

北京特味食品老店



中国食品出版社

北京特味食品老店

北京市第二商业局教育处编

中国食品出版社

北京特味食品老店
北京市第二商业局教育处编

米

中国食品出版社出版
(北京市广安门外湾子)
新华书店北京发行所发行
北京龙华印刷厂印刷

米

开本 787×1092毫米 1/32 印张 4.44 插图 8 90千字

1987年2月第1版第1次印刷

印数：1—9000册

ISBN 7-80044-000-1/T S·01

书号：15392.047 定价：平装1.70元

大力發展北京風味
食品，豐富人民生活，
繁榮首都市場。

胡石昂



一九八五

前 言

本书介绍了六必居、天源、全素斋、浦五房、桂香村、月盛斋、天福号、信远斋等二十家特味食品老店的历史沿革、经营方式及名牌产品的特色和工艺流程。具有实用性、资料性和知识性。可供食品加工业、商业、服务业有关人员学习参考，也可供业余爱好者和国内外旅游者阅读。

全国人民代表大会常务委员会胡厥文副委员长，中国人民政治协商会议全国委员会胡子昂、赵朴初副主席，对本书的编写出版给予热情关怀和鼓励，并且作序、题词、题名。在此我们表示衷心的感谢。

北京市二商局教育处在局的领导下，组织并参加了编写工作。有关公司教育科、各“老字号”的店领导和技师们积极支持，大力协助。最后由李士靖、徐炳芳、杨文英整理、纂审。

不当之处，欢迎批评指正。

编 者

一九八五年四月

序

祖国传统特味食品，制作精良，非同寻常，长期以来，深为人们所喜爱。北京特味食品老店，历史悠久，所生产的食品，技术精湛，风味独特，具有绚丽多彩的民族特色。这些老店闻名遐迩，乃我国珍贵的文化遗产。新中国建立以后，国家曾积极加以扶植和挖掘，使一些老店得以恢复和发展。尤其是最近几年，更为重视。对六必居、桂香村、全素斋、大顺斋、月盛斋等几家著名老店的扩展，进行了大量投资。这样就使这些老店，不仅恢复传统食品风味，而且有所创新，产量、质量、花色品种均有大幅度提高，老字号又焕发了青春。

为了进一步挖掘继承这批文化遗产，《北京特味食品老店》一书对二十家老字号的历史发展，传统工艺，风味特点等作了比较系统的介绍。读者可以从中了解我们祖国这一部分文化遗产是多么丰富多彩。

随着经济日益繁荣昌盛，人们生活水平不断提高，对于食品的需求也更加多样化。目前已恢复北京特味食品老店二十家，并将陆续进行挖掘，以满足人民的需要。通过本书的出版，热切希望各界人士对挖掘祖国这一宝贵文化遗产，发展传统食品生产，予以大力支持，使老字号传统食品工艺这朵奇葩更加光彩夺目。

何顺文

一九八五年二月

目 录

五百年老店六必居.....	(1)
南味酱菜数天源.....	(19)
“冬菜老店”桂馨斋.....	(33)
月盛斋里羊肉香.....	(37)
复顺斋牛肉冠京华.....	(41)
恒瑞老号牛肉不老.....	(43)
“小月盛斋”聚宝源.....	(45)
正统京式糕点老店正明斋.....	(48)
桂香村糕点皆上品.....	(57)
南味食品之家稻香春.....	(64)
京东名店大顺斋.....	(77)
味美驰名的天福号酱肘子.....	(81)
福云楼酱猪头肉嫩味鲜.....	(83)
鼓楼前有和成楼，拿手好菜酱猪头.....	(85)
由沪迁京的老店浦五房.....	(87)
名荤实素的全素斋.....	(96)
通三益特产秋梨膏	(110)
风味特殊的王致和臭豆腐	(114)
信远斋酸梅汤誉满士林	(118)
京城美味有湘蜀	(121)

五百年老店——六必居

在繁华闹市前门大栅栏东口的粮食店街，有一座六间门面古色古香的店堂，这就是历史悠久、风味独具的老酱园——六必居。它以酱菜加工技艺精湛，产品色香味俱佳，享誉中外。

我国的制酱技术起源很早。酱菜工艺源远流长。在汉代马王堆古墓出土的文物中，就发现有酱渍萝卜。南北朝贾思勰所著的《齐民要术》，对使用粮食做酱的方法也有所叙述。唐代地理志中，也有“夏蒜、冬笋，糖瓜”的记载。资料表明我国的酱渍技术至少已有两千余年的历史。

六必居的制酱工艺和酱菜加工技术，是我国传统食品生产技术的总结、继承和发展。六必居的传统风味酱菜久负盛名。一九二六年八月二十一日出版的《中外经济周刊》中曾有一篇专门文章：《北京之酱园业》。它写道：北京酱园大小不下一百四十余家，其中以六必居为最著。一九三五年六必居参加在青岛召开的铁路沿线出产货品展览会的声明提到：“本园开业在前明中季，迄今五百余年，”经多方查证，六必居开业的确切时间是在明嘉靖九年，即公元一五三〇年，至今已有四百五十余年。

六必居店内挂有一块横匾，相传为明嘉靖时武英殿大学士严嵩所写。在清同治十三年刻印的《都门记略》中有“六

必居’笔力极大，字体端严”的记载。《增补都门记略》中又记有“六必居明严分宜书”。解放前曾有人对其进行研究，并与朝阳门外东岳庙牌楼上的严嵩字体对照，认为“六必居”是严字真迹。这三个字，笔力雄健，浑厚刚劲，常有人慕名而来观赏，成为中外书法家关注的历史文物。

不过，六必居的匾上却没有题名落款。其原因，传说不一：一说是严嵩擅长书法，在未进入仕途还是个穷秀才时，常到六必居喝酒，与店主要好，应店主之请，书写了匾牌。只是当时尚无地位，故没有题名；一说是六必居店主通过严嵩佣人，买通严嵩夫人骗写来的。传说严夫人一连几天装作练写“六必居”三字，总写不好，被严嵩看到，代为示范，挥笔而就，被佣人偷出，故没有题名；另一说为当初有题名，因严嵩后来声名不佳，店主复制新匾时故意抹掉了；此外也有人认为不是严嵩所写。四百五十年公案，众说纷纭。

这块被日本友人誉为“站在东海岸，看到六必居”的金字匾，同六必居酱园一样，历经沧桑，屡遭劫难。八国联军攻进北京，放火烧了六必居，店主全家逃遁，工人们冒着生命危险，从烈焰中把匾抢出保存了下来。不久，店主返京，见金字匾完好无缺非常感动，並说“匾在生意在”，于是又重建了六必居。卢沟桥事变日寇侵占北京后，有人曾多次对六必居酱园威逼利诱，想劫走这块牌匾，店主被迫把它藏起来，抗战胜利后才又重新挂出。六十年代后期的十年动乱中，它又因“给封资修树碑立传”的罪名，在“扫四旧”时被打掉下来，並被砍了几刀，店内工人再一次把它暗藏起来，才幸免于难。“拨乱反正”使六必居再次获得新生，这块久经磨难的牌匾，经过油饰整修重放光彩。

这家老店何以名为“六必”？曾有传说，它最初是由六个人合资开设，所以叫“六必居”。一九三八年出版的《北京旅游指南》介绍六必居时写道：“该号建于明朝，闻系六人合资，乞题于严，严率字‘六心居’以应之，维思‘六心居’取意不佳，遂于心字上加一笔，改为必字。”此说似难以信实。一九五六年社会主义改造时期，经多方查考与之有关的历史资料，终于弄清了它的源流。

原来，六必居开业时，原是一家酒店。前店后厂，酿酒自售。为保持产品特点和优良质量，在生产工艺和操作规程上曾提出六个必须达到的要求，即：“稻黍必齐，陶瓷必良，曲蘖必实，水泉必香，湛之必洁，火候必得”。因此定名为六必居。后来扩大经营，增添了油盐酱醋和杂粮，又自产自销黄酱和酱菜。六必居的师傅，多是由河北省唐县请来的，工艺技术世代相传，并不断改进提高，在制做各种酱菜过程中，积累了丰富的生产经验。由于严格遵守“六必”传统，从而逐步形成了一套制做北方风味酱菜的技术规范，並使其产品能长期保持质优味美的特点。

六必居原是山西临汾西杜村赵家独资开设的，后来子孙分居，股东也由一家变成十几家。据一九二四年二月二十日的老帐记载：“查本号原系老三门资本，本有定额，后因子孙繁多，往往因析居将资本公开，以致资本大小不均。……自今后，不惟老三门不能侵占本额，即各小门亦不能侵占本额。”由此看来，六必居酱园开业时，最多不过姓赵的“老三门”罢了。光绪二十六年（公元一九〇〇年），八国联军火烧六必居，由于霍凌云救匾护店有功，在当年核定股东时，店主给了他一个功劳股（即盈利有份，亏损无关），从此打

破了赵姓独家经营的局面。公元一九四二年，六必居股东有十八家，共有资本银壹万四千四百五十两，因而“六人合资”的传说不实，即此亦可证明。

六必居声誉卓著，生意兴隆，经久不衰。清代，她的酱菜曾被选为宫庭御用食品。为便于送酱菜进入皇宫，还赐给六必居一顶红缨帽和一件黄马褂。这些衣帽一直保存到一九六六年，后毁于动乱之中。一九三五年，她在青岛举办的展览会声明中说：“自我国交通发展、进化便利，千里之遥，一日可达。是以往来客商采置，仕宦行旅携带，邮政递送包裹，铁路负责联运与函购，定期汇寄，畅销踊跃，较往昔又复有数十倍之发达。久蒙各地惠顾称赞，成绩显著，推展几及全球。”以此可知，当时六必居酱菜已销往国外。一九四六年十一月二十三日的《新民报》上曾报道：“北京的甜酱制作精美，甲于全国，因而所谓京产甜酱小菜，也足称驰名遐迩，故都人士出外送礼，或外省人来平回籍，北京篓装酱菜向属必携之列。迄今东车站贩卖所，独以篓装六必居甜酱菜为每日销量最多的一宗物品”。由此可见当时六必居酱菜的销售盛况。

为保持生产和经营特点，六必居酱园始终采取厂店结合、自产自销的形式。新中国成立后，在国家关怀下，六必居迅速发展壮大。一九四九年从业人员有七十一人，一年腌菜十万公斤，加工酱菜六万公斤。八十年代初，一年腌菜量达到二百五十万公斤，比五十年代增长二十多倍。酱菜产量也大幅度增长，品种由三十多种增到六十多种，销售额提高了四十倍。三十多年来，六必居的名师高徒一代代成长交替。先后经董顺和、王振江、吕善荣、高书田、马元喜、甄焕斌、

董志斌等师傅的言传身教，培育出一代又一代新人，使六必居的传统工艺技术得以延续和发展。

六必居酱园和她的别具风味的酱菜，受到广大消费者的喜爱和欢迎。也得到了党和国家领导人以及一些社会知名人士的关心和支持。刘少奇同志任国家主席时，在一次出国访问前，专门派人到六必居酱园买酱菜，并详细询问如何保持风味特色。一九七七年冬季，叶剑英同志到全聚德吃烤鸭，还特地请服务员到六必居买来，小酱萝卜、酱甘露和八宝菜佐餐。叶帅边吃边说：“六必居的酱菜就是好吃，真是名不虚传。”一九八二年参加政协会议的两位民主人士到六必居参观时说：“我们走了这么多地方，酱菜风味就数六必居的好。希望你们千万、千万要保持下去。”为改善六必居的厂房和设备，保护和发扬老企业的优质传统食品，一九八三年，胡耀邦总书记曾亲自做了批示，北京市政府各主管部门在计划、资金、材料等方面，对六必居都给予了有力地支持，使这家老店更加欣欣向荣。

六必居酱园的传统酱菜品种如下：

一、甜酱八宝瓜

原料：甜酱八宝瓜是以果料做馅而得名的。其外皮是用香瓜（即甜瓜）制成。做八宝瓜以京郊郭公庄所产之“八道黑”为最好。起瓜季节应在大暑以后，香瓜七、八成熟时采摘。因为此时瓜肉厚且脆嫩，稍带甜香味。选瓜必须掌握好成熟度。瓜太嫩则无香味，太老虽香味较浓但腌制后瓜肉发软不脆，都不能使用。瓜馅的原料有青梅、红丝、青丝、花生仁、核桃仁、瓜子仁、糖藕片、葡萄干、桂花、糖瓜条、桃

脯、杏脯、姜丝、白糖、高级酱油等。

工艺过程：香瓜的腌制：八宝瓜用三、四两一个的香瓜为好。首先把香瓜洗净，再按配料的比例，一层瓜、一层盐放入缸内，加百分之十的水，每天上下午倒缸两次。盐化以后，每天倒缸一次，并用竹签扎根放气，七、八天后封缸贮存备用。

香瓜酱制：将腌好的瓜坯入缸酱制，按配料比例，一层瓜，一层酱，每天打耙（上下翻动）二、三次，三十天左右由酱中取出封缸备用。

装馅入酱：先将各种馅料掺在一起，搅拌均匀。还要注意，在拌料之前，要把大块的如青梅、糖藕片、糖瓜条等用刀切成丝；花生米要炒熟，去掉薄皮。馅拌好以后，再将酱好的瓜皮，在瓜把处割开一寸长的小口，把瓜瓤挖出，然后将馅装入瓜皮内。装得越实越好，但要防止过紧挣裂瓜皮。装完以后，用针缝口，装入布袋内酱制。按配料加入一定量的甜面酱。过四、五天即为成品。

质量要求：味道甜咸，酱味浓厚，果料粘固。用快刀切片，不碎，红褐透亮。

食用方法：甜酱八宝瓜属于高档酱菜，为家庭宴席上一道风味小菜。食用时用小刀或锥子挑去缝线，再用刀切成片（不宜过薄），码入盘中即可。

贮存要求：八宝瓜不宜久酱，否则瓜馅吸酱汁过多，果料太软，不好吃，而且香脆味消失。最好随卖随酱，不宜一次酱成，长期保管。这种产品的含盐量较少，糖分较多，容易被有害的微生物侵入。因此，不宜在温度过高的地方保存。最好是冷藏保管。

二、甜酱黑菜

原料：主要是香瓜，其次是杏仁。酱黑菜的杏仁以尖扁甜杏仁最佳，苦杏仁也可。但若用苦杏仁，则须用清水把苦杏仁的苦涩味撤净。其他原料有姜丝和甜面酱。

工艺过程：首先是腌制。把香瓜用刀切开，再用竹片或小勺将瓜瓢挖出，用清水洗净，放入缸内进行腌制。一层瓜，一层盐，翻倒两三次，盐化以后，将瓜捞出。用刀切成一厘米见方的瓜丁，压出水分，再与杏仁、姜丝掺在一起拌匀，装入布袋，放入酱缸内，每天打耙三、四次，二十天后减至每天一、二次，酱三十天即为成品。

质量要求：味道甜香、酱味浓厚，呈红褐色。

食用方法：佐餐小菜，适合家庭食用，也可做为宴席配菜。

贮存要求：酱黑菜宜在酱中保管，一般七、八个月不坏，否则易酸、变质。最好随买随吃，或放入电冰箱存放。

三、甜酱八宝菜（又称果料八宝菜）

原料：苳蓝花、黄瓜条、藕片、扁豆、甘露、银苗、花生米、核桃仁、杏仁、瓜子仁、姜丝、甜面酱等。

工艺过程：原料的腌制：苳蓝、黄瓜、藕、扁豆、甘露、银苗、姜等，都要先进行腌制，才能加工酱制。具体方法如下：

腌苳蓝：原料以皮薄个大，脆嫩的秋苳蓝为好，产地以北京东铁匠营、蒲黄榆两地所产最佳，鲜苳蓝进厂，要及时

加工去皮，以防变糠和霉烂。苳蓝去皮以后，放入缸内腌制，按配料比例把盐放在上边，用水将盐冲下，每天翻倒两次。盐化后，每天倒缸一次，三、四天后，每隔两天倒一次，一般二十余天即可封缸贮存备用。

腌黄瓜：原料以秋黄瓜为最好。进货后，要加工、挑选、分类，先取条直、绿嫩、长短二十厘米左右，四至六条半公斤的黄瓜，腌后做甜酱黄瓜用；再大一点的做中等酱黄瓜用；特大的或折断的黄瓜切碎配料用。加工挑选工序，可在腌前，也可放在腌后进行。将黄瓜放入缸内，按配料比例，一层瓜、一层盐，每层盐洒上少量水，促使盐化得快些。腌后每天倒缸两次，盐化后可隔一天倒一次，一般十天以后可封缸备用。

腌藕：腌藕片用小藕较好。小藕不但经济，而且脆嫩。将鲜藕洗去泥土，去掉根毛，切掉藕节；按配料大盐的百分之五十，一层藕、一层盐装入缸内，不倒缸，然后把剩下的百分之五十大盐放在盆内加水，用耙搅化。食盐溶解百分之五十至六十时，用工具淘入腌藕缸内。三、五天后，腌藕将要浮起，盐已溶化，即可封缸贮存。

腌扁豆：扁豆以青嫩为好，腌制方法：是将鲜扁豆放入缸内，按配料比例，一层扁豆、一层盐，再将水浇入，两小时后倒缸一次，以后每天倒缸两次。盐化后再隔两天倒缸一次。一般十天左右即可封缸贮存备用。

腌银苗：银苗也称银条菜或银根菜。鲜银苗洗净，放在缸内，一层银苗，一层盐，再擦上少许水，盐要撒得均匀，不用倒缸，三、五天盐化后，银苗浮起，将缸封闭贮存。

腌甘露：甘露也叫地螺、甘螺、草石蚕等。选料时以肥

嫩整齐为好。腌制时，先将甘露洗净，然后一层甘露、一层盐码入缸中，不加水，不倒缸。也可以先用开水焯一下（这样可保持色泽洁白），然后一层甘露，一层盐放在缸内。三、五天后，盐已化净，甘露浮起，即可封缸贮存。

腌姜：原料以块大饱满、肥嫩不烂的鲜姜为好。先将生姜洗净，放入缸内，按配料比例一层姜、一层盐、每百斤姜加水二十斤左右，每天倒缸两次，盐化后每天倒一次，七、八天即可封缸两次贮存。

原料的加工：把各种已腌制好的菜类切成不同形状的碎块，而且要长短、薄厚均匀。具体规格如下：

苕蓝花：切成六至八毫米厚片，成梅花形，要整齐美观，薄厚均匀。

扁豆：切成一厘米半至二厘米长段，斜刀切为好。

豇豆：切成一厘米半至二厘米长段，斜刀切为好。

投料时扁豆或豇豆任选一种。

黄瓜条：有两种。一种是切西瓜块形的长条，长约二厘米；另一种是滚刀切斜片，厚度三至五厘米。

藕片：先将藕劈成两半或四半（细的劈两半，粗的劈四半），然后再切成二厘米厚的片。

银苗：切成二厘米长的小段。

姜丝：切成直径为一至一毫米半的细丝。

果料也要经过加工，如花生仁要炒熟去皮。杏仁要经过煮烫去皮。

把切好的配料按比例，除花生仁、瓜子仁外，其余混合在一起，放入缸或池内，边加清水边撒盐。水量以超过被泡物一尺为宜，并用耙搅匀。撒盐程度要根据季节来定，冬季

要撒得淡一些，夏季要撒得咸一些。撒完盐后，将菜捞出装入布袋内（每袋二点五至三公斤），再上榨压出水分，目的是便于菜吸收酱汁和防止腐烂变质。在入酱之前，要把压实的菜松散一下，再按配料比例，加入花生仁、瓜子仁，一齐放入甜面酱中，用耙上下打匀。以后每天打耙两次，夏季打三次。酱制日期，夏季七、八天，冬季要适当延长几天，总之要使被酱物全部吃透酱汁。

质量要求：酱味浓厚，质地脆嫩，味道鲜甜，呈红褐色。

贮存要求：冬季把菜放入原汤中即可，夏季最好放在酱中，一般保持十五天不变质，过久虽味道不变，但容易变黑，不美观。

四、什香菜

原料：主料是苕蓝，要选个头大，无硬筋的为好。另外配以姜丝。

工艺过程：先把腌苕蓝切成断面为一至二毫米见方的细丝。丝切得要均匀，然后按配料的比例加上姜丝，放入清水中撤出所含的盐分。冬季要撒得淡些，夏季要咸些。原料撤盐以后，捞出装入布袋内，每袋五、六斤压出百分之四十的水份，再放入缸内酱制，每天打耙两次。夏季酱制八天，冬季酱制十四天左右即为成品。

质量要求：脆嫩鲜香，酱味浓厚，呈金黄色。

食用方法：什香菜由于丝细柔嫩，适合于老人和儿童食用。金黄色的细丝，又有姜的芬芳味，如果再加上一些细葱丝，点上几滴小磨香油，其味更佳。

贮存要求：放在酱内保存较好，但也不宜时间过长。冬