

北京餐饮老字号的形成与发展

万 建 中⁽¹⁾

WAN Jianzhong

赣南师范大学“井冈山学者”特聘教授；北京师范大学文学院教授，博士生导师

【摘要】 北京作为全国的文化中心，其饮食有着独特的历史文化地位。老字号是饮食文化发展成熟的一个标志。从明代起始，北京老字号发展迅速，字号众多，特色鲜明，极大地满足了人们的口味欲求，促进了饮食品位的提升。这主要得益于北京独有的区位优势。北京历来是南北文化及游牧和农耕经济的交汇之地，各种风味的融合为老字号的成长提供了优越的环境。元明清三代，北京又是全国的政治中心，达官贵人、名贤雅士对老字号的兴盛起来推波助澜的作用。

关键词：北京餐饮老字号；形成和发展；北京的餐饮历史

ON THE FORMATION AND DEVELOPMENT OF BEIJING'S TIME-HONORED OF DIET

Abstract : Beijing, as the national cultural center, the diet has its unique historical and cultural status. The time-honored is a sign of the mature of the diet culture development. From the beginning of Ming dynasty, Beijing's time-honored had developed rapidly, the shop names were numerous, distinctive, greatly satisfied the people's taste was desire and promoted the food grade. This mainly benefited Beijing's unique geographical advantage. Beijing has always been the intersection of the culture with north-nomadic and south-farming economy. The fusion of various flavors provided superior environment for the growth of time-honored. In three generations of Yuan, Ming and Qing, Beijing was the political center of the nation, dignitaries, celebrities and the persons of refined played a promoting role for the thriving of time-honored.

Keywords : Beijing's time-honored of diet; formation and development; the history of Beijing's diet

老字号是饮食文化成熟的标志之一，其形成和发展是一个漫长的历史过程。元明清三代，北京市全国的政治中心、文化中心，也是全国餐饮业汇聚的中心。在一定程度上，北京餐饮业老字号成为晚近中国饮食文化发展的一个缩影。关于北京餐饮老字号的研究主要停留在个体的层面，还未有历史性的整体关照的成果出现。本文在文献钩沉和梳理的基础上，厘清北京餐饮老字号的演进脉络。

北京餐饮老字号形成于明代，明代北京饮食文化已处于全国的领先地位。之所以发展迅猛，主要是商业的兴起。当时皇族聚居，王府林立，官僚贵戚麇集，北京成为闻名于世的大都会，可称全国财货骈集之市。据万历时的宛平县知县沈榜记，万历十六年对铺户编审，顺天府的主要属县宛平、大兴两县分别有上中二则铺户 3787 户和 6383 户。据户部尚书张学颜题，宛大两县，“原编（铺户）一百三十二行”，其中“除本多利重如典当等项一百行”外，其他是针篦杂粮行、碾子行、炒锅行、卖笔行、柴草行等⁽²⁾ 32 行。“市上的蔬菜、花木、水果、粮食、手工业品以及马、牛、羊、猪等，主要来自郊区农民和城内手工业者。大米、丝绸、竹木、药材、漆腊、瓷器、茶叶等，还有各省的土特产品，主要由外地商人运到北京。”商业发达首先使得饮食业所需的各种食物在北京可以得到广泛的交流，人们吃到许多别的地方的特产已不再是难事。其次是北京的繁华，商人足迹遍布大江南北，他们口味各异，不同的口味需求客观上刺激了饮食业的发展与繁荣。再有商业文化的发展使得北京人的思想观念也发生了很大的转变，商人经商取得成功占有了财富之后欲在饮食上极力追求。成为人们效仿仰慕的对象。对饮食文化的追求成为北京人享受生活的一个重要方面。

北京饮食文化成熟的标志是餐饮老字号的得到业界和顾客的认同。从记载看，早在明代，京城即已出现了一些以风味取胜的著名的饮食名店。所谓“明末市肆著名者，如勾栏胡同何关门家布、前门桥陈内官家首饰、双塔寺李家冠帽、东江米巷党家鞋、大栅栏宋家靴、双塔寺赵家慧苡酒、顺承门大街刘家冷淘面、本司院刘崔家香、帝王庙前刁家丸药，而董文敏亦书、刘必通硬尖笔。凡此皆名著一时，起家巨万。又抄手胡同华家柴门小巷专煮猪头肉，日鬻千金。内而宫禁，外而勋戚，由王公逮优隶，白昼彻夜，购买不息。……富比王侯皆此辈也。”又有“查楼”，在明末时已是北京著名的酒楼，位于前门，崇祯皇帝曾微行到过这座酒楼。这些店铺一直延续下来的就成为老字号。北京饮食荟萃百家、兼收并蓄、格调高雅、风格独特，形成了自成体系的老字号。在北京老字号餐厅里，自成一体的风味及富有京城特色的烹饪技艺凸显了出来。

北京许多老字号餐馆、食品店的发家都有一些美丽的传说。甚至和皇家有着密切的关系，被赋予浓厚的神秘色彩。《旧都文物略》中有云：“北平为挈都，谊华素翫，一饮一食莫不精细考究。市贾逢迎，不惜尽力研求，遂使旧京饮食得成经谱。故挟烹调技者，能甲于各地也。”各老字号均有自己的秘技及拿手的招牌。⁽⁵⁾

北京烤鸭历史悠久，早在南北朝的中就有“灸鸭”的记载。地道的“北京烤鸭”，则始于明朝。15 世纪初，明代迁都北京，烤鸭技术也带到北京，并得到进一步发展，同治三年，北京又出现了“全聚德烤鸭店”，从此“北京烤填鸭”就驰名中外。此菜驰名全国，并流传到世界上许多国家，现已成为世界闻名的菜肴，被许多外宾誉为“天下第一美味”。

焖炉烤鸭是烤鸭子的正宗，它是明代由江南传入北京的。其制作工艺独特，堪称北京烤鸭的“鼻祖”。最早的“便宜坊”创办于明朝永乐年间（公元 1416 年），距今已有近 600 年的历史，地处菜市口米市胡同，由姓王的南方人创办，牌匾为兵部员外郎杨椒山所书。当时只是一个小作坊，并无字号。他们买来活鸡活鸭，宰杀洗净，给其他饭馆、饭庄或有钱人家送去，做些服务性的初加工，也做焖炉烤鸭和童子鸡等食品。由于他们把生鸡鸭收拾得干干净净，烤鸭、童子鸡做得香酥可口，售价还便宜，很受顾客欢迎。天长日久，这些饭庄、饭馆和有钱大户，就称该作坊为便宜坊。

焖炉烤鸭的特点是“鸭子不见明火”，鸭膛内灌汤，形成外烤内煮之势。所谓“焖炉”，其实是一种地炉，炉身用砖砌成，大小约一米见方左右。焖烤鸭子之前，需用秫秸等燃料放炉内，点燃后将炉膛烧至适当的温度，将其灭掉，然后将鸭坯放在炉中铁罩上，关上炉门，故“焖炉烤鸭”即是由炉内炭火和烧热的炉壁焖烤而成。⁽⁶⁾因需用暗火，所以要求的技术很高，掌炉人必须掌好炉内的温度，温度过高，鸭子会被烤糊，反之则不熟。“焖”出来的鸭子由于鸭胚在烤制中受热均匀使得油脂和水分消耗少，鸭子烤成后皮肉不脱离，色泽红亮；外皮酥，内层嫩，一咬流油，入口即化，而且烤出的鸭子体态丰满，出肉多。烤好的焖炉烤鸭成品呈枣红色，外皮油亮酥脆，肉质洁白、细嫩，口味鲜美。

“便宜坊”是北京所有餐饮老字号中历史最长的一家。北京的烤鸭，与“烤肉”、“涮羊肉”一起，素被称为北京的三大风味肉食。便宜坊之所以名声远扬，有这样一个故事。相传1552年（明嘉靖三十年），时任兵部员外郎的抗倭名将杨继盛（字仲芳，号叔山），在朝堂之上严词弹劾奸相严嵩，反被严嵩诬陷。下得朝来，内心苦闷，饥肠辘辘，没有直接回家，而是遛弯来到了菜市口东南侧的米市胡同。忽闻香气四溢，颇为得意地他走进小店，打算大吃一顿，忘却庙堂上的烦恼，便点了烤鸭等菜。也有认出他的，知是爱国名臣良将，便报与店主。店主亲为之端鸭斟酒，颇露钦佩之色，遂攀谈起来。菜品上来，杨继盛一尝，口味甚佳，遂询问小店字号，方知“便宜坊”。“此店真乃方便宜人，物超所值。”一句夸奖后，他提笔写下了“便宜坊”三个字。其后，杨继盛带着不少达官文人到此吃饭，也将“便宜坊”的名声，传扬开去。

北京人有句很俏皮的老话叫“别拿豆包不当干粮”，意思是别小看任何一个不起眼的人。柳泉居的面和得软，馅滤得细腻。有无糖和枣泥的。柳泉居是北京著名的八大居之一，始建于明代隆庆年间，距今已有四百多年的历史，是饮誉京城的中华老字号。柳泉居初建时，店址在护国寺西口路东，是北京有名的黄酒馆。当年北京黄酒分为绍兴黄酒、北京黄酒、山东黄酒、山西黄酒四种，柳泉居卖的正是北京黄酒。《燕京杂记》载：“高粱酒谓之干酒，绍兴酒谓之黄酒，高粱酒饮少辄醉，黄酒不然，故京师尚之，宴客必需。”其时，柳泉居与“三合局”、“仙露居”号称北京“三居”，都是酿造京味黄酒的著名作坊，均系“前店后厂”⁽⁷⁾。据史料记载，当年这院内有一棵硕大的柳树，树下有一口泉眼井，井水清冽甘甜，店主正是用这清澈的泉水酿制黄酒，味道醇厚，酒香四溢，被食客们称为“玉泉佳酿”。

“六必居”酱菜已有四百八十年历史。据史料记载，“六必居”始建于明朝嘉靖九年（1530年）。原为山西赵存仁兄弟三人开的杂货店，兼卖伏酒，后增添了酱菜生产。作为一家酒店时，为保证酒味醇香甘美，这家作坊曾制订了六条操作规则：黍稻必齐、曲孽必实、湛之必洁、陶瓷必良、火候必得、水泉必香。六必居由此得名。⁽⁸⁾六必居最出名的是它的酱菜，有12种传统产品，即稀黄酱、铺淋酱油、甜酱萝卜、甜酱黄瓜、甜酱甘螺、甜酱黑菜、甜酱包瓜、甜酱姜芽、甜酱八宝菜、甜酱什香菜、甜酱瓜和白糖蒜。这些产品色泽鲜亮、酱味浓郁、脆嫩情香、咸甜适度。

老字号饭庄初兴的最大因素即在其制作精湛，口味独特。明朝定都北京，四面八方来京做官、经商和谋生的外籍人，把山东“鲁菜”、江浙“淮扬菜”和广东“粤菜”等带进京城，以各自的特色立足北京，形成了京城饭庄“外邦菜”繁盛的局面。“北京老字号饭馆是积淀的深厚文化底蕴的品牌。它的开创和发展，蕴涵了几代老字号主人的艰辛和传奇，散发着浓郁历史气息。它不但是一块块沉甸甸的‘金字招牌’，更是中华民族经济发展史的有效见证。”⁽⁹⁾明代北京餐饮老字号远不止上述数家，老字号的核心在于传承，它们奠定了北京餐饮业老字号发展的基础。

二

清朝作为中国历史上最后一个封建王朝，将封建社会的饮食文化推向了巅峰，烹饪规模不断扩大，烹调技艺水平不断提高，餐饮业更加繁荣，饮食文化发展到了登峰造极、叹为观止的境界。

清代官府和贵族饮食支撑起了整个清代饮食文化的大厦。如果说宫廷饮食是清代饮食文化的空中楼阁，那么官府和贵族的家宴，不仅引领着饮食的时代潮流，而且成为市井饮食重要的组成部分。官府菜与官府文化关系密切，其中寄予了官宦家族及历史事件的记忆，承载着一个家族兴衰的发展过程。

中国农业文化造就了中国人重历史、重家庭和传统技艺（包括特殊的烹调、酿造等方面的技术）的传统，使这些“祖传”的烹饪手艺得以留传，并世代以自己的实践经验加以补充，精益求精。中国历史上突出的“累世同居”，则提供了厨房经验家族传承的条件，这是中国烹饪发达的又一极重要原因。俗话说所谓“三辈学穿，五辈学吃”⁽¹⁰⁾说出了这一道理。

官府菜是个比较奇怪的菜系。清时，北京作为首善之区，官员云集，官府林立，在庭院深深的四合院里，弥漫着独特而诱人的食物芳香。清代北京官府奢华排场，府中多讲求美食，纷纷“家蓄美厨，竞相成风”，并各有千秋，呈现鲜明的家族风格。康熙年间王渔阳《居易录》曰：“近京师筵席，多尚异味，戏占绝句云：‘滦鲫黄羊满玉盘，菜鸡紫蟹等闲看。’”官府饮食水平处于民间与宫廷之间，既没有宫廷饮食的规模与气魄，也远非寻常百姓家可以比拟。官府、大宅门内，都雇有厨师。这些厨师来自四面八方，把中华饮食文化和烹饪技艺充分施展发挥。清朝北京诸多官员喜欢研究各地的美味及饮食风俗，他们还亲自把各地的风味菜品在官府精心汇集、融合，创制出不少的佳肴名点。至今流传的潘鱼、宫保肉丁、李鸿章杂烩、组庵鱼翅、左公鸡、北京白肉等，都出自官府。官府创制了名菜，名菜又使官府扩大了知名度，这是客观事实。

官府菜门派众多，如国务总理段祺瑞家的段家菜、民国初年财政部长王克敏家的王家菜、银行家任国华家的任家菜，但最终得以发展并流传至今的却是谭家菜。旧京人士，几乎无人不知无人不晓谭家菜。老北京曾有“戏界无腔不学谭即京剧伶界大王谭鑫培，食界无口不夸谭指谭家菜”之说，将谭家菜和当时京剧界领袖、泰斗谭鑫培并称，其地位之高可以想象。翰林谭宗浚酷爱珍馐美味，亦好客酬友：常于家中作西园雅集，炮龙蒸凤，沉迷膏粱，中国饮食文化史上唯一由翰林烹制的菜肴由此发祥。由于谭美食的味道极醇美和谭宗浚的翰林地位，使得京师官僚假谭翰林家宴客成为时尚，可称为中国私家会馆的发端。谭家菜的精髓几乎已经成了口耳相传的口诀，“选料精、下料狠、火候足、口味正”，“长于干货发制，精于高汤老火烹饪海八仙”。其实除了这些硬货外，谭家菜更大的长处在于糖盐各半的南北口味完美中和。由于谭家菜名扬京城，从此，谭家菜与谭宗浚紧紧连在一起，谭氏家族因此也声誉远播。

有清一代，北京的大街小巷又涌现出一批为人称道的饮食老字号。这些老字号多为饭庄和饭馆。饭庄的字号都叫“××堂。”饭馆的规模较饭庄小，字号不称堂，而称楼、居、馆、斋等。而饭铺和饭摊则散布京个街巷，既无值得标榜的名号，有的也没有固定的营业点。

老字号饭庄兴起的最大因素即在其制作精湛，口味独特。汤用彬的《旧都文物略》有云：“北平为挈都，谊华素轿，一饮一食莫不精细考究。市贾逢迎，不惜尽力研求，遂使旧京饮食得成经谱。故挟烹调技者，能甲于各地也。”各老字号均有自己的秘技，其拿手的招牌，味道多不相同。正如《清稗类钞》“京师宴会之肴饌”所言：“饭庄者，大酒楼之别称也，以福隆堂、聚宝堂为最著，每席之费，为白金六两至八两。若夫小酌，则视客所嗜，各点一肴，如福兴居、义胜居、广和居之葱烧海参、风鱼、肘子、

吴鱼片、蒸山药泥，致美斋之红烧鱼头、萝卜丝饼、水饺，便宜坊之烧鸭，某回教馆之羊肉，皆适口之品也。”以菜驰名的有东来顺的涮羊肉、厚德福的熊掌、正阳楼的烩三样与清炖羊肉、便宜坊的烧鸭、月盛斋的酱牛肉等；以点心闻名的有玉壶春的炸春卷、都一处的烧麦、致美斋的萝卜丝饼、信远斋的酸梅汤、稻香村的糕点等，均各具特色。再如东兴楼等家发行的流通席票的菜品，亦价廉物美，老北京人，莫不知之。⁽¹¹⁾

王致和是安徽仙源县举人，1669年（清康熙八年）进京会试落地，滞留京城，为谋生计，做起了豆腐生意，一边维持生计，一边刻苦攻读，以备下科。一次，做出的豆腐没卖完，时值盛夏，怕坏，便切成四方小块，配上盐、花椒等佐料，放在一口小缸里腌上。由此他也就歇伏停磨，一心攻读，渐渐把此事忘了。乃至秋凉重操旧业，蓦地想起那一小缸豆腐，忙打开一看，臭味扑鼻，豆腐已成青色，弃之可惜，大胆尝之，别具风味，遂送与邻里品尝，无不称奇。王致和屡试不中，遂尽心经营起臭豆腐来，也兼营酱豆腐、豆腐干和酱菜。⁽¹²⁾清末传入宫廷御膳房，成为慈禧太后的一道日常小菜，慈禧太后赐名“青方”，身价倍增。

“京都一处共传呼，休问名传实有无。细品瓮头春酒味，自堪压倒碎葫芦。”“碎葫芦”也是当时一家有名的酒馆，以此说明“都一处”品味更佳。这是清末《增补都门杂咏》一书中的一首盛赞“都一处”的竹枝词。都一处烧麦馆坐落在繁华的前门大街36号，始建于乾隆三年（1738年）距今已有275年的历史，是北京有名的百年老店之一。到了清同治年间（1862-1874年），都一处已然跻身于北京名饭馆行列，除了继续经营“佛手露”、“炸春卷”、“炸三角”等应时小卖之外，增添了今天已成为其特色的烧麦。在其全盛期间，还开辟了炒菜业务。该店的“回锅肉”也别具风味，受到欢迎。⁽¹³⁾

砂锅居始建于清乾隆六年（公元1741年），原址在西单缸瓦市义达里清代定王府更房临街之处。清朝旧俗，皇室王府每年的祭神、祭祖典礼，总要以白煮全猪作为祭品，祭罢则上下同吃“祭余”。于是，吃白煮肉，便由祭祀而成为满族的一种食俗。据民国15年（1926）出版的柴萼的《梵天庐丛录》载：“清代新年朝贺，每赐廷臣吃肉。其肉不杂他味，煮极烂，切为大齏，臣下拜受，礼至重也。乃满洲皆此俗。”王公贵族们每次祭祀后所余“供品”，就赏给看街的更夫们吃。后来，更夫们与御膳房出来的厨师合作，开店经营起砂锅煮白肉。把猪肉、内脏等放入盛清水的砂锅里，用文火炖煮，煮的时间久，则汤味浓厚，锅里的猪肉和内脏也极为香烂。因店里使用一口直径约1.3米的砂锅煮肉，人们习惯称为砂锅居，由此成了北京一家名字号。久而久之，和顺居不为人知，砂锅居成为店名了。开业初期，只是少数官员前来品尝，后来人们不断慕名而来，每天一头猪，不到中午就卖完了，并且在卖完后便收幌子关门了，所以，当时北京有这样的歇后语，“砂锅居的幌子，过午不候”。

砂锅居擅长“烧”、“燎”和“白煮”三种烹饪方式。清道光二十五（公元1845年）杨静亭在他的《都门纪略》一书中提到：“白片肉、会肝肠、烧下碎、烧下颏，和顺白肉馆在西四牌楼缸瓦市路东。”“烧”就是用油炸过的肉再行烹调。如砂锅居的名菜“炸鹿尾”即是。“燎”是把带皮的猪肉、猪肘、猪头、猪蹄等，直接用炭火将外皮燎糊。⁽¹⁴⁾“白煮”，就是白煮肉。

北京“天福号”酱肘子是北京有名的熟食。北京酱肘子已经有近270多年的历史。乾隆三年（1738年），一个叫刘德山的山东人同他的儿子在西单牌楼开设了一家熟肉铺，这就是“天福号”。他们刚开张，为了创出声誉，精心烹调各种熟肉。肉要熟烂，必须在前一天晚上就入汤锅里烧，父子俩只得轮流看守汤锅。有一天夜里，儿子看锅，由于太劳累，年轻人顶不住困惑睡着了。一觉醒来，他看到锅里的肉已经塌烂，汤也只剩下一点稠汁。起出锅后，肉软烂如泥，只好将其放凉以后摆在盘子里卖。恰巧这

天的顾客中，有个刑部官员的家人买回去后，刑部大人吃着酱肘子，无论是皮肉，都熟烂香嫩，鲜美无比，他感到非常满意。第二天，他又命家人特地到天福号来买这种酱肘子。刘家父子见有人喜欢这样的肘子，就改变煮法，专烧这种新产品。天福号酱肘子以“肥而不腻，瘦而不柴，皮不回性，浓香醇厚”享誉京城，成为献给清宫的贡品。据传，光绪帝的瑾妃以素食为膳，却独爱吃天福号的肘子。⁽¹⁵⁾

北京有道名菜“潘鱼”，是一位清代翰林潘祖荫所发明。他用活鲜鲤鱼和上等香菇、虾干等配料，用鸡汤蒸制，却并不加油，味道很鲜美。这位翰林老爷是北京广和居菜馆的常客，遂将鱼的制法传授给广和居的店主和厨师，使此菜成为广和居的名菜之一。据《道咸以来朝野杂记》载：“广和居在北半截胡同路东，历史最悠久，盖自道光中即有此馆，专为宣（武门）南士大夫设也。其肴品以炒腰花、江豆腐、潘氏青蒸鱼、四川辣鱼粉皮、清蒸干贝等，脍炙人口。故其他虽隘窄，屋宇甚低，而食客趋之若鹜焉。”民国夏仁虎在《旧京琐记》卷九“肆市”中亦记云：“士大夫好集于半截胡同之广和居，张文襄在京提倡最力。其著名者，为蒸山药，曰‘潘鱼’者，出自潘炳年，曰‘曾鱼’，创自曾侯（乃曾国藩），曰‘吴鱼片’始自吴闰生（苏州人，阁读，善烹调）。”广和居开业于清朝道光年间，是南城的王公大臣、达官贵人经常光顾的场所，上至亲王、下至名妓，都是广和居的座上宾。1930年广和居倒闭，其大厨转至同和居操厨，“潘鱼”又成为同和居名菜。

北京饮食老字号云云总总，成为食客们争相追捧的对象，久而久之，成为北京具有标志性饮食符号，并得到高度概括性的表述。有“八大楼”⁽¹⁶⁾、“八大春”⁽¹⁷⁾、“八大居”⁽¹⁸⁾、“北京三居”⁽¹⁹⁾、“四大兴”⁽²⁰⁾、“四大顺”⁽²¹⁾、“清真三轩”⁽²²⁾、“南宛北季”⁽²³⁾、“通州三宝”⁽²⁴⁾、“六大饭店”⁽²⁵⁾之说。北京老字号餐馆不仅仅是一个个庄馆、食品店。它见证着历史的变迁，蕴涵着传统文化的无形资产。人们说：“看不到北京老字号就等于没有看到老北京的文化！”老字号以其文化底蕴含着无可取代的独特魅力。

三

民国时的北京饭馆没有纯粹北京馆，只砂锅居（和顺居）、白肉馆和其他卖小烧煮的饭馆，勉强可说是北京馆。此外，大部分是以山东馆为北京馆。山东馆以善做鸡鸭鱼菜见长，如炸胗儿、糟鸭头、拌鸭掌、抓炒、软炸等，非山东灶不精。北京以烧鸭子出名的全聚德，和已然关闭素称金陵移此的便宜坊，也是由山东人来经营的。在山东馆子以外，另有“济南馆”，所做肴饌，介于南北之间，别有味道，尤善做大件菜，如燕窝、鱼翅、甜菜等珍品，非普通馆子所能及。丰泽园、新半楼便是济南馆。另外，民国期间的“山西馆”、“江苏馆”、“四川馆”、“福建馆”、“贵州馆”、“广东馆”等都在京城有一定的名望。

北平的饭馆，分为堂、庄、居、斋几个档次，而以堂最大。既可办宴会，又可唱堂会。全有宽大的院落，上有油漆整洁的铅铁大罩棚，另外还得有几所跨院，最讲究的还有楼台亭阁！曲径通幽的小花园，能让客人诗酒留连，乐而忘返；正厅必定还有一座富丽堂皇的戏台，那是专供主顾们唱堂会戏用的。其中名气较大的有：东皇城根的隆丰堂、地安门大街的庆和堂、什刹海的会贤堂、报子胡同的聚贤堂、金鱼胡同的福寿堂、五老胡同的页寿堂、钱粮胡同的聚寿堂、前门外肉市的庆丰堂、观音寺街的惠丰堂、锦什坊街的富庆堂、长巷头条的庆丰堂等。它们以替达官贵人承应婚丧寿诞、包办酒席的买卖为主，一般不招揽散客。

第二种饭馆子，多以园、馆、楼、居、坊等为名号。这类饭馆中，以晚清同光时期的“八大居”和清

末民初的“八大居”和清末民初的“八大楼”最为著名。“八大居”指福兴居、东兴居、天兴居、万兴居、砂锅居（和顺居）、同和居、泰丰居、万福居等，是八家著名的风味餐馆。“八大居”只是表明民国期间北京一些带“居”字老字号，至于谁在“八大居”之列，有不同说法。而“八大楼”说法也不一致，一般认为是东兴楼、会元楼、鸿兴楼、万德楼、富源楼、庆云楼、安福楼、悦宾楼等。“八大楼”有一个共同特色——都是山东菜，主厨均出自山东福山与荣城，但各有各的名菜名点。除东兴楼在东华门大街，安福楼在八面槽，其他六家都处于繁华的前门大栅栏一带。1928年以后，这里的饮食业每况愈下，陷入不景气状态。相反，位于长安街上的以“春”字命名的餐馆生意却十分红火，诸如宣南春、万家春、四如春、新南春、新路春、淮阳春、大陆春、庆林春等等，号称“八大春”。其实，当时带“春”的著名餐馆不止八家。“北京长安街上有十二家饭馆，它们的字号中都有一个“春”字：庆林春、方壶春、东亚春、大陆春、新陆春、鹿鸣春、四如春、宣南春、万家春、亚壶春、同春园、淮阳春。它们经营的是淮扬菜、福建菜、四川菜。其中，同春园以江苏南京菜闻名，拿手菜有荷包鲫鱼、松鼠鳜鱼、炒鳝糊，其小笼包和炸春卷等南味小吃也很受欢迎⁽²⁶⁾。”不过，“长安食街”的兴旺保持了一二十年，在一些政府机关南迁至南京之后，便也随之萧条了⁽²⁷⁾。同春园现在还有，淮阳春于1988年恢复营业，其他饭馆均已停业。

民国期间的老字号也都有自己的金牌菜饌，用以撑立门面。《旧都文物略》中有云：“北平为皇都，谊华素翫，一饮一食莫不精细考究。市贾逢迎，不惜尽力研求，遂使旧京饮食得成经谱。故挟烹调技者，能甲于各地也。”各老字号均有自己的秘技，其拿手的招牌，味道多不相同。梁实秋在《雅舍谈吃》一书里如数家珍，例举了正阳楼如烤羊肉，致美斋的锅烧鸡、煎馄饨、爆双脆、爆肚，东兴楼的芙蓉鸡片、乌鱼线、韭菜篓，中兴楼的咖喱鸡，忠信堂的油爆虾，盐局虾，厚德福的铁锅蛋，润明楼的沙锅鱼翅，青华楼的火腿煨冬笋，日盛斋的酱牛羊肉，玉华台的水晶虾饼，厚德福的熊掌，正阳楼的烩三样与清炖羊肉，便宜坊的烧鸭，壹条龙的炒菜，月盛斋的酱牛肉……都是这些老字号的拿手菜，在别处吃不到的正宗味儿。除此之外，还有全聚德烤鸭——中国第一名菜，东来顺的涮羊肉——真叫嫩，砂锅居的买卖——过午不候，六必居的抹布——酸甜苦辣都尝过等等，展示了这些京城老字号的饮食魅力。以点心闻名的有玉壶春的炸春卷、都一处的烧麦、致美斋的萝卜丝饼、信远斋的酸梅汤、稻香村的糕点等，均各具特色。再如东兴楼等家发行的流通席票的菜品，亦价廉物美，老北京人，莫不知之。月盛斋、烤肉宛、仿膳饭庄等都以各自的品牌特色，名扬京城内外，成为北京饮食文化的标志性成就。

中华人民共和国建立初期，由于经济低迷、市场萧条许多“老字号”餐馆相继歇业，没有停业的也是勉力维持，经营十分困难。面对这种情况，人民政府采取扶持“老字号”餐饮业持续发展的政策，通过“公私合营”，使原来属于私人所有的饭馆酒楼成为国营企业的一部分。这些留存下来的“老字号”大多成为政府外事接待、文化艺术界名人聚会宴饮的场所。“文化大革命”期间，这些“老字号”作为“破四旧”和“封资修”的重要对象，受到打击，原有的餐馆建筑受到破坏。改革开放后，在政府的大力支持下，许多“老字号”逐渐恢复，并重新振兴。特别是像“全聚德”、“东来顺”这样的知名“老字号”餐馆积极应对市场挑战，通过产权重组，强强联合等措施，建立企业集团，从而成为北京饮食服务业大型骨干企业，并取得了不俗的业绩。

北京“老字号”餐馆的文化特色主要表现在其悠久的历史 and 饮食特色上。可以说，几乎所有的“老字号”餐馆都有上百年的历史，它们不但是中国社会文化变迁的一个重要组成部分，而且其特有的饮食文化传承也是中国优秀传统文化的重要方面。从某种程度上讲，保护“老字号”就是保护中国传统文化，

保护历史的印迹。“老字号”不仅是北京饮食文化的精华所在，而且作为当代北京的一张名片，向世界各地的人们展示着北京文化的博大与精深。这方面比较有代表性的如“全聚德”的烤鸭、“东来顺”的涮羊肉。而各种关于“老字号”的民间传说和趣闻轶事更增加了“老字号”所独有的文化魅力。比如，有一则关于“都一处”的故事梗概是这样的：某年大年初二晚，乾隆出宫微服私访，溜达到前门大街。可是春节期间，饭馆少有开张，只有一家黄酒馆点着灯。于是，乾隆就到了这家饭馆。吃罢喝足后乾隆问掌柜店名是什么，掌柜说没有字号，乾隆就御赐了“独一处”三个字给他作为饭馆字号。当然赐名的时候掌柜并不知道这位食客就是皇帝，乾隆也没说。第二天，四个宫中的差役过来给掌柜赏银，他才知道昨晚用餐的是皇帝。于是将皇帝坐过的地方用黄绫一包，请人刻了个匾“独一处”挂起来，从此“独一处”的名声传遍了天下。后来，掌柜觉得“独一处”不好听，才改成了“都一处”⁽³⁰⁾。像这样关于老字号的传说故事还有很多，例如“一条龙”、“六必居的金匾”、“六必居的假匾”。从这些故事中，我们不仅可以感受到北京“老字号”文化的亲切与有趣，更可以感受到中国民间传统文化的朴实与真挚。

1949年以后，北京餐饮业老字号仍持续发展，由于经营和运作方式的转变，几乎所有的老字号都开设了分店，焕发了新的活力。

(此文属于笔者主持的北京市社会科学基金重大项目《北京饮食文化发展史》阶段性成果。项目编号：15ZDA37)

注

- (1) 作者简介：万建中，赣南师范大学“井冈山学者”特聘教授，北京师范大学文学院教授。
- (2) (明)沈榜：《宛署杂记》卷一三《铺行》，北京古籍出版社1980年版。
- (3) 曹子西主编：《中国通史》(第六卷)，北京：中国书店1994年版，第98页。
- (4) 阮葵生《茶余客话》卷18。
- (5) 汤用彬等编《旧都文物略》，书目文献出版社1986年。参见吴建雍等著《北京城市生活史》，开明出版社1997年出版。
- (6) 石心：《鸭子不见明火——介绍北京便宜坊的挂炉烤鸭》，《饭店现代化》1995年第6期。
- (7) 侯式亨主编：《北京老字号》，北京：中国对外经济贸易出版社1998年版，第91页。
- (8) 丁维峻：《北京的老字号》，北京：人民日报出版社2009年版，第128-129页。
- (9) 张江珊：《北京老字号饭馆话旧》，《北京档案》2009年第8期。
- (10) 《魏志》：文帝诏曰：“三世长者知被服，五世长者知饮食。”
- (11) 张江珊：《北京老字号饭馆话旧》，《北京档案》2009年第8期。
- (12) 丁维峻主编：《北京的老字号》，北京：人民日报出版社2009年版，第130页。
- (13) 侯式亨主编：《北京老字号》，北京：中国对外经济贸易出版社1998年版，第65-67页。
- (14) 同上，35-38页。
- (15) 丁维峻主编：《北京的老字号》，北京：人民日报出版社2009年版，第133页。
- (16) 均为饭庄。一说为东兴楼、安福楼、鸿兴楼、泰丰楼、萃华楼、致美楼、鸿庆楼、新丰楼；一说为东兴楼、鸿兴楼、安福楼、会元楼、万德楼、富源楼、庆云楼、悦宾楼。
- (17) 均为饭庄。指庆林春、上林春、淮阳春、大陆春、新陆春、鹿鸣春、春园、同春园。
- (18) 均为饭庄。指同和居、砂锅居、泰丰局、万福居、福兴居、阳春居、东兴居、广和居。
- (19) 均为饭庄。指柳泉居、三和居、仙露居。
- (20) 均为饭庄。指福兴楼、万兴楼、同兴楼、东兴楼。
- (21) 指东来顺(饭馆)、天义顺(酱园)、永昌顺(粮店)、又一顺(饭馆)，皆为1906年从摆粥摊起家的东来

顺老板丁子青独资开设的。

- (22) 均为饭庄。指同和轩、两益轩、同益轩。
- (23) 均为烤肉店。指宣内大街的烤肉宛、什刹海前街的烤肉季。
- (24) 指大顺斋的糖火烧、万通酱园的酱豆腐、小楼饭馆的烧鲇鱼。
- (25) 指北京、六国、德国、东方、中央、长安饭店。
- (26) 袁家方：《“草根”老北京的饮食文化》，《北京观察》2006年第5期。
- (27) 曲小月主编：《老北京 民风习俗》，北京：北京燕山出版社2008年版，第164-168页。
- (28) 王勇编著：《京味文化》，北京：时事出版社2008年版，第126页。
- (29) 张江珊：《北京老字号饭馆话旧》，《北京档案》2009年第8期。
- (30) 中国民间文学集成全国编辑委员会：《中国民间故事集成·北京卷》，新华书店北京发行所1998年，第591-592页。