

从“夜班饭”、路边摊到“第四餐” 寻味京城深夜食堂

暑热中的京城夏夜,是属于深夜食堂的“高光时段”。遍布大街小巷的各色食肆,让忙碌了一天的人们得以卸去疲惫、抚慰身心。曾几何时,深夜食堂只是夜班晚归人们填饱肚子的场所,如今,却成为“夜经济”不可或缺的重要组成部分。不同年代的深夜食堂里,品出的是日渐丰富的“夜之味”。

雏形

深夜食堂的概念,近年尤为人们熟知。它是夜间营业的餐饮店的统称,为“夜猫子”们提供各色餐饮美食,是“夜经济”不可或缺的重要组成部分。而在上世纪五六十年代,深夜食堂的内涵却更接近于“食堂”——许多厂矿企业会为夜班职工提供夜餐;供应夜宵的餐饮企业为数不多,服务对象也多为下夜班的劳动者以及风尘仆仆的旅客;逢年过节和大型活动等时段,会有临时增设的夜宵摊点满足群众的需求。

据报道,1956年,北京市公共汽车公司为了使31、32、33三个线路车的司机和售票员饮食正常,专门在末站颐和园站设立了一个小厨房,每天开四顿饭,其中夜餐也是丰富多样,司机和售票员不必长久在

主供“夜班饭” 网点多临设

车里饿着肚子,或者在车里吃自带的凉菜凉饭了。

除了单位食堂为夜班职工着想,餐饮企业也非常贴心:西单、西四附近40多家夜宵摊店为了服务夜间工作的人群,每晚都营业到凌晨2时;东城区东单食堂、上海小吃店台基厂分店、东四牌楼南清真爆肚满等处,不仅为上夜班的人通宵供应夜宵,还可以免费送餐;朝阳区双井食堂在顾客吃完饭后,服务员会主动到饭桌上征求顾客意见,根据顾客的要求,他们把夜宵的营业时间由晚10:30延长到12时,方便了附近上夜班的工人。据报道,1962年,全市的夜宵摊店已经增加到150多处,其中新增的30多处都设在了运输工人和商业职工比较集中的地方。这些摊店除了

提供传统的馄饨、老豆腐等夜宵外,还增加了阳春面、锅贴、卤煮小肠等花样品种。

1956年的“五一”是北京市饮食行业公私合营后迎来的第一个“五一”劳动节。为了庆祝节日,首都各类型的饭馆和饮食店一律不休息,将卖夜宵的时段延长到凌晨1时至4时不等。为了适应“五一”狂欢之夜的群众需求,市饮食业公司还在天安门东面南池子南口附近设立了临时夜宵供应站,供应烧饼、馄饨、鸡蛋、炸丸子等食品,并指定在司法部街、西皮市及公安街等地区的饮食店供应夜宵。像这样节假日临时设点供应夜宵的形式,在那些年几乎成了惯例。每逢重大节日,首都餐饮业增加夜宵网点、延长营业时间。

发展

拉动夜经济 新兴活力源

近年来,食品安全的概念日益深入人心。随着众多“路边摊”“苍蝇店”因为卫生、安全等条件不达标被整治,深夜食堂面临着业态升级的问题。

北京人需要什么样的深夜食堂?虽然簋街、三里屯、后海已成为年轻人公认的夜间消费“圣地”,但偌大的北京城,仅靠这些特色化场所还远远不够。

2015年,市政府印发了《北京市提高生活性服务业品质行动计划》,提出加快推进全市生活性服务业规范化、连锁化、便利化、品牌化、特色化发展。两年后,北京市新建和规范提升的基本便民商业网点达3140个,在城市社区和城六区城市社区的覆盖率分别达到86.8%和100%。在24小时营业的连锁便利店中,简餐已成为“标配”,被不少上班族视为身边最为便捷的深夜食堂。

2018年,市商务委发布《关于申报2018年度第一批商务发展项目的通知》,明确提出支持打造深夜食堂特色餐饮集聚区,对每个深夜食堂特色餐饮街区、特色商圈、特色餐厅分别给予最高不超过500万元、300万元、10万元的资金支持。

一批24小时营业的品牌餐厅也部分弥补了夜间餐饮商街的不足,扎进商场的餐饮街则开始尝试打造新型夜市,其最大的优势是免受北京气候短板的制约。西单华威大厦的约饭街将营业时间从晚上10时延长到11时,成为西单一带的新型夜市,其中的四环冷面王、望京小腰、天下晓富特色粉等曾经风靡京城的“路边摊”经过升级,以更加精致的面貌在商场出现。

在繁华的CBD,朝阳合生汇打造的名为“21区BLOCK”的室内深夜食堂街区,云集了200余家特色餐饮商户,每晚营业至24时。灯红酒绿的港式街道、复古的餐车、“网红打卡”拍照场景,以及街舞、音乐、巡游等各类互动活动……在这个街区里,人们仿佛来到了热闹的集市。

阿里本地生活服务公司发布的2018消费数据显示,夜宵已实实在在地成为北京人不可或缺的“第四餐”,强劲的夜宵消费能力,将北京托举为2018年全国夜宵消费力最强城市季军。另有数据表明,北京以服务消费为主要内容的夜经济在城市GDP中所占比重不断加大,发展迅猛,服务消费对总消费增长的贡献率已高达70.4%,其中夜间消费的比重已达到全天的一半左右。

夜宵飘香的深夜食堂,呈现出一个充满活力的国际大都市应有的样子,以夜宵为重要推手的夜经济,正在成为首都经济的新兴活力源。

(李思源)

成长

如果说上世纪五六十年代的深夜食堂中弥漫的是以服务特定夜班人群为主的温暖朴拙的“夜之味”,那么随着改革开放以后人们观念的转变,深夜食堂里的味道则愈加丰富起来。

上世纪80年代初,发展个体经济箭在弦上。其时,北京国营和集体的饮食网点发展已远远跟不上需求,到1979年总共才有1500个,造成了群众“吃饭难”,而吃夜宵则更难——当时大多数国营饭馆最晚只营业到晚上7点半。针对这一问题,北京日报于1980年9月专门开辟了“贯彻四条建议 搞好首都建设”专栏,呼吁放宽个体户经营饮食业政策。专栏刊发的《北京应当发展个体饮食业》文中指出,发展饮食业个体户,可以迅速增加

放开“计划手” 缓解“吃饭难”

饮食网点,恢复风味小吃,方便群众生活。另一篇《母子饭店要求开业为何难》文中,则为家住东城区翠花胡同的待业青年郭洪利哥俩与其母呼吁,尽快解决其已申请半年的开店诉求。一周后,郭氏母子领到了个体工商户营业执照。

“营业时间可根据群众需要早开门、晚关门,夜宵能卖到晚上12点钟”的悦宾馆,打响了京城餐饮业个体经营的第一炮。到上世纪80年代末,东直门内大街率先出现了24小时餐厅,而那时的北京城里几乎没有通宵营业的餐馆,这里算开了风气之先,于是人气大增,红火异常。人们沿用旧时夜晚做生意的鬼市之意,为其取名“鬼街”,也就是今天赫赫有名的“簋街”的前身。

不仅个体餐馆中的“深夜食堂”备受追捧,1985年起,北京街头还出现了不少专卖馄饨的小挑子。每当夜幕降临,热乎乎的馄饨吸引了众多行人。听说北京夜晚缺饮食,他们便相约而来,做起馄饨生意。

市场竞争的介入,也倒逼国营餐馆转变观念、提升服务。宣武区18家饭馆开设了夜宵,仅在珠市口、虎坊桥、菜市口至广安门外这条街上,就有4家饭馆夜间一直供应到12点左右。地处南河沿的晨光饭馆,到凌晨2时还客流不断。一直营业只到晚8时的饭馆,随着客人的需求不断延长营业时间,带来的效益也相当可观:半年中营业收入45万元,其中夜宵就占了15万元。

市场需求旺 争推“第四餐”

放心夜宵”的口号;其时还被人们称作“鬼街”的东直门内大街就汇集了78家餐馆,营业至凌晨以后的占64%,越到夜里越热闹。这一年,“夜市场”的概念首次出现。

2000年国庆节前夕,“鬼街”更名为“簋街”后第一次开街。随着商户的不断加入,街上聚起100多家餐馆,而且80%以上都是24小时店,羊蝎子、麻辣烫、香辣蟹、炒田螺成为这里的一道道招牌菜。2002年8月28日,一只头戴大厨帽的小龙虾成为簋街上最耀眼的“明星”,这是首届簋街“麻小儿节”推出的吉祥物。当夜,经粗略统计,各家餐馆备下的数千公斤小龙虾已全部售

罄,许多餐馆不得不紧急调运,簋街的客流也达到上万人次。首届“麻小儿节”的最终统计则显示,簋街7天中“麻小儿”卖了30多吨,就餐食客超过10万人。“麻小儿节”一度成了簋街的“传统节日”。次年的第二届“麻小儿节”期间,整条街每天的小龙虾保底数就达5吨,日客流在2万人次以上。“麻小儿”承载的内涵其实远远超出了“麻小儿”本身。市场嗅觉敏锐的餐馆老板们之所以一眼便盯准了“麻小儿”,看重的或许更是后者身上体现的随意、亲切、大众价位的夜宵特色。那些年,京城深夜食堂的味道,也在糅合了更多市场需求的元素后,变得更加醇厚。

繁荣

随着生活节奏的加快,北京人的作息方式也悄然发生着变化:生活内容的丰富和精神文化生活的增多,使得传统的一日三餐已不能满足需求,越来越多的人开始更需要“第四餐”——夜宵。统计显示,1997年时,京城有吃夜宵习惯的群体已达30%左右。

1998年,国营华天饮食集团在西四、阜成门、地安门、新街口等8个繁华地区推出了“华天饮食夜市”,所属鸿宾楼、厚德福、西安饭店、狗不理饭庄等8家国营饮食网点营业时间延至凌晨3时,其它60余家网点营业时间延至晚11时,并统一挂出“华天夜市”的招牌,打出“让老百姓吃上

