

老北京的“深夜食堂”： 都一处是酒馆 馄饨只在晚上卖

京城夏夜是属于深夜食堂的“高光时段”，一些著名的餐饮商家全面升级夜宵场景，推出夜宵产品。作为餐饮业的延伸营业时段，老北京很早就出现了“深夜食堂”，至少在清代就有。也正因为如此，“深夜食堂”和人们的生活息息相关，也就成为影视剧的场景之一。电视剧《深夜食堂》由黄磊主演，在北京卫视上播放过，电影《深夜食堂》的主演则是梁家辉。



“都一处”有据可查

所谓“深夜食堂”，无非指那些在夜深之后还在营业的饭馆、茶馆、酒馆。现今北京城里的一些“深夜食堂”，除卖些小吃、快餐、酒水和咖啡外，经营内容并不多，但在老北京则内容丰富得多。

有据可查的当属前门大街的“都一处”了。都一处有乾隆造访的传说故事，可姑妄听之，但是它并非饭馆、饭铺，当年不过是个酒馆。据《北京传统文化便览》载，都一处原称李记酒店，创办人姓李，山西人，初来北京时在“碎葫芦”酒店学徒，出师后开了这家酒店，据考是乾隆三年（公元1738年）。都一处当初只卖些马连肉、炸三角等下酒菜，名气不大。开了十几年后，因有了乾隆大年三十在此饮过酒的传说故事，以讹传讹，方渐渐兴盛起来，但它依然是个酒馆，没有烧麦之类售卖，卖烧麦可能是清末民初之后。清朝《都门汇纂》中，有都一处为题的竹枝词：“京都一处共传呼，休问名传实有无。细品瓮头春酒味，自堪压倒碎壶卢”即是写照。但都一处能在夜深之后还开门营业，显然是真正意义上的“深夜食堂”了。

在旧京，除都一处这样的“深夜食堂”外，还真有名副其实的“深夜食堂”，它不仅卖酒，也卖饭菜。民俗学者金受申在《口福老北京》中所记述的“鸡鸣馆”便是一例。鸡鸣馆是别名，店名大概是某某居或某某轩，在安定门外，以“油炸炒面片”出名。鸡鸣馆“除招待来往客商外，北京差弁、富户瘾士，多在此夜饮”。各色人等在深夜来到鸡鸣馆，热热闹闹，不少还是常客，彼此很熟悉，像亲朋好友一样聊天，呼酒谈往，充满人间至味。称鸡鸣馆是“深夜食堂”并不为过。

受都一处、鸡鸣馆一类“深夜食堂”影响，前门大街、大栅栏、西观音寺街等地，在清末民初“夜市”油然而生，夜市中自然少不了“深夜食堂”，这些地方居然还出现了昼夜营业的西餐馆和酒馆、茶社。



小吃摊流动营业

都一处、鸡鸣馆属于“堂食”，人们坐在店里消遣消费，而京城走街串巷或

摆摊设点的小买卖也有“深夜食堂”的功能，而且京味儿最浓。操此业的小贩，一年四季，从早晨到深夜都靠吆喝叫卖自己的货，其中以吃食为多，故而是“深夜食堂”的另一种表现形式。

北京的冬季漫长，昼短夜长，走街串巷的小贩们会在寒冷的冬夜把一些小食品送到家，其中卖“半空儿”就是一例。他们多在晚间叫卖，一直持续到后半夜。“半空儿”是那些瘪花生，这样的炒花生也就吃其泥土香气味。京城熬夜晚睡的人喜欢买上一包，又解闷又津津有味。

卖水萝卜的也值得怀念，卖水萝卜的小贩往往被“照顾主儿”叫到小院的门口或过道上，当人们挑了不糠不辣的红心萝卜后，小贩会帮你从萝卜顶部削皮，皮宽约1寸多，不薄不厚，近根处不切断，一片片的皮笔直地连着萝卜底部。萝卜心纵横劈成16或12条，条条挺立在内，外边未切断的皮合拢来，完全把萝卜心包裹严密，犹如盛开的荷花，几乎成了艺术品，让人不舍得下嘴。

京城昔日晚间叫卖的食品，论特色应该是硬面饽饽了。按季剑青编著的《北平味儿》记载，硬面饽饽“制售者皆为外乡侨居北平之人。每日在‘锅伙’中制就，分至各种售卖，或置担挑于通衢，或荷筐沿街唤卖，向于傍晚开始，午前绝未有售者，盖纯为昔年都人夜生活及儿童点心。”

硬面饽饽是硬面火烧，又干又硬，老北京人喜欢买来夜里充饥，或给儿童磨牙解饿，味道不是太好，但价廉，故很受平民阶层喜欢。硬面饽饽虽然算不上上乘食品，但独特的叫卖贩更吸引人。叫卖者多为老人，他们嗓子沙哑，且又气短，“声音凄楚而长，每寒宵梦回之际，往往闻之，使人感伤不尽。”一些远离故土远走他乡的“老北京”都对胡同里硬面饽饽的叫卖有深刻印象。陈鸿年在《故都风物》中，还回忆起“大家快睡了，屋子里的火也有点儿去了，外面的风，仍不稍住，在钻被窝儿之前，还有位吆喝着来了：‘硬面饽饽！’”很是有趣。

学者邓云乡曾回忆年轻时在北京的生活，他写了一首诗：“一首老人的歌，把冰凉的被窝穿破，缓缓地来到我枕旁，像母亲的手抚摸我进入梦乡”，他说“正是北京旧胡同中深夜卖硬面饽

饽的市声”。并说：“尽管我很少买硬面饽饽吃，却对它怀着深厚的感情。”



馄饨只在晚上卖

北京人没有“宵夜”之说，但有“夜宵”，昔日街上卖夜宵的摊儿和串胡同的夜宵担子是很多。老北京讲规矩，夜宵不卖早点吃食，分工很明确。那时夜宵主要经营馄饨，馄饨买卖分两种，一是在街口摆摊，一是走街串巷游动。馄饨担子颇有趣，一头是放馄饨皮和馅的小柜子，另一头是煮馄饨的锅和小火炉。为标榜货真价实，往往现包现卖，顾客可以看着他们操作，一目了然。摆摊卖馄饨的锅要大些，锅里煮着猪骨头，骨头旁还有一只肥鸡，美其名曰“鸡汤馄饨”。

卖馄饨者往往在黄昏后才出现，一直卖到深夜。现今卖馄饨的都进了店里，而且从早卖到晚，夜晚反而关门停止营业。现今的馄饨没有多大变化，但大多是清水，佐料中没有了虾子、冬菜。梁实秋久居北京，他曾怀念北平的馄饨：“馄饨何处无之？北平挑担卖馄饨的却有它的特点。馄饨本身没有什么异样，由筷子头拨一点肉馅，往三角皮子上一抹就是一个馄饨。特殊的是那一锅肉骨头熬的汤别有滋味，谁家里也不会把那么多的烂骨头煮那么久。”

美食家唐鲁孙在《说东道西》中，有“想起味美馄饨”一节，写到他在北京读书时学校门口有一馄饨摊儿，每天傍晚就摆出来了，“卖馄饨的姓崔，戴着一副宽边眼镜，说话慢吞吞的，大家公送外号‘老夫子’。他的馄饨虽然是纯肉馅儿，可是肌质腴腻，筋络剔得干干净净。人家下馄饨的汤，是用猪骨头、鸡架子熬的，他用排骨肉、老母鸡煨汤，所以他的馄饨特别好吃；馄饨吃腻了，让他下几个肉丸子更是滑香适口。北平下街馄饨挑子，我吃过不少，谁也没有老崔的馄饨合口味。”

老北京深夜叫卖的小商小贩，除卖水萝卜、硬面饽饽和馄饨外，还有不少，但都可以列在流动的“深夜食堂”里。北京的“深夜食堂”，无论以什么形式出现，都显现出乡情乡心，是人们温馨生活的一种表现。

（张双林）

西城区西便门 文化美食节开幕

本报讯 张懿 杜颖 秋高气爽，在北京西城区西便门立交桥东侧的西便门小公园内，藏着一处幽静所在：明北京城城墙遗存西便门段。日前，在西便门城楼建立470周年之际，“城之源 都之始 河之端·2023文化西城美食节之‘西便门文化美食节’”在这里开幕。

此次文化美食节设计了趣味探访路线，游客既可在户外露营区小憩，又可在创意市集区，欣赏各式古风文创；或在儿童游乐区，玩跷跷板摇摇马等趣味设施，帮孩子“消耗电量”；或在城楼下方的特色就餐区，品美食，喝啤酒。待月色初上，登上城楼，听丝竹演奏，赏京城夜色。

据介绍，此次文化美食节在严格保护文物本体、附属建筑的基础上开展——现场餐饮杜绝明火，只供应精致简餐和精酿啤酒，并且是在非文保区域制作；严格确保安全，全程不在城墙上打一颗钉、钻一个眼，城楼上全域搭设可拆卸地板保护平台地面；现场严禁乱写乱画、乱丢垃圾，并有工作人员巡逻盯守；整修下沉院落地面，避免积水腐蚀城墙根部；城墙采取预约限流制，控制人流密度；日常按技术规程加强保养维护，及时排除隐患等。

据介绍，本次“西便门文化美食节”将持续至“十一”黄金周，期间还会举办美景写生、中秋赏月等丰富多彩的文化主题活动，吸引群众打卡西城文化“老地标”、感受城墙遗址“新活力”。

南锣鼓巷9月起 取消窗口售卖热餐

本报讯 杨天悦 迟楠 日前获悉，自9月1日起，北京市东城区南锣鼓巷将全面取消窗口售卖热餐，并通过一系列方式提升街区环境秩序。

笔者近日走访发现，部分店铺已经按照要求调整经营。位于南锣鼓巷南人口处几家经营红柳大串、章鱼小丸子等小吃的窗口已关闭停业，位于街区中部的几家水果捞、竹筒奶茶商铺也已将摆台向店内挪进一段距离。“这是为了给顾客留出就餐空间，避免就餐队伍排到街上影响游客正常通行。”一名店员说。

“街区拥挤存在一定的安全隐患，一些游客随意丢弃垃圾也影响街区形象。”南锣鼓巷管委会相关负责人介绍，街区目前已经对此展开整治提升。9月1日起，热餐将不再在临街的窗口销售，而是改为店内销售，游客可堂食就餐。冷饮茶饮、预包装食品等店铺可继续以临街档口方式经营，但需要将摆台向屋内推进1.5米，以便为等待的顾客腾出空间，避免占用街区公共道路。

一直以来，南锣鼓巷餐饮主要以烤串、臭豆腐、章鱼小丸子等“网红”小吃为主，因同质化严重、缺乏北京地方特色而饱受诟病。部分提供堂食的小吃集合店同样空间不足，不少游客只能在店外墙根或树荫下用餐。“希望借此次整治机会，加入更多餐饮品类，提供更舒适的用餐环境。”一位市民说。

南锣鼓巷商会方面表示，未来将针对这些问题进一步整治提升，聘请物业公司管理街区环境秩序，实现垃圾随时捡拾、随时清运，每周一次对街区环境进行深度清洁。同时，动员全体商户做好“门前三包”工作，在每天晚上结束营业后清洗地面。