时期,统一局面长,分裂时间短,政局较稳定,经济发展快,饮食文化成就斐然,是中国餐饮业发展史上的第二个高潮。隋唐时,陆路贸易继续发展,在长安城里常能见到“胡肆”“胡姬”“胡饼”。唐代长安,有东、西二市,共有 120 个行业。主要驿道上还“夹路列店肆,待客酒馔丰溢,以营商旅”。唐宋元的餐饮市场已经相当完善,一片繁华,基本上勾画出封建时代餐饮业经营方式的轮廓。

唐代饮食文化创造了云游四方雅集宴饮的崭新局面,带动餐饮业进入鼎盛时期。当时,都市餐饮参与到热烈的曲江郊游、元宵夜游、春游、秋登高、游宴等群众性宴游饮娱活动。由元宵夜观灯游戏、踏青游曲江胜景、观牡丹花会、夏观荷花、游葡萄园饮宴消暑、秋天登大雁塔,赏饮菊花酒……汇入帝王和民众举城同乐的热潮,其中最著名的要数曲江宴和洛阳水席,吟诗作乐,诗酒雅聚,成为文人郊游充满豪迈气概和闲气清新的山水田园雅集,汇聚成封建文明饮食的浩荡潮流,并以诗文传世,给我们留下了宝贵的饮食文化遗产。

北宋的繁华都市中,餐饮市场空前活跃。由于冲破了汉魏以来的社会门阀制度和唐代宅区(坊)与市的界限,而且打破了饮食供应的昼夜界限,京都汴梁首先延长夜市,从城内的御街到城外的八个关厢,处处店铺林立,经营档次齐全,网点星罗棋布,形成了 20 余个大小不一的饮食集市,出现了城市餐饮服务业的空前繁荣。

经营网点相对集中,名牌酒楼多在闹市;茶楼酒肆分级划类,高低贵贱应客所需,像宋代的高级酒楼叫“正店”,中小型酒店叫“柏户”或“分茶”;适应城镇起居特点,早市夜市买卖兴隆;同行之间竞争激烈,不少餐馆挂出“胡食”“北食”“南食”“川味”“素食”的招牌,品牌食品层出不穷,如在招聘名师、装修门面、更新餐具、改进技艺、推陈出新等方面来招徕顾客。当时临安市场可供应宫廷名菜 50 余种,南北名菜 200 余种,风味小吃 300

余种,其中“宋五嫂鱼羹”“曹婆婆肉饼”“王楼包子”“梅家鹅鸭”名闻全国;接待顾客礼貌周全,主动承揽服务项目,服务人员众多,态度谦恭,技艺精湛,还有承办宴席的机构“四司六局”;食贩挑担穿街走巷,居民购食迅速方便。

唐宋的筵席繁荣兴盛,游宴、船宴颇为特别。唐代长安曲江边的各种游宴、五代时蜀中晋江的船宴和宋代成都官府倡导的游宴等都因将饮食与游乐充分结合而极负盛名。

四、明清成熟的餐饮业

明清属于封建社会的晚期。从 1368 年明朝建国,到 1840 年鸦片战争爆发,近 500 年仅仅经历了两个朝代,政局稳定,经济上升,物质富裕,商品经济的发展和城市经济的繁荣,促进了餐饮业的大繁华(图 0-2 为高邮孟城驿)。这个时期中华烹调技术已在实质上有了极大的提升。食源充裕,工艺规程日益规范,名菜美点五光十色,饮食文化发达,硕果累累,趋于成熟,是中国餐饮业发展的第三个高潮。

在明朝,北京的便宜坊烤鸭店、六必居酱园和太原的清和元饭店等名店相继开业,并有藏花饼、光饼、肴肉、叫花鸡、封缸酒、洋河大曲、如皋董糖盒、阳高杏脯等传统风味食品问世。



图 0-2 高邮孟城驿

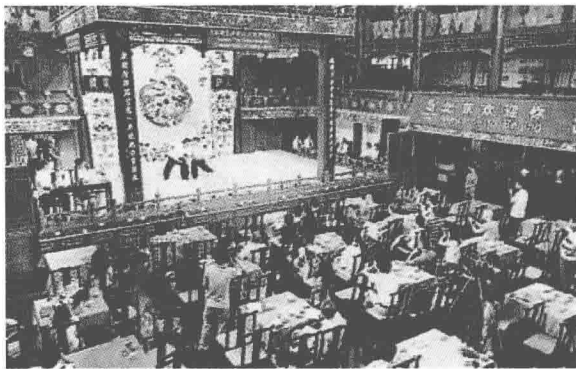


图 0-3 北京湖广会馆之戏场戏座

清初的顺治、康熙、雍正、乾隆四朝,政策较为开明,经济迅速复苏,农业、手工业和商业均创造出封建社会最好的成绩,餐饮业也如鱼得水,生机旺盛。图 0-3 为建于清代的北京湖广会馆。

清代乾隆年间,一些大城市中与官僚美食家有来往的餐馆业商人,在当时“满席”“汉席”的基础上挑选一部分南北名菜点(包括孔府菜点)加上满洲贵族爱吃的猪方和面点,搞出一套商业性很强的“满汉全席”,所列菜点共有 100 多样,甚至 200 多样,一席要连吃三天,豪门富商以能用这种酒席待客为荣。以“满汉全席”为标志的超级大筵活跃



在大江南北,中国饮食文化达到了古代社会最高的水平。

沪宁四大餐饮集聚地上海城隍庙、南京夫子庙、无锡崇安寺、苏州玄妙观逐渐形成,再加杭州西湖、汉口汉正街、重庆朝天门、西安钟鼓楼、开封相国寺、长沙火宫殿、广州珠江岸等,这些地段“酒商食贩,蜂攒蚁聚,茶楼饭庄,鳞次栉比”。“卖酒的青帘高扬,卖茶的红炭满炉,仕人淑女络绎不绝,真不数‘三十六家花酒店,七十二座管弦楼’。”^①苏州小河上还有流动的餐船,以及旺季开业、淡季停业的旅游餐厅。

五、晚清餐饮杂交嬗变

清朝后期社会统治日渐衰落,进入道光年间,中国已进入半殖民地半封建社会的转折点。1840年鸦片战争爆发,西方帝国主义列强用洋枪大炮打开了东方封建帝国的大门,侵略军的铁蹄踏进了香港、厦门、定海、镇海、宁波……西方文化及经济随之涌入,中国由此沦为半封建半殖民地社会。这一切变革都对中华餐饮业的发展产生了深刻影响。在外来野蛮的西方强势文化和行将入木的垂死专横的封建专制的夹缝中,在内忧外患、战乱不断、封建专制和帝国主义列强侵入双重压榨下,中国近代餐饮业的嬗变转型显得曲折艰难,有着封建文明深刻印记与资本主义殖民文化中西杂交的浓重伤痕,诸如光怪陆离的十里洋场、番菜馆开埠入华。

(一) 商埠租界番菜馆渐兴

1. 十三洋行

中国餐饮业的转型嬗变由番菜馆入华开始,最早有广州的洋行商馆。在“羊城”太平门外,由东向西依次分布有怡和馆、集义馆、丰泰馆、隆顺馆、瑞典馆、帝国馆、法国馆、西班牙馆、丹麦馆等13个商馆,统称“十三洋行”商馆(见图0-4)。第一次鸦片战争中,英商义律活动的据点就是怡和馆。

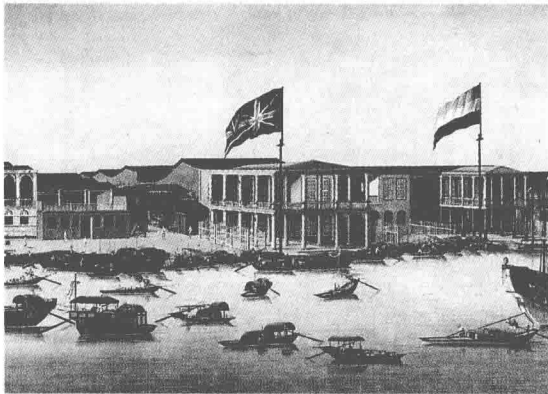


图0-4 广州十三洋行

洋行建筑均为西洋式,其结构“有若洋画,中构番楼,备极华丽”。各商馆内部设备也极其华丽,还有花园和运动场所。

2. 租界番菜馆

鸦片战争后,列强入侵,广州、厦门、福州、宁波、上海成为新的通商口岸。随后,列强又在上海等十多个城市和商埠设立租界,这时外国资本开办并由外国人经营的各色西餐馆在中国出现了,在沿海一些城市经营推销法、俄、日、美等国的食饌。

旧上海最早出现的西菜馆,被称为“番菜馆”。上海在开埠后,大约19世纪50年代已开始出现西菜馆,有数家中西兼营的餐馆和西餐馆。清同治、光绪年间还有一些外国人开的酒吧,多在法租界,国人称之为“外国酒店”,布置豪华,酒价高昂,当时中国人绝

^① 都大明:《中华饮食文化》,复旦大学出版社2011年版,第55页。

少涉足。

3. 中西杂交

与此同时,在广州、青岛、大连、长春、哈尔滨、北京、武汉、南京、成都等城市,由于外国侵略者和外籍侨民的不断增加,英法式、苏俄式、德意式、日韩式菜点被介绍进来,出现《造洋饭书》,创设了西餐馆和“东洋料理店”。南京有金陵春中西办馆位于夫子庙,兼治西菜,其前身系清末秦淮名店“问柳”,后改为金陵春。中国厨师吸收西餐洋食的某些技法,由仿制外国菜进而创制“中式西菜”或“西式中菜”。这类新菜,原料多取自国内,调味料用进口的,工艺主要是中式的,筵宴又袭用欧美程式,品尝起来,别具风味。

(二) 餐饮业态嬗变

1. 业态嬗变

随着传统中国社会单调、封闭局面的打破,西方物质文明乃至生活方式都不同程度地传入中国,对传统的社会生活造成巨大冲击,而统治阶级骄奢淫侈、贪求无厌、华洋冲突构成了近代中国餐饮业复杂的社会景象。中国一批餐饮老字号打出招牌,由此标志着中华民族饮食活动正式纳入有组织的企业经营范围,成为一项开始迈向现代服务经营的产业;同时宫廷菜和官府菜大盛,都市餐饮又有不少新的业态不断出现。

在饮食上,吃西餐成为赶时髦、充门面、夸耀财富、显示品位的手段,“遇有佳客,尤非大菜花酒,不足以示诚敬”^①。政要人物如袁世凯、徐世昌、段祺瑞等也经常邀请中外名流举行西餐宴会,“影戏看完西餐吃”,以表明自己的“开通”和“文明”。

2. 西式酒家

1860年,英国人礼查在上海外白渡桥北堍创建“礼查饭店”(见图0-5),这是上海开埠后,外国人经营的第一家高档旅馆饭店。这些酒店除了提供基本的食宿外,还备有舞厅、游艺室、浴室、理发室,规模宏大,西式酒店的餐饮成为中华餐饮业中一道新的风景;另一方面,西式酒店把其建筑风格、设备配置、服务方式、经营管理的理论和方法带到了中国,对中国近代餐饮业的发展有一定的冲击。



图0-5 上海礼查饭店(现浦江饭店)

3. 餐饮众相

此时,中华餐饮业态逐渐变得种类繁多。各种类型、档次齐全的综合性饮食店,在餐饮市场中有着举足轻重的作用。或以雄厚的烹饪技术实力、周到细致的服务、舒适优美的环境、优越的地理位置吸引食客,或以方便灵活、自在随意、丰俭由人而受到欢迎。如清代天津著名的八大成饭庄,皆属高档的综合饮食店,拥有宽阔的庭院,院内有停车场、花园、红木家具及名人字画,只承办筵席,宾客多是富商显贵。成都的炒菜馆、饭馆则是大众化的低档饮食店,“菜蔬方便,咄嗟可办,肉品齐全,酒亦现成。饭馆可任人自备菜蔬交灶上代炒”(《成都通览》)。此外,还有一些风味餐馆和西餐馆,清末时杭州有

^① 虎痴:《做上海人安得不穷》,《申报》,1912年8月9日。



京菜馆、番菜馆及广东店、苏州店、南京店等，经营着各种别具一格的风味菜点（参见《杭俗怡情碎锦》）^①。

4. 沪上餐饮

上海的餐饮业，由本帮到各帮酒楼、弄堂店、教门馆、茶楼、面馆及连号，且南北汇融，甚为丰富，可谓代表。

清同治元年（1862年），祝正本和蔡仁兴两人开设正兴馆，店名系在两人名字中各取一字组成。因地处闹市，两人烹饪手艺又好，取价也甚公道，故开张后生意十分兴隆。其他人看见眼红，也相继来此开设食肆。饭店弄堂就这样逐渐见称于世。

上海最大的本帮饭店——上海老饭店，创设于同治末年。创出“八宝鸭”“八宝辣酱”“生煸草头”“炒蟹黄油”等名菜。

苏州菜与无锡菜风味有相近之处，故上海人往往把苏菜馆和锡菜馆合称为苏锡菜馆。上海的苏锡菜馆创始于清同治年间，由于苏锡菜口味与上海菜相仿，因此苏锡菜馆在上海发展甚快，东南鸿庆楼、大加利、大鸿运等多家均驰誉食林。甬菜馆在上海有百年历史，光绪年间已有多家甬菜馆，状元楼最正宗、牌子最老。宁波人寓居上海的甚多，口味同他帮人殊不相合，所以甬菜馆的顾客基本上是同乡人。

旧时谚云：“无徽不成市。”徽商在各地势力甚大，旧上海的酒楼中，徽菜馆数量最多。徽菜馆在上海的历史可以追溯到鸦片战争前。徽菜馆“跑堂的”在招呼客人点菜后，用徽州口音哗啦哗啦地向厨房叫菜，这叫“响堂”。徽调叫菜的氛围，令人感到适宜舒服，兴趣盎然。

上海开埠以来，买办中多广东人，民族资本家中亦多广东人。广东人饮食喜欢生嫩，粤菜馆应时而兴。最早营业的有味雅酒店，后来陆续有数十家粤菜馆开设。这些酒楼多富丽堂皇，在餐饮业中独领风骚。

上海有素菜馆，始于清末。“常年净素，荤不入内”的黑底金字匾额，一般佛门弟子及回族同胞都乐于光顾就餐。一碗素面，利润甚微。软面、硬面、宽汤、拌面，只要吩咐堂倌，无不照办。还备有自制的辣油和小车麻油，葱蒜姜丝亦随客取用。松月楼的素面，当时在上海滩上妇孺皆知，来城隍庙的游人都喜欢到这里吃上一碗素面。

上海教门馆始于清末民初，教门馆即“清真馆”，亦即回族菜馆，多为南京人所开。当时来沪开设教门馆的不少，有大小两种——大的俨然酒楼模样，除面食、锅贴、牛肉包子外，还卖酒菜；小的只售锅贴面饺而已。早先宗旨，完全在便利同教中清寒侨寓之人，所以价格低廉而饭菜甚丰，有洪长兴、金陵春等以价廉物美著称。

5. 京都餐饮

与上海的外来文化形成鲜明对照，北京的餐饮场所仍然由民族传统唱主角。除了八大楼、全聚德、致美楼等京帮大菜馆，北京风味小吃店也不少。北京在清代时沿袭庙会民俗，庙会附近多设聚集市。届时，赶庙会的、逛市场的、游寺院的、烧香的都蜂拥而至，是极具群众性的文化活动现场。其中，小吃集市总是最吸引人。从正月到九月，几乎月月都举行活动，人们都喜欢去观看中国传统庙会，挑喜爱的小吃饮食。琉璃厂厂甸正月庙会最盛，形成北京地区的独特风光。

^① 都大明：《中华饮食文化》，复旦大学出版社2011年版，第61页。

第三节 民国时期畸形饮食

民国时期,中国是处在帝国主义、封建主义、官僚资本主义统治下的半封建半殖民地社会,工农业发展缓慢,百业凋敝,人民生活困苦,饮食演进速度减缓,突出成就不甚明显;与此同时,由于世界经济危机的影响,日、美等国纷纷在中国抢占市场,加上战事频繁的刺激,局部地区的饮食也出现了一些新因素,并产生深远影响。

从文化遗产的继承、开拓和发展的角度,或是从烹饪餐饮的发展、风格和特色等角度来看,民国时期餐饮形成别具一格的烹饪餐饮发展阶段,在中国烹饪饮食史上都应该占有一席之地,其承前启后的历史作用不容忽视。

一、都市餐饮灯红酒绿

所谓民国时期餐饮是指中华民族特定历史阶段(1912—1949年),中国各地区民族各种餐饮的总称。民国时期餐饮呈技艺精湛、品类丰富、流派众多、风格独特的特点,是中国传统餐饮业的继承和发展,也对当时的国际烹饪餐饮产生了一定的影响,享有很高的声誉。辛亥革命后,尤其在20世纪二三十年代,上海、杭州、南京、西安、北平等城市商业贸易畸形发展。在这种特殊背景下,餐饮业很是兴旺,灯红酒绿,杯斛交错。

京城名店“致美楼”此时重新翻新,盛况空前,店员也由过去的10多人发展到了100多人,店堂扩建成了两座三层大楼,楼上平台称“空中花园”,宫廷菜“百鸟朝凤”“三阳开泰”“游龙戏凤”“二龙戏珠”等成为店中名菜。

辛亥革命后,数百名御厨被遣散出宫,为了谋生,许多人重操旧业,或在权贵之家卖艺,或去市场经营餐馆。1925年,留京的10多名御厨,在北海公园挂出“仿膳饭庄”的招牌。所谓仿膳菜就是仿制的清宫菜,或称因时而变的御膳菜。从此,以宫廷风味为特色的仿膳菜便风靡一时,现今在北京仍旧有很大的吸引力。

仿膳菜虽然源于清宫菜,但有别于清宫菜,妙就妙在这“似与不似之间”。似者,是它的气质、文采、风韵、基本用料和基本技法,仿膳菜一上桌,就有一股皇家饮饌的华贵气息扑面而来;不似者,毕竟时代不同,服务对象不同,它在继承清宫菜传统的前提下,一方面扬弃形式主义的成分(如用料苛刻、宴席芜杂之类),一方面又赋予新的内容(如变换名称、增加掌故),使之符合社会需求。它的最早食客是怀古恋旧的八旗后裔和情满志得的军阀政客,后来拓展到中上层文化界人士和小康市民,其活动区域仅限在北京。

南京是民国时期的首都,可以其餐饮为依托,借此一窥民国时期都市饮食的盛衰起落的概貌,其涵盖范围不仅仅局限于南京一地。当时饮食店有大、中、小之分。

大型饭店:屋宇轩敞、装潢典雅,多以承办高档酒席为主,亦附带外卖,价格以“大洋”计算,多悬挂或书写“京苏大菜、承办筵席”或“京苏大菜、维扬细点”等字样。北洋政府时期,“金陵春”^①前车水马龙,热闹非凡。

^① “金陵春”是清末名馆“问柳”的继承者,烹饪大师胡余春即为“问柳”名厨。