

古都北京自古聚居了汉蒙满回藏等各民族众多百姓，各族都有各自的餐饮民俗文化以及制作糕点的技艺。老北京的糕点自辽金时期已初具规模，到元明清时北京成为政治经济文化的中心，商贾云集，市场繁荣，食品多样。元代时从西域带来牛油奶味糕点，明朝从南京迁都北京后带来南味糕点，清朝建都北京后又带来了满族的糕点，南北糕点的不同风味不同品种不同制法各异，从而形成了具有荤素甜咸油酥蜜等与其它地区不同的“京味糕点”。

老北京时的糕点，皇宫内由御膳房制作，民间是由糕点作坊或前店后场的饽饽铺制作。但元代定大都北京时，皇宫内所需糕点曾由糕点铺提供，根据民俗家金受申先生考证，旧时北京的糕点户门的款式格局均留有元朝的风格，其铺门口所挂的幌子配有流苏，飞金朱红栏杆，铺内柜台两边山墙绘有五色缤纷的油漆彩画，画的都是骑骆驼行圈射猎或在蒙古包里吃烤肉喝奶茶的塞上风光，一片古色古香的风格。

从这些装饰可以看出，元代时糕点已成为宫内外饮餐中的必需食品。到明清时皇宫内御膳房设有糖饼房大内饽饽房，与民间的饽饽铺共同为帝后妃们提供所需糕饼点心。但旧时的糕点并不是首先供果腹使用，它首先是用于祭天、祭神、祭祖的祀祭供品，撤供后才由众人分食。在古代时岁时节令和皇家祭祀婚丧寿庆众多，各种糕点是各项活动中主要的供品及装饰物品，在各项活动时宫内以及皇戚贵族家中都要设“饽饽桌子”。饽饽桌子高宽是二尺，长三尺有余，桌子厚而坚实金漆缕彩。在饽饽桌子上要摆上高脚铜盘廿四个，每层要摆点心二百多块，最矮摆三层，最高达廿一层。在大宅门四合院内的佛案供桌上，也常于年节时在高脚供器上摆满应时各种点心。

当时各饽饽铺的门口均挂着写有“本斋专做应时满汉糕点”的招牌，以及“大小八件”、“百果花糕”、“中秋月饼”、“南北糕点”等招幌。饽饽铺的应时糕点有：农历正月制作元宵，二月初一中和节卖太阳糕，鲜花盛开的四月卖鲜花玫瑰饼、鲜花藤萝饼，五月卖粽子和五毒饼，六月卖绿豆糕、豌豆黄、水晶年糕，七八月卖月饼、自来红、自来白，九月十月卖金钱花糕、芙蓉糕、蜂糕，腊月年禧时制卖年糕、蜜供尖和蜜供坨等。各饽饽铺那时都有各自风味独特的糕点，可谓争奇斗艳。《帝京岁时纪胜》中就曾云：北京糕点作坊蒸糕点，炸衬供，调羹饭，治祭品，呈现一派忙碌景象。

明代北京的糖饼行，主要由南北两案组成。南案主要由在京的江浙糕点商经营，所做的糕点咸甜兼备、口味清香，不太腻人。北案又称京案，由京城，通州、保定糕点商组成，制售经销京式糕点，即满汉糕点和清真糕点。清代后糖饼铺改称饽饽铺。糕点中增加了“满州饽饽”风味系列糕点。其时“瑞芳、正明、聚庆诸斋，此三处，北平有名者，”（见清人崇彝的《道咸以来朝野杂记》）这些店铺是老北京著名的满汉糕点铺。

皇朝在一些节令时曾用他们的糕点筵宴大臣或外国使节并向百官赐食糕点。正明斋等成为御用糕点铺，一直供奉宫廷喜庆寿宴之御用，它的糕点制作精良，产品种类齐全是名扬古城的正统满汉糕点，上至宫廷、贵族、官僚、大户，下至百姓都爱吃正明斋的糕点。慈禧太后就曾用正明斋的糕点赏赐宫妃宾客。当年张学良将军住在北京时，也曾派人到正明斋购买玫瑰饼用以飨客送礼。

老北京时没有塑料袋，包装点心主要是先用油纸包好，外面再用草纸包成方方正正的包，包上加盖上一张该糕点铺的“门票”（即印着店铺字号、产品的宣传单），如购买的多时可装入“蒲包”或“饽饽匣子”，这种彩硬纸板匣子呈长方形，长约一尺，宽高约五寸，如果买主出远门，店铺里还有木制的匣子，以供带往外埠送礼使用。

“京八件”点心匣子是消失了五十年后重现京城的。相传明朝穆宗皇帝很喜欢吃果饼，有一天他把甜食房买办和主管膳食的太监召来，问他们最有特色的糕饵是什么？买办说现有八种果饼精美香甜可口，并刻有吉祥的“福祿寿禧”字样。穆宗帝让快拿来品尝。买办给呈奉上的这八种果饼就是如今流传下来的“京八件”。除京八件外，老北京平民百姓最爱吃的点心还有槽子糕（即把鸡蛋液面粉蜜糖倒在木槽里蒸制的鸡蛋糕）、缸炉（白面红糖香油混制而成）、桃酥、茯苓饼、龙凤饼等，因其价廉物美曾是老幼产妇经常食用的大众糕点。旧时买缸炉讲究到大栅栏聚庆斋去买，其用料精良糕酥香甜营养丰富最受产妇们欢迎。五十年代后人们多购“义利”的面包动物饼干和中果条做为小食品。随着人民生活水平提高，如今虽不讲究再用点心匣子送礼，但高档精美的蛋糕以及油酥甜咸等适口糕点，仍是日常生活中人们的喜爱。