



当代北京

餐饮

史话

当代北京编辑部 编
柯小卫 著

- 五花八门、琳琅满目的小吃见证了北京时代变迁
- 『开国第一宴』与北京餐饮的新生
- 文革 期间北京餐饮的凋零
- 传统佳肴、外邦菜、洋快餐共生共荣

当代中国出版社
Contemporary China Publishing House



当代北京

餐饮

史话

当代北京编辑部 编
柯小卫 著

当代中国出版社
Contemporary China Publishing House



图书在版编目(CIP)数据

当代北京餐饮史话/柯小卫著. —北京: 当代中国出版社,
2009. 9

(当代北京社会生活史话丛书)

ISBN 978-7-80170-840-3

I. 当… II. 柯… III. 饮食业—商业经济—经济史—北京市
IV. K928

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 107285 号

本书图片为本书作者提供, 因时间仓促, 不能完全确定摄影者姓名, 故未署名, 特向摄影者致歉; 并请相应著作权人见到本书后, 与当代北京编辑部联系, 以便支付稿酬及再版时准确署名。联系电话: 010—64872595

出 版 人 周五一
责任编辑 王树清
责任校对 王小芸
装帧设计 北京雅顿纵横广告有限公司
出版发行 当代中国出版社
地 址 北京市地安门西大街旌勇里 8 号
网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱: ddzgcbs@sina.com
邮政编码 100009
编 辑 部 (010)66572152 66572264 66572154
市 场 部 (010)66572281 或 66572155/56/57/58/59 转
印 刷 北京振兴华印刷厂
开 本 640×960 毫米 1/16
印 张 11.5 印张 2 插页 86 千字
版 次 2009 年 9 月第 1 版
印 次 2009 年 9 月第 1 次印刷
定 价 25.00 元

版权所有, 翻版必究; 如有印装质量问题, 请拨打(010)66572159 转出版部

《当代北京丛书》编委会

顾问：陶西平 宋贵伦 张文启

主任：陶一凡

副主任：陶信成 张妙弟

编委：（以姓氏笔画为序）

曲 仲 刘牧雨 许 方 朱明德 辛国安

陈之昌 张兆民 张妙弟 周五一 陶一凡

陶信成

执行编辑：许 方 关丽娟

《当代北京丛书·社会生活史话》编辑部

主 编：陶一凡

副 主 编：陶信成

编 委：（以姓氏笔画为序）

王 岗 许 方 关丽娟 杨良志 李淑敏

陈德仁 金 汕 陶一凡 陶信成

序

1949年，北平和平解放，新中国定都北京，于今已近60年了。六十年，一个甲子，共和国的人民、北京市的人民，在创造自己新生活的过程中，亲历了多少成功的喜悦、顺利的舒畅，以及挫折的伤心和迷惘。然而，我们都已走过来了，我们毕竟取得了巨大的成绩和进步！我们的人民在党和政府的领导下，付出了辛勤的劳动，才会有今天的收获。我们抚今忆昔，怎不激动和感奋！

当代北京编辑部用几年的时间，策划、编辑了这套《当代北京社会生活史话》丛书。这套丛书属于当代北京编辑部组织编写的《当代北京丛书》中的史话系列，它的目的是记录和宣传北京在新中国成立后，与老百姓密切相关的社会生活各方面的变化、发展和进步，尤其是改革开放以来取得的巨大成绩；以群众喜闻乐见的形式，普及当代北京史的研究成果，帮助大家了解时代的进步、社会的发展、人民生活水平的提高和思想观念的变化，同时，为迎接2008年奥运会和中华人民共和国成立60周年，向世人展示当代北京的成就和风貌。这是一件很有意义的事情。

历史是需要用文字、图片等记录下来的。记录的方式很多，党史、国史、地方志以及纪实文学等等都是。这套史话丛书，则是既体现“史”的宗旨，即以真实的史料为依据，注重完整性、科学性、知识性，纵向脉络清晰，横向展现充分；又具有“话”的特点，即力求

叙述的通俗生动和议论的简洁明了，使老百姓愿意读、喜欢读。这个努力是否取得了一定的成功，这就需要请读者来做出评判了。

我想，我们是否可以说，历史至少是人民群众参与创造的。人民群众参与创造了历史，自然也有权了解历史。从这个意义来说，当代北京编辑部的这套丛书是这样一个尝试，即帮助人民群众了解历史，或者具体说主要是帮助有一定文字阅读能力的老百姓了解当代北京的历史。我认为，这是一个好的尝试。

是为序。



2007年10月



CONTENTS

目录

第一章 北京餐饮的发展源流 / 1

北京的餐饮文化源远流长。作为北京深厚历史文化积淀的一部分，餐饮的兴衰与社会时代变迁密切相连。从此意义上说来，餐饮的发展既是社会生活的窗口，也是不同社会时代的标志。

一、早期的“堂”与“居” / 3

二、“八大楼” / 7

三、北京人的餐饮习俗 / 10

四、老北京的“餐馆文化” / 12

五、早期的餐馆创业者 / 18

六、清真菜 / 22

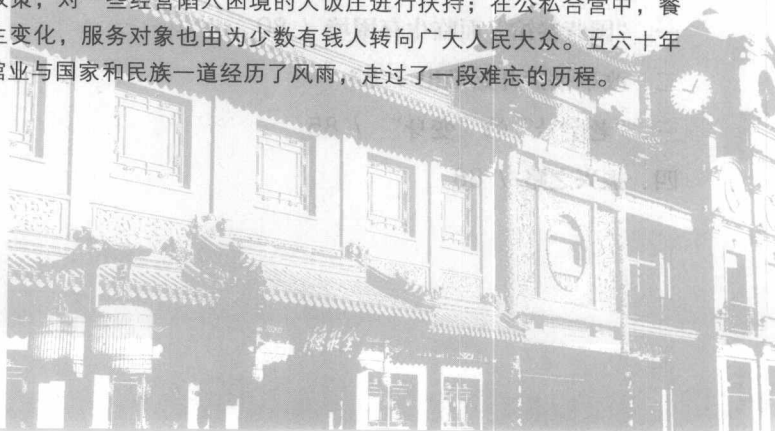
七、大茶馆 / 25

八、民间传统小吃 / 28

九、从兴盛到衰败 / 31

第二章 新中国成立后餐饮的新生 / 35

新中国建立之初，人民政府采取没收官僚资本、建立国营经济、对民族工商业采取保护的政策，对一些经营陷入困境的大饭庄进行扶持；在公私合营中，餐馆业的格局发生变化，服务对象也由为少数有钱人转向广大人民群众。五六十年代，北京的餐饮业与国家、民族一道经历了风雨，走过了一段难忘的历程。





- 一、开国第一宴 / 36
- 二、对老字号餐馆的抢救与保护 / 38
- 三、新中国的美食之都 / 40
- 四、“大跃进”时代的餐饮 / 46
- 五、“文革”时期的餐饮情形 / 51

第三章 春风使坚冰悄悄融化 / 55

1978年12月16日党的十一届三中全会举行，改革开放的春风频频吹来，人们真实地感觉到，坚冰正在融化，“以经济建设为中心”的方针唤醒了整个中国，万物复苏，春天真的到来了……

- 一、第一家个体户饭馆开业 / 58
- 二、“全聚德”招牌失而复得 / 61
- 三、烹饪大师与名饌佳肴 / 66
- 四、外地餐饮名店进京 / 68
- 五、80年代形成餐饮潮流 / 73

第四章 面对挑战与机遇 / 79

自80年代初期，随着改革开放的深入，国内经济步入增长时期，人民的生活得到改善。更多外地知名餐饮企业和“洋快餐”落户北京，对尚处于“公有制”和计划性经营机制下的各大中型国营餐馆形成了生存压力。同时，人们意识到，压力也是机遇和挑战。

- 一、“国营餐馆”面临生存困境 / 80
- 二、改革举措开始推出 / 83
- 三、“老字号”的“变身” / 85
- 四、振兴之路 / 88

第五章 从饮食潮流看时代发展 / 91

上世纪 90 年代,北京的餐饮行业出现了空前繁荣的局面,高档餐馆从过去主要接待外事宴请、官方宴请和商务应酬等公务活动,逐渐向家庭和个性化生活方面转变;“平民化”和“时尚”特点主导了这一时期餐饮发展的方向。

一、90 年代的饮食现象 / 92

二、“毛氏红烧肉” / 95

三、“九头鸟”与“九头鹰” / 96

四、新派川菜 / 97

五、火锅大战 / 99

六、烤鸭的创新 / 102

七、上海菜和杭州菜 / 105

八、东北菜 / 108

九、家常菜的兴起 / 110

十、簋街 / 112

第六章 海外餐饮在北京的发展 / 117

自上世纪七八十年代以来,改革开放吸引了大量海外资金进入北京,许多港台和日本、韩国投资或合资的餐馆在北京迅速发展起来,为北京的餐饮市场带来了生机与活力。

一、日本料理 / 118

二、港式餐饮 / 120

三、韩国料理 / 121

四、台湾餐饮 / 124





第七章 “洋快餐”启示录 / 129

进入 90 年代，北京的餐饮业初步形成传统餐馆和现代快餐并举的格局；随着海外快餐业的蜂拥而至，一些中国企业决心打造本土快餐品牌，希望在尚处于成长阶段的快餐市场中占据一席之地，从而开始了中外快餐业之间“争逐”、“角力”的市场竞争局面。

一、“洋快餐”登陆北京 / 130

二、“中式快餐”与“洋快餐”较量 / 138

三、中式面条打开了局面 / 141

第八章 北京餐饮的繁荣时期 / 147

当 21 世纪钟声敲响的时候，北京正全力跨入国际化大都市的行列，经历了全面企业改制和大规模旧城改造等一系列工作，北京的面貌焕然一新，人们的生活观念也发生着根本性的改变。北京的餐饮进入了全面繁荣时期。

一、“老字号”重放光彩 / 148

二、北京小吃 / 151

三、北京菜 / 155

四、三里屯酒吧街 / 158

五、老舍茶馆 / 160

六、北京的咖啡馆 / 162

第九章 21 世纪餐饮面面观 / 167

餐饮是社会生活的反映，见证时代的更迭与变迁。进入 21 世纪后，随着人们生活观念，连同生活习俗、生活方式悄然发生改变，餐饮业的格局、格调、功能、审美和文化特性都与过去大不相同。

一、绿色、健康、生态成为饮食时尚 / 169

二、个性化和休闲化受到年轻人追逐 / 170

三、中西相融的餐饮 / 171

四、文化成为经营的法宝 / 173





第一章

北京餐饮的发展源流

北京饮食文化源远流长，是北方饮食文化的重要代表。北京饮食文化的发展，经历了漫长的历史过程。从先秦时期的“茹毛饮血”到汉代的“烹羊宰牛”，从唐宋时期的“市井文化”到明清时期的“宫廷御膳”，北京饮食文化不断丰富和发展。北京饮食文化的发展，不仅体现在食材的丰富和烹饪技艺的精湛上，更体现在饮食文化的内涵和外延上。北京饮食文化的发展，是北京历史文化名城的重要组成部分，也是北京城市文化的重要标志。

北京饮食文化的发展，经历了漫长的历史过程。从先秦时期的“茹毛饮血”到汉代的“烹羊宰牛”，从唐宋时期的“市井文化”到明清时期的“宫廷御膳”，北京饮食文化不断丰富和发展。北京饮食文化的发展，不仅体现在食材的丰富和烹饪技艺的精湛上，更体现在饮食文化的内涵和外延上。北京饮食文化的发展，是北京历史文化名城的重要组成部分，也是北京城市文化的重要标志。

北京饮食文化的发展，经历了漫长的历史过程。从先秦时期的“茹毛饮血”到汉代的“烹羊宰牛”，从唐宋时期的“市井文化”到明清时期的“宫廷御膳”，北京饮食文化不断丰富和发展。北京饮食文化的发展，不仅体现在食材的丰富和烹饪技艺的精湛上，更体现在饮食文化的内涵和外延上。北京饮食文化的发展，是北京历史文化名城的重要组成部分，也是北京城市文化的重要标志。

北京饮食文化的发展，经历了漫长的历史过程。从先秦时期的“茹毛饮血”到汉代的“烹羊宰牛”，从唐宋时期的“市井文化”到明清时期的“宫廷御膳”，北京饮食文化不断丰富和发展。北京饮食文化的发展，不仅体现在食材的丰富和烹饪技艺的精湛上，更体现在饮食文化的内涵和外延上。北京饮食文化的发展，是北京历史文化名城的重要组成部分，也是北京城市文化的重要标志。



北

京的餐饮历史悠久，文化积淀深厚。自金中都时就出现许多酒楼；元朝和明朝时期，北京的商业集中区域开始形成，上至王宫权贵，下至平民百姓，各阶层消费呈现不同特点。此时，京城里已有饭摊、饭铺和售卖黄酒小铺出现，较大规模的餐馆很少，餐饮服务业发展缓慢。到 18 世纪中叶，清王朝的封建经济兴盛繁荣，国力强大，社会稳定，史称“康雍乾盛世”。有资料显示，至 18 纪末，全国人口已达到三亿左右。这一时期，北京作为国家政治、文化中心，城市商业形成规模并日益繁盛，京城的餐饮业发展、扩张到了一个新的阶段，是历史上最“鼎盛”时期。

1840 年鸦片战争揭开了中国近代史的篇章。1860 年和 1900 年英法联军和八国联军先后占领北京并建立“租界”和“使馆区”，北京城中出现了早期的西餐馆、咖啡馆。

1911 年辛亥革命，推翻帝制，北洋政府执政，社会处于转型时期，动荡不安，人心惴惴不安。与此同时，带有明显文化、教育新派色彩商业区的出现使京城传统商业格局吹起一股清新空气，而以清淡、素雅为特征的淮扬菜在食界中受到人们青睐，多少有些“求新”、“寻变”的意味。

1928 年后，随着国都南迁，北京改称“北平特别市”，尤其在“九·一八”事变爆发后，市况益趋不振，商业日渐萧条，各种生意一

落千丈，餐饮业也受到影响，北京的商业和餐饮业一直处于彷徨与衰败的阴影之中，直到1949年1月31日北平和平解放，历史翻开了新的篇章。

1949年10月1日新中国成立，北京的商业和餐饮业重获生机，呈现新的时代特征。70年代后期党的十一届三中全会掀开了历史新的一页，改革开放使国内的各项经济建设迅速发展起来，同时中国生活和人民生活开始摆脱禁锢、贫困，向着现代化小康社会目标更迈进了一大步。作为直接反映这些改变和特征的窗口，餐饮业见证了时代的变迁……

一、早期的“堂”与“居”

在北京人的传统称谓中，过去只有饭铺、饭庄和酒楼，“餐馆”一词来自于现代。北京最早的餐馆，又叫菜馆或炒菜馆，兴起于明代，到清代中叶得到了空前的发展。这些菜馆或炒菜馆的前身，有些是小酒馆，有些是“饽饽铺”。清朝初年，前门大街一带有不少门脸不大的小酒馆，门前挑起一根竹竿，挂上一个酒葫芦作为标志。店内桌椅很少，盛酒的大酒缸上放个盖子就可以当作待客的桌子。除了酒之外，小店还有荤素酒菜、烙饼面条供应，使客人可以“酒足饭饱”，人们将此种小酒馆称为“二荤铺”或“大酒缸”。京城中有名的烧麦馆“都一处”，原店址在鲜鱼口南，店名叫“王记酒铺”，创始人是山西浮山北开村人王瑞福，在创业时就是这样的“二荤铺”或“大酒缸”。由于乾隆皇帝的一次微服私访，在小铺吃了一顿可口酒菜，御赐写有“都一处”蝠头匾，从此名声大振。

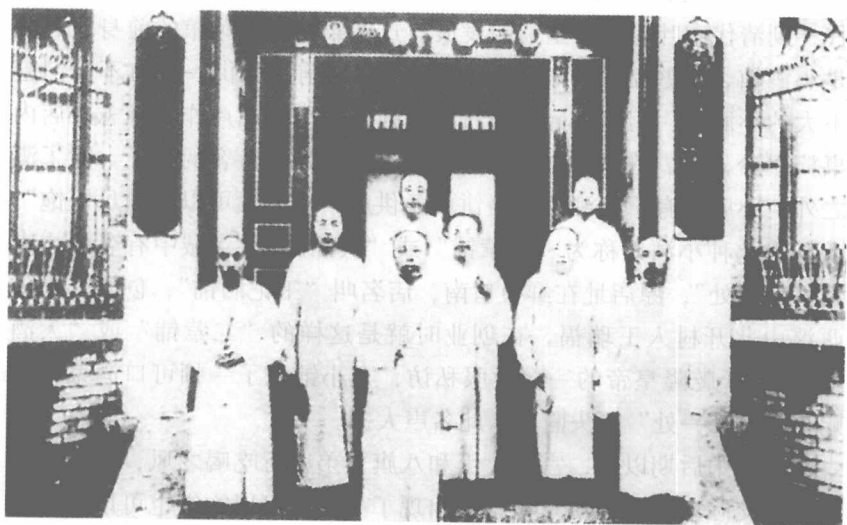
清朝中后期以后，宫中大臣和八旗子弟盛行吃喝之风，经常大摆宴席，交际应酬，很快京城中就出现了一种既可以吃饭也可以听戏的场所，称“堂”。这些“堂”讲究的是气派，牌匾字号不同凡响，院





落环境优美，厅堂金碧辉煌，古色古香的红木家具，墙上挂着名人字画，透着清隽儒雅气质，餐桌和茶几上的杯盏碗盘都是清一色名窑烧制的“细瓷”，上面绘着精美或雅致图案。“堂”的菜品款式十分丰富、讲究排场。通常，这些“堂”都位于内城，一般都有很宽敞的厅堂，有戏台，可同时举办几十桌或上百桌筵席。许多“堂”设有吸食鸦片烟或召唤“姑娘”（妓女）的雅间，其主要顾客为京城里的八旗子弟、皇亲贵胄、达官贵人。清廷倒台后，各路军阀执政，政府官员以及军阀、富商、名人、名伶是这些“堂”的主要客源。有资料显示，清朝中晚期，一场堂会连吃带玩，花销不菲，少则白银几十两，多则数百两不等。

据资料显示，清乾隆时期，京城中“堂”从4家增加到33家。清末北京“八大堂”分别为：福寿堂、庆和堂、聚寿堂、天福堂、燕寿堂、会贤堂、惠丰堂。后来，又有“十大堂”之谓。据说，这些“堂”有专门的分工，有的是以侍候住在附近的王公贵族为主；有的



会贤堂饭庄

专做内务府的官员或提督、绅商的生意。为这些“堂”提供服务的承办人有两种，即“冷庄子”和“热庄子”；前者相当于厨师行当的经纪人，遇到大宅门举宴时，带着临时雇用的厨师和租来的桌椅板凳上门服务；后者则有自己的一套厨师班子，可随时上门服务。

与既能宴客又能听戏的“堂”不同，“居”只能吃饭，不办堂会，规模也小很多。主要作为官员、商贾、文人和进京公干的外省籍人士宴请、交往或落脚之地。在很多人看来，“堂”讲究的是气派，“居”似乎更加在意菜肴的“特色”或“知名度”。从前，京城里有许多称“居”字号饭庄，各家都有几样拿手的“看家菜”。许多“居”字号饭庄的厨师来自于大户人家的私厨，所以厨艺各有特色，别树一帜。人们将其中名气最大的八家“大居”排序并称为“八大居”。清朝的“八大居”分别是：龙泉居、同和居、和顺居（砂锅居）、鼎和居、广和居、天然居、会仙居、义盛居。（资料来源：《北京志·商业卷·饮食服务志》第23页，北京出版社，2008年7月）

位于西四缸瓦市的同和居，号称“八大居”之首，原址位于西四牌楼（现西西北大街），创建于清道光二年（1822年）。开业之初，只是一家名为“同和馆”名不见经传的小馆，后来由于家住西四缸瓦市的一位掌管财政的王爷偶到小馆吃饭，大夸赞口，于是一些宫内的高官贵人成了小馆的常客。此外，当时西四牌楼附近的胡同中有许多“曲班”，许多皇家子弟、富商巨贾常来此饮酒作乐，小馆的生意更加红火。后来小馆改称“同和居”。民国初年，掌柜牟文卿请来了一位宫内御膳房高手袁祥福帮厨。袁师傅凭借一道御膳中的甜点“三不沾”（不沾盘、不沾牙、不沾匙）和其他御膳名饌使同和居名声远播。有资料显示，同和居最旺盛的时期，店中菜肴达四五百种之多。

清朝时，实行满汉分城居住政策，满族人可以住在内城，而汉人只能住在外城，朝廷中的汉族大臣、大学士选择宣南地区建宅。同时，在这一带出现许多专为接待各地进京参加科举考试考生开设的





同和居牌匾

“试馆”。清末民初，新学兴起，科举制度废除。许多来自各地中小官吏及其家眷、在京做买卖的商人、学堂学生或临时来京人员在“试馆”里寄居暂宿；同省（地）籍在京人士也将“试馆”作为集会、议事、汇聚乡谊的场所。这时，具有“同乡会”性质的“会馆”取代了“试馆”陆续出现。有资料显示，北京的会馆曾经达到近 500 所。在这些“会馆”周围的饭庄，大多受到江南菜肴与口味影响，形成有别于以鲁菜为代表北方菜系的独特风格，“南味”菜肴与食品颇受欢迎。原址位于宣武门外北半截胡同南口路东，初创于清道光年间的广和居，前身是一家叫隆盛轩的饭馆，清道光十年（1830 年）始改为广和居饭庄。当时，许多住在宣南一带的士大夫是这家小馆的常客。有记载，广和居原是一个四合院，临街三间房，店的字号招牌刻在院内的墙上。房内有大小房间数间，晚清重臣张之洞曾赋诗曰：“都宫留鲫为佳宝，作鲙传方洗洛尘。今日街南逢柳嫂，只缘曾识旧京人。”店内菜肴原以鲁菜为主，后来许多名人经常光顾，带来了许多新的口味，使小店菜肴的口味日益丰富起来，尤以江南风味在京城有了名