第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本套《当代北京社会生活史话》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。

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》、《我的父亲柯在铄》、《新中国成立前后的全国

<<当代北京餐饮史话>>

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、烹饪大师与名馔佳肴　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，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。

编辑推荐

《当代北京餐饮史话》：当代北京社会生活史话丛书

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com