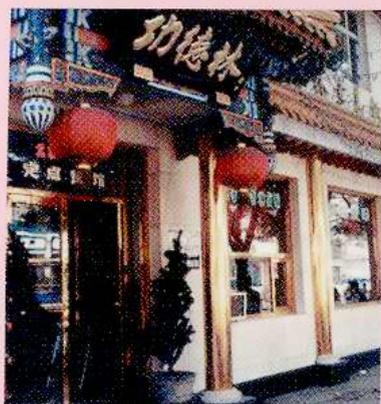




北京市崇文区饮食业 资料汇编



北京市崇文区饮食行业协会
北京市先达饮食集团公司

北京市崇文区饮食业 资料汇编

钱广金

北京市崇文区饮食行业协会
北京市先达饮食集团公司
1997年6月

《北京市崇文区饮食业资料汇编》编辑组

组	长	张凤兰
副	组	崔建立
组	员	王瑞华
		郭水维
		高俊燕
		李福志
		钱广金
主	编	钱广金

序 言

“民以食为天”，“人以水为本”，“饥思食，渴思饮”，此乃人之生活普遍规律。“饮”和“食”是人类生存之根本，无此者人就不能存在。毛泽东早在1919年7月14日《湘江评论》创刊宣言中指出：“世界上什么问题最大？吃饭问题最大”。故饮食业在任何时期，都是不可缺少的行业。

中国烹饪技术，是中国传统文化之一，在诸多传统文化中而烹饪发展最早，其影响是极其深远的，不仅在国内，在国外亦是如此，故世界上有“吃在中国”之论断。孙中山曾断言：“我国在近代文明中，是事皆落人后，唯饮食一道，至今尚为文明各国所不及”。还断言：“中餐将成为世界人生之导师。”故对中国之饮食要认真、尽力继承之，并不断革新，以适应当今和今后之需要。

北京有三千多年的历史，又是历史上五代都城，新中国建立后，又是中华人民共和国的首都，是全国政治、文化中心。同时，北京还是一座旅游美食城，这里荟萃了全国各地的饮食风味，各大菜系聚全，各地方菜、风味小吃以及西餐和数十个国家的异国风味，都冠于全国，使北京饮食市场，繁华似锦。

崇文区是北京的老城区之一，从明、清经民国，从新中国成立到现在，已有500多年的历史，历来是北京繁华中心地带之一。与繁华的商业同步出现的大、中、小型饭馆林立，饮食摊商蚁聚。这些饮食饭馆历经沧桑，兴衰交替，新陈代谢，逐步进化，使崇文区的饮食业得到继承和发展、壮大。尤其进入20世纪80年代，大量引进全国菜系和不同的地方风味以及国外餐饮，极大丰富了崇文区饮食市场。历史在前进，社会在

发展,崇文区饮食业将更加蓬勃发展和光辉灿烂。

《北京市崇文区饮食业资料汇编》正是循着崇文区饮食业发展变化的轨迹,在编写地方志过程中形成。根据“略古详今”的原则,经过调查、考证、辑录、筛选资料撰写而成。

本资料上限为明朝中期,下限为1993年。由于历史沿革长,资料贫乏,尤其解放前的资料更少,有的残缺不齐,故此有很多遗漏、错误和不当之处,请读者和熟悉崇文区饮食业之士给以指正。

概 述

北京的饮食业历史悠久,早在战国时期,当时始为燕国都城——蓟城,就出现了“酒肆”一类的饮食业,后经过数个朝代的演变,使北京的饮食业成熟定型。北京饮食业的大发展,是从辽金开始,经过元、明、清等的几代建都,吸收全国主要地方风味,综合了满、汉、蒙、回等民族的技术经验,继承发展了北京饮食业的传统技艺,使北京的烹饪技艺发展壮大,楼、堂、居、馆遍布全市。

崇文区饮食业从明朝开始,发展很快,前门大街、打磨厂、肉市、鲜鱼口,成为饮食业的集中地区,饭庄、酒肆鳞次栉比;崇外大街、花市,茶楼、饭庄林立。到明朝后期,崇文区饮食业已很发达。

清朝建立后,崇文区饮食业进一步得到发展,开业了很多高、中、低等级饭馆,大街、小巷比比皆是。到清朝末期,崇文区共有各类座商饭馆 89 户,其中高级饭庄已达 12 户。

从清末到民国初期,是崇文区饮食业在新中国成立前历史上鼎盛时期,不仅将清朝原有饭馆基本保存下来,又有大批饭馆开业,到本世纪 30 年代初,全区饭馆已达 249 户(座商),其中高级饭庄已达 18 户。

在这期间内,饮食业繁荣昌盛,生意兴隆。但由于历史原因,虽然生意兴旺,但经营菜系很少,基本上只有北京菜系和山东菜系,而山东菜系又占统治地位,当时有名的大饭庄,基本都是山东菜系。

到民国中、后期,因军阀混战,政府南迁,有钱人南逃。日伪统治时期,人民生活困苦。日降后,政局仍不稳定,供应紧

张,物价飞涨,民不聊生,人民生活水平下降,饮食生意也随之下降,尤其高、中级饭馆生意下降更严重,造成高、中馆关闭很多,到1949年初北京解放时,全区高级饭庄从民国初期的18户降到5户,虽然营业,也只是维持。

1949年北京解放,崇文区饮食业开始好转,于1952年创建了社会主义性质企业。如建国营食堂、合作食堂,试点公私合营等,为饮食业的经营方向,面向大众,为人民服务等方面起表率作用,给私营饭馆树立了榜样。

1956年全行业公私合营,使全区饮食业发生了质的变化,改变了企业所有制,由私营、个体所有制占绝对优势变为全民所有制和集体所有制占绝对优势。由国家统一对企业进行管理,建立各级管理机构;改变经营方向,树立为人民服务思想;进行划类经营,档次配套,改变和增加适合当时消费者需要的花样品种,增添服务项目,对网点进行调整,同一地区、同一品种和过密的陈旧的设备、简陋的网点进行撤并,对无饮食网点的地区增设新网点,同时还新建一些大型饭馆。

1960年因自然灾害,饮食业原料大量减少,因无货源,大量撤点,因不适当地撤点过多,造成吃饭难。从1961年又恢复网点,包括国营饭馆和合作饭馆,并恢复一些摊商。1962年经济开始好转,饮食业恢复正常供应。为了使饮食业更好地发展,开始加强经营管理,提高服务质量,改善服务态度,增加花样品种,提高行业技术,重新划类经营,使高、中、低档齐全,基本满足了当时广大消费者的需要。到1965年,全区饮食业得到了很大发展,饮食业市场繁荣昌盛,不论从社会效益和经济效益,都是北京解放后最好时期。

1966年“文化大革命”开始,饮食业遭到破坏,尤其“文化大革命”初期和中期比较严重,经营管理混乱,服务质量下降,

服务态度“冷、硬、横”，顾客自我服务；经济效益下降，并造成一些户亏损。到“文化大革命”后期，开始整顿企业，饮食业开始好转。“文化大革命”结束后，国家经济好转，人民生活普遍提高，饮食业的业务量迅速上升，又产生新的吃饭难，开始增加网点，并建立一些商亭，使供应紧张得到一些缓和。

1979年进入改革开放时期，国民经济飞跃发展，人民生活大幅度提高，旅游事业蓬勃发展，原有网点和设备以及花样品种等，已不能满足各种消费者的需要。为此，从1979年开始，对全区饮食业重新调整。一是大量增加网点，根据国营、集体、个体一齐上的方针，包括国内联营和三资企业，除区饮食公司外，一些机关、团体、厂矿企业也大办饮食业，到1993年全崇文区饮食业网点(座商)已达646户，解决了全区吃饭难的问题。二是改造升级，新建、扩建营业场所，翻改房屋，增添先进设备，更新设施。崇文区饮食公司系统内所属企业(以下简称“系统内”)投入大量资金，新建、改扩建网点占总户的三分之一。非饮食公司系统(以下简称“系统外”)新建大批网点。使全区一级户比改革前增加5倍。三是提高行业技术，大力培养技术人才，使全区行业技师增加达10倍。四是引进各种菜系风味，有粤菜、苏菜、湘菜、素菜、宫廷菜以及东北、西北、西南等菜系风味，同时，还引进西餐，加上原有鲁菜、沪菜，基本荟萃了全国主要菜系风味。使崇文区饮食市场丰富多彩，不出崇文区，可基本吃上全国和一些外国风味。



都一处“匾” 乾隆御笔



御膳饭店



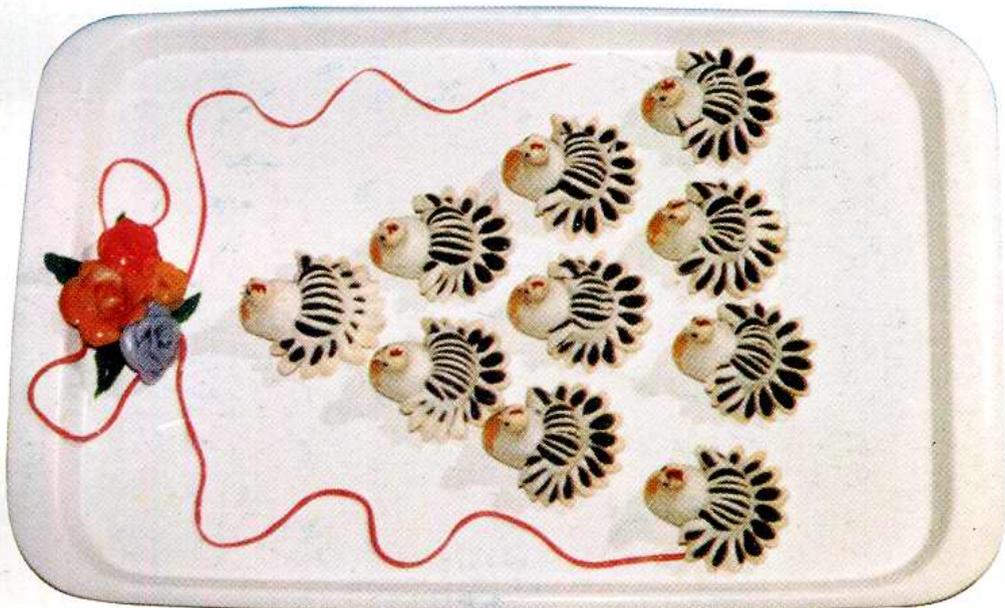
马克西姆餐厅



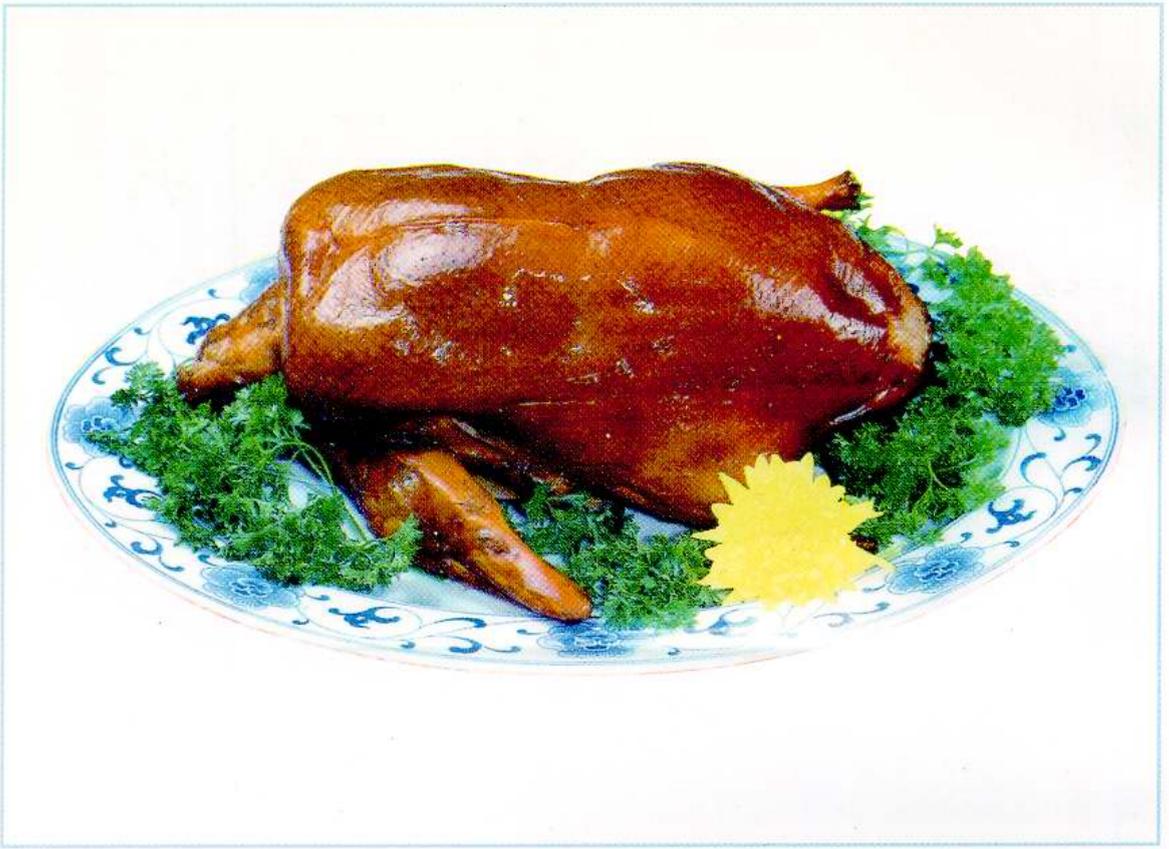
御膳饭店“明殿营业厅”



老正兴饭庄“松鼠鳊鱼”



老正兴饭庄“孔雀漫步”



前门全聚德烤鸭店“烤鸭”



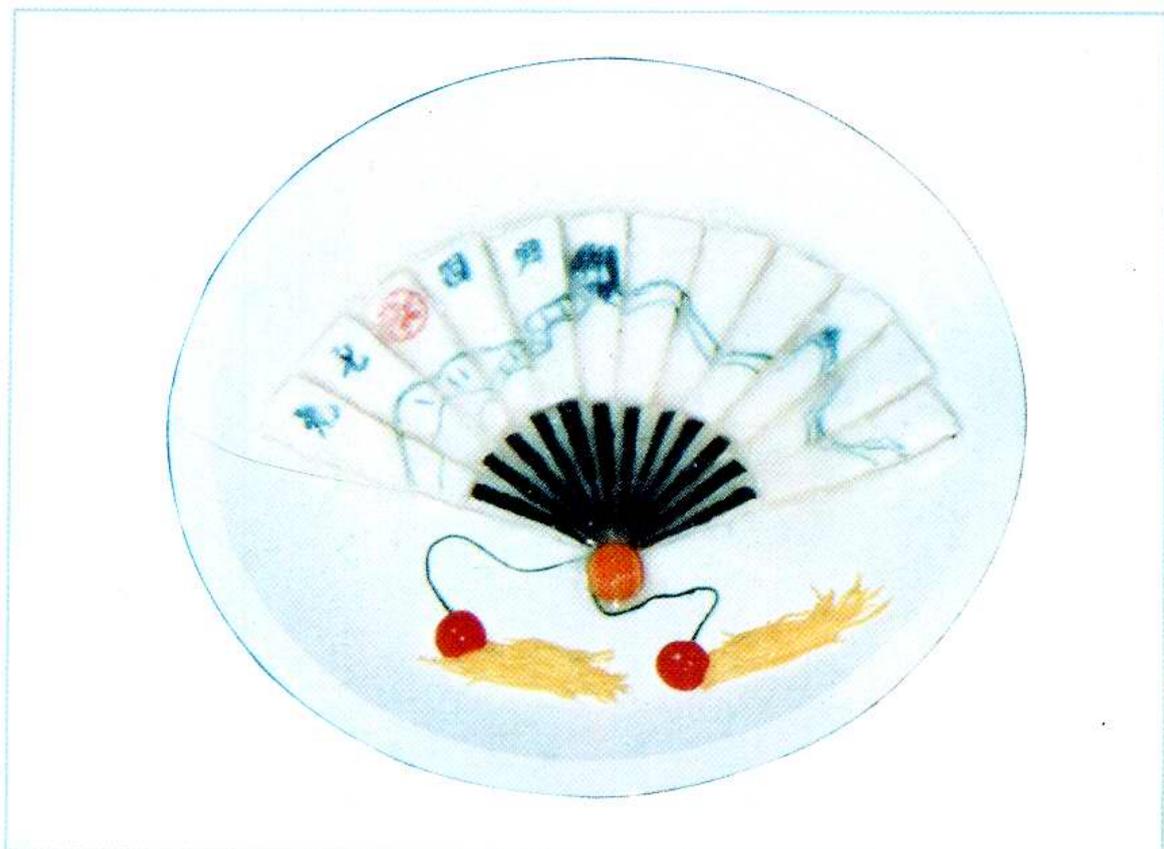
前门全聚德烤鸭店“全蝎望京鸭”



哈德门便宜坊烤鸭店“糟熘鸭肝”



哈德门便宜坊烤鸭店“椰茸鱼卷”



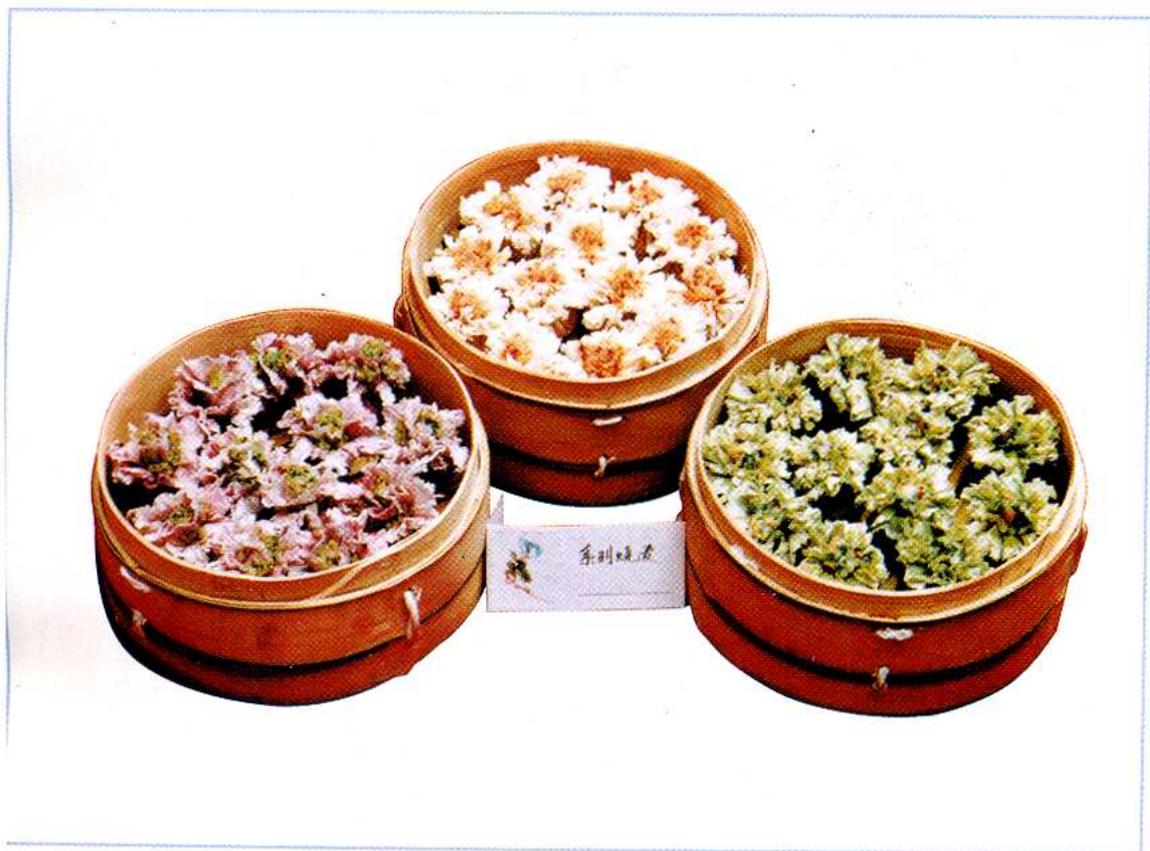
哈德门便宜坊烤鸭店“琥珀玉扇”



豆花饭庄“九色攒盒”



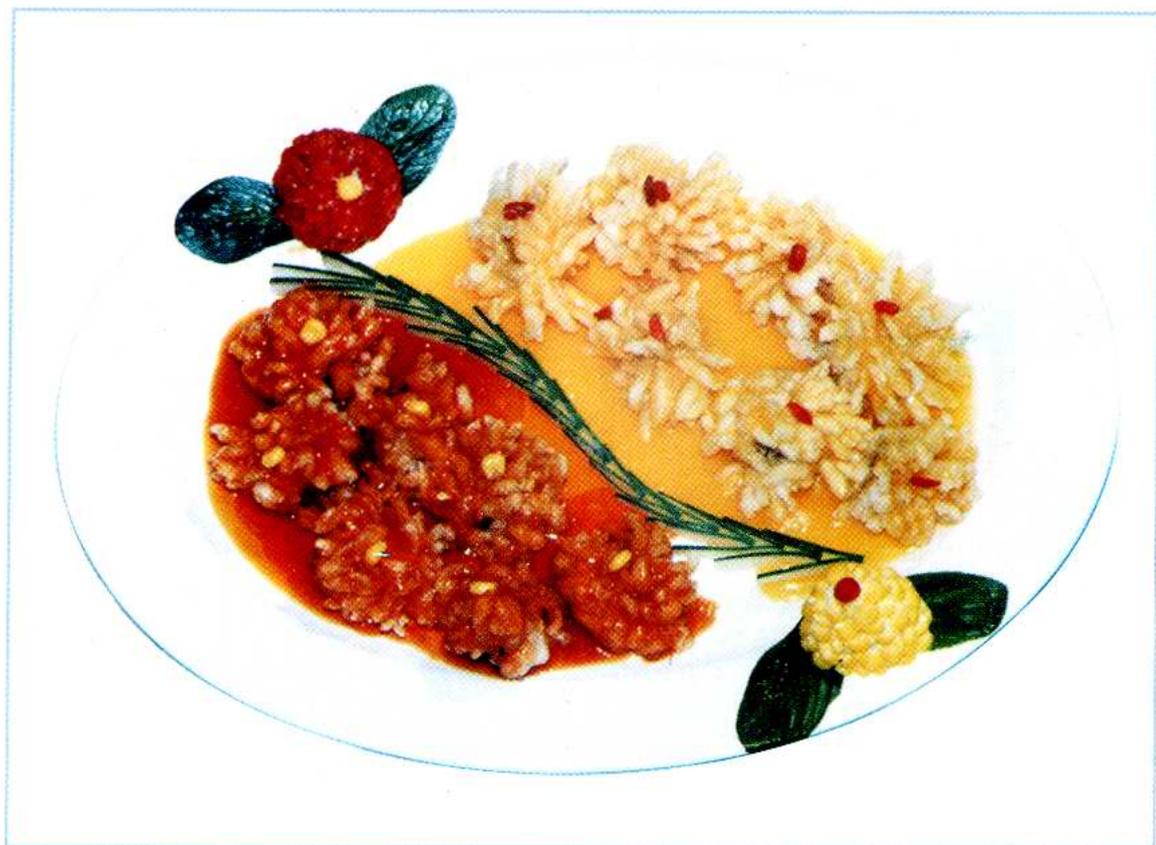
豆花饭庄 “一品豆花”



都一处 “系列烧麦”



力力餐厅“全家福聚”



力力餐厅“菊花争艳”



便宜坊烤鸭店西号“糟熘鱼片”



便宜坊烤鸭店西号“玉兰鸭舌”