

# 《当代北京餐饮史话》

## 图书基本信息

书名：《当代北京餐饮史话》

13位ISBN编号：9787801708403

10位ISBN编号：7801708407

出版时间：2009-9

出版社：当代中国出版社

作者：柯小卫

页数：175

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《当代北京餐饮史话》

## 内容概要

《当代北京餐饮史话》内容简介：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”期间北京餐馆的凋零，传统佳肴、外邦菜、洋快餐共生共荣。

# 《当代北京餐饮史话》

## 作者简介

柯小卫，1957年9月生，汉族。曾供职于中国作家协会，现为中国陶行知研究会理事、中国传记文学学会会员。主要作品：长篇人物传记《陈鹤琴传》，纪实文学《梅州大侠廖安祥》、《晚年陈立夫》、《孤岛往事》、《松林中新生的学校》、《我的父亲柯在铎》、《新中国成立前后的全国学联》、《三见徐向洋》等，学术论文《陈鹤琴与晓庄》、《重读“活教育”》。

## 书籍目录

### 第一章 北京餐饮的发展源流

- 一、早期的“堂”与“居”
- 二、“八大楼”
- 三、北京人的餐饮习俗
- 四、老北京的“餐馆文化”
- 五、早期的餐馆创业者
- 六、清真菜
- 七、大茶馆
- 八、民间传统小吃
- 九、从兴盛到衰败

### 第二章 新中国成立后餐饮的新生

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

### 第三章 春风使坚冰悄悄融化

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

### 第四章 面对挑战与机遇

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

### 第五章 从饮食潮流看时代发展

- 一、90年代的饮食现象
- 二、“毛氏红烧肉”
- 三、“九头鸟”与“九头鹰”
- 四、新派川菜
- 五、火锅大战
- 六、烤鸭的创新
- 七、上海菜和杭州菜
- 八、东北菜
- 九、家常菜的兴起
- 十、簋街

### 第六章 海外餐饮在北京的发展

- 一、日本料理
- 二、港式餐饮
- 三、韩国料理
- 四、台湾餐饮

### 第七章 “洋快餐”启示录

- 一、“洋快餐”登陆北京
- 二、“中式快餐”与“洋快餐”较量
- 三、中式面条打开了局面

## 第八章 北京餐饮的繁荣时期

一、“老字号”重放光彩

二、北京小吃

三、北京菜

四、三里屯酒吧街

五、老舍茶馆

六、北京的咖啡馆

## 第九章 21世纪餐饮面面观

一、绿色、健康、生态成为饮食时尚

二、个性化和休闲化受到年轻人追逐

三、中两相融的餐饮

四、文化成为经营的法宝

## 章节摘录

插图：第一章 北京餐饮的发展源流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，人心惶惶不安。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，晕现新的时代特征。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，同时中国社会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。

# 《当代北京餐饮史话》

## 编辑推荐

《当代北京餐饮史话》：当代北京社会生活史话丛书

# 《当代北京餐饮史话》

## 精彩短评

- 1、稍微的有点儿流水的意思，而且多是些比较容易获得的台前信息，主要还是因为与作者的身份经历有关，当然如果因此适时的引用点儿亲历者的权威叙述我觉着会是不错的选择。
- 2、除了前边的30多页，后边弄的和论文一样，实在是无趣
- 3、这是本神书=。=
- 4、西图借出。比史料轻松，so，也没那么有分量。
- 5、流水账，倒不如读名家写的关于北京小吃的小品文
- 6、好薄的小册子啊，( o )嗯，还没看。。

# 《当代北京餐饮史话》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)