



慈禧与中轴线美食老字号的那些事儿

□主讲人：户力平 文/图

慈禧太后一生喜爱美食，也擅长鉴别美食。吃腻了山珍海味后，民间小食反而能带给她更大的震撼。北京中轴线上的不少老字号美食，据传都与这位慈禧太后有很深的渊源。今天，我们就根据历史记载与民间传说，详细挖掘一下慈禧老佛爷与中轴线上老字号美食的那些逸闻趣事——

为“福兴居”灌肠铺赐“龙罩”“黄旗”

清光绪年间，在中轴线北端的地安门外大街东侧，即万宁桥附近有一家“福兴居”餐馆，以经营灌肠而闻名，因掌柜姓普，人称“灌肠普”。这里的灌肠旋切成中间厚，两边薄的片儿，煎后又脆又韧，颇有口感。在锅中煎至两面冒泡变脆，蘸上调好的盐蒜汁趁烫吃，满口留香，那叫一个绝，被誉为“后门（地安门）第一味”。

距“福兴居”不远的地安门外大街西侧有个火神庙，为皇家道观，每年农历六月二十二，朝廷要派太常寺的官员到此祭拜。

据传，有一年，慈禧太后亲自到火神庙进香，当车辇出了神武门，绕过景山，出了地安门，刚过万宁桥，她就闻到一阵阵的香味儿，便问随行的太监会李莲英：“这是什么味道，如此诱人？”李莲英最能揣摩主子的心思，马上答道：“回皇太后，这是福兴居煎制灌肠时传过来的香味儿。”慈禧随声说道：“降香后品尝！”李莲英不敢怠慢，急忙让一个太监到“福兴居”，令掌柜备二十盘灌肠，准备接驾。

“福兴居”的掌柜一听说老佛爷要光临，一时慌了手脚，幸亏李莲英派了太监协助操办，教其迎接圣驾的礼仪，并命人立即到鼓楼前“乾泰隆”绸缎店撕了九尺黄缎子，铺在座位上，并将从庙门到店铺的过道儿打扫干净。忙碌了半个时辰之后，有庙中小道士传出话来：“将御用灌肠送到庙里去。”掌柜一听，才松了一口气，遂将二十多盘灌肠放进提（食）盒里，在太监的监视下，带着两个徒弟，将三个提盒送到庙中。慈禧令掌柜觐见，掌柜双手捧着一盘灌肠，恭恭敬敬地来到慈禧面前。

慈禧品尝了“福兴居”灌肠后大加赞赏，并让随行的几位大臣也品尝了一下，众人都说好吃，于是慈禧赏了掌柜十两银子。几天之后，两个太监将慈禧太后所封的“龙罩”（系绘有龙图案的丝质明黄色遮盖物）和“黄旗”（也称龙旗，系绘有龙图案三角形明黄色小旗）送到了“福兴居”灌肠铺，令“福兴居”按时进奉灌肠入宫。“福兴居”因这“龙罩”和“黄旗”，买卖越做越兴旺，直到20世纪40年代末才衰落。

为“月盛斋”老铺赐四道“腰牌”

老字号“月盛斋”开业于清乾隆四十年（1775年），创办人马庆瑞，全名为“月盛斋马家老铺”。最早在中轴线前

门箭楼的西月墙路南，借这道月形墙取名为“月盛斋”。其“月”字取其地利；“盛”字来源于明清时期对联“生意兴隆通四海，财源茂盛达三江”，选其“盛”字，顺为天时；“斋”字多指书房、学舍、饭店或商店，借用文雅的“斋”字，融会人和。后该店迁至户部街。清代《京师坊巷志稿》有“户部门口羊肉肆，五香酱羊肉名扬天下”的记载。而《旧京琐记·市肆》称：“月盛斋者以售酱羊肉出名，能装匣远赍，经数月而味不变。铺在户部街，左右皆官署，此斋独立于中者数十年竟不以公用征收之。”因其所处的独特位置，当初经营的对象大多是宫廷内侍及衙署官吏。

光绪十一年（1885年）十月，慈禧太后五十大寿，满朝文武大臣到处搜寻奇珍异宝为她筹备寿礼。据传，有位大臣寻思：“给老佛爷送什么寿礼呢？宫里的奇珍异宝她多得数不清，山珍海味早就吃腻了，送什么也不新鲜，我得送一份与众不同寿礼！”于是，他特意来到“月盛斋”，备了一份包装精美的大礼盒儿，并系上“祝皇太后万寿无疆”的绸带，进奉给老佛爷。不承想，慈禧太后品尝了“月盛斋”的酱肉之后倍加赞叹。光绪十二年十月十二日（1886年11月10日），慈禧特别恩准，发给“月盛斋”四道进宫腰牌，作为往皇宫内送肉食的通行证，从此“月盛斋”酱羊肉成为宫廷御用贡品。

慈禧“撒帘归政”退居颐和园后，每晚必有一顿夜膳，而所食之物，又多有“月盛斋”酱肉、烧饼和粥，所以“月盛斋”掌柜要轮流值守于颐和园御膳房。

“月盛斋”因受到清廷的青睐，又因其牛羊肉食品制作精良，别具风味，由此名扬京城。

1950年“月盛斋”从户部街迁到前门外五牌楼西侧至今，由此“月盛斋”经营了130多年长盛不衰。

为“惠丰堂”饭庄御题匾额

“惠丰堂”饭庄是旧京“八大堂”之一。据《北京老字号》载：“惠丰堂”开业于清咸丰八年（1858年），地址在中轴线南段前门外观音寺街。到了清朝末年，生意很不景气。光绪二十八年（1902年），被总管太监李莲英的“继子”李继良以两万银元买下，仍沿用“惠丰堂”的字号。随后他将饭庄交给其结拜把子兄弟、山东人张祖荫（另传张克宣）经营，并以山东风味菜肴为主。

张祖荫精明能干，极富心计，便想借李继良为李莲英“继子”的特殊关系，

设法通过李莲英与宫里的人拉关系，由此便可找到一个“靠山”。

据传，有一天，张祖荫听李继良说，老佛爷又与光绪帝怄气，几天没有吃好喝好了，李莲英不知如何是好，起急冒火的。张祖荫一听，计上心来，便亲手做了几样好菜，装进提盒儿里，让李继良带给李莲英。李莲英打开食盒儿一看，这菜肴虽不是山珍海味，但有汤有菜，油而不腻，便连忙提着提盒儿进了宫。

或许是几天没吃好喝好了，这盒儿一打开，慈禧就被菜肴的香味儿吸引了。拿起筷子尝了几口，脸上便有了悦色。她边吃边问道：“这是哪位御厨做出如此色味俱全的菜肴？”“回皇太后，不是御厨，是前门外‘惠丰堂’厨子做的。”李莲英说着给她斟上一杯酒，慈禧边吃边喝，没多大工夫，几道菜肴已吃下去一多半儿。

慈禧太后酒足饭饱之后，很是高兴，见案几上放着文房四宝，便乘兴题写了“惠丰堂”三个大字，遂传旨：赐“惠丰堂”御用“圆笼扁担”一副，上嵌金箍，可视为随时入宫送餐的“腰牌”。几天之后，慈禧题写的匾额便悬挂在了“惠丰堂”饭庄的大门之上，从此，“惠丰堂”声名大振。

到了民国时期，京城“堂”字号饭庄先后倒闭，唯有“惠丰堂”依然生意兴隆，成为昔日“八大堂”仅存的一家。1956年“公私合营”后，“惠丰堂”饭庄由前门外观音寺街搬到复兴门外翠微路。

为“泰兴号”山楂糕赐名“金糕”

在前门大街东侧的鲜鱼口内南孝顺（今南晓顺）胡同，有一家开业于道光十四年（1834年）的果脯局子，名为“泰兴号”，最擅长制作各种以山楂为原料的糕类，包括山楂糕、桂花蜜糕、八宝果糕、水晶糕等。因掌柜姓张，人称“金糕张”。

山楂糕虽不是什么高档美食，但色

泽红润、桂香清馨、酸甜爽口、质地细腻、口感柔韧，还有开胃消食、活血化瘀、平喘化痰的功效，又因其物美价廉，所以成为颇受人们青睐的北京小吃。

据传，有一年秋天，慈禧胃口不佳，吃什么都不香。御膳房变着花样儿地给她做的御膳，她吃不下几口，就撂下了筷子。颇受老佛爷宠爱的总管太监安德海见了，很是不安。

一天，他出宫到前门大街的鲜鱼口办事，路过“泰兴号”果脯局子时，看见了色如胭脂，明光透亮的山楂糕，便买了一块品尝，只觉得酸甜适口，很是开胃。于是想到老佛爷这些日子胃口不佳，何不买点带回宫里，让她老人家尝尝，开开胃？于是就买了几块带回宫里。没想到慈禧一尝，顿觉味道甚佳，开胃舒心。第二天就吃什么香了。慈禧问安德海这山楂糕从何处购得？告诉她，是前门外“泰兴号”制作的，御膳房也没这吃食儿。于是慈禧令人时不常地到“泰兴号”果脯局子买些山楂糕，开胃消食。

“泰兴号”果脯局子的掌柜得知老佛爷爱吃山楂糕，便精心制作。尤其是所用的山楂果，要派专人到京西门头沟、房山一带精心选购，而山楂糕的每一道制作工序，都是他亲自上手，时而将刚刚制作出来的山楂糕进奉到宫里。但慈禧觉得“山楂糕”这个名字叫起来有些俗气，便赐名“金糕”，意为此物金贵，不可多得。一个“金”字，可谓点石成金，一下子抬高了山楂糕的地位，也使名不见经传的“泰兴号”果脯局子在京城名气大长，并与“信远斋”酸梅汤、“通益斋”秋梨膏齐名。由此王公大臣们纷纷跟风，一时间“泰兴号”金糕供不应求。

“泰兴号”在1956年实现了“公私合营”，并改名为“国营泰兴金糕厂”，以后生产规模不断扩大，又迁新址并更名为“北京市金糕厂”。而今金糕仍为京城知名小吃，只是已难寻当年“泰兴号”的味道。



主讲人介绍：

户力平，北京史地民俗学会会员。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京日报》《北京晚报》《劳动午报》等报刊发稿千余篇。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。