

如今,北京的餐饮业呈现绿色、节俭、智能、多元化的发展趋势,一些饭店从点餐、堂食到配送,打造一系列独具特色的餐饮产品和服务,拓展业务范围,满足消费者日益多样化的需求,为消费者带来更加便捷的用餐体验。

其实在早时的北京,一些餐饮业的饭庄、饭馆也采取过许多花样不同的“特色服务”,和现在许多饭馆的经营方式有“异曲同工”之妙。

旧京餐饮“特色服务”



清代青花食盒

送折箩

打包到家更实惠

现在到饭馆吃饭,如果饭菜点多了,吃不了,许多顾客会“打包”。过去老北京的一些饭馆里,也有一项服务项目,类似如今的“打包”,只不过叫法和方式有些不同,其名为“送折箩”。

所谓“折箩”,是老北京的一个特有名词。《北京土语辞典》解释为:“酒席吃罢,剩下的菜肴,不问种类,全倒在一块儿……也叫‘折箩菜’”。据说,吃折箩还是从皇宫里传出来的,皇家饭菜丰盛,吃过的饭菜自然剩余很多,宫里有专门收罗折箩的人,将饭菜送出宫外,便宜卖给普通穷苦人来吃。

“送折箩”这项服务,即是由饭庄把客人吃剩的饭菜(折箩菜)装碗打包,再由伙计按地址送到顾客家中,即为“送折箩”。旧时的北京,若看到两三个人,挑着大圆笼从饭店出来,多半就是往食客家里送“折箩”的。“折箩”送得很快,有时主人还没回到家,“折箩”已经送到家了。家里如果没有许多家伙盛装,还可以把饭店的碗具留下,改日再来取。过去许多大些的饭店都有这样的规矩,既节约了食材,又让顾客得到了实惠,很受顾客欢迎。

民国学者齐如山所著《故都三百六十行》中记载:“北京风气,从前颇为朴厚,如在饭庄子上请客,食余之菜,照例送至主人家中。名曰送折箩,意至善也。最初是全件送往,后乃只将大件,如燕菜、鸡鸭等类单盛,其余零件,则斟酌归拢在几个碗内。此乃成桌之菜,至零要者所剩之菜,亦可照送,惟有时主人以为剩菜太少,不值一送,则再添一两菜一同送去。大致饭庄子之规矩,凡剩菜之菜,无论多少皆须送往主人家中,故庄内无剩菜。”

当然,过去也有一些有钱人,在大饭庄请客吃饭讲排场,美味佳肴、杯盘罗列,最后吃不完,也不打包带走,饭庄的伙计就把剩菜倒一块儿,外卖出售。当时,京城还有专门卖折箩菜的小饭馆儿、饭摊儿,俗称卖“瞪眼食”的,那就是摊主在大饭馆收购来的折箩菜。当然,这种卖“折箩菜”的饭铺饭摊纯是为了获利,和上述大饭庄的“送折箩”不是一个概念了。

叫盒子

外卖包装也精美

现代都市生活节奏快,许多人或者因为平时工作忙,没时间做饭,或者在家中请客,菜品不够多,就在手机软件上叫外卖。过去,北京城也有外卖,不过那时没有“叫外卖”的说法,而是称“叫盒子”。

“盒子菜”是老北京时的传统吃食,是由熏肉、酱肉做成的冷荤食品,菜做好切好后,分门别类放在分有多个格子的食盒中,故称盒子菜。卖盒子菜的店铺一般不设座位,不能“堂食”。顾客点菜后,由伙计提着食盒送到点餐人家里,因此这种提供送餐服务的店家被叫做“盒子铺”,叫外卖菜的过程也就被称为“叫盒子”。

据御厨传人王希富先生回忆,北京早年有不少盒子铺,以熟肉制品为主,多是山东帮。盒子铺的熟肉制品不但品质极好,而且品类繁多,菜品有酱肘子、清酱肉、酱鸡、烧鸭子、炉肉、炸鱼、炸虾、炸肥肠、炸丸子等;冷荤有松花、卤肫肝、卤蛋、熏鱼、鸡冻、鱼冻等许多样,有切片的、切条的、切丝的,足够挑剔的客户选购。

盒子铺的食盒是木头挂漆,长圆扁方,什么形状都有。一般的是一个直径一尺



小碟盛菜

既节俭又有面儿

现如今,我们号召节约饮食,提倡在饭馆或食堂吃饭的“光盘行动”,过去老北京的一些山东饭店也有过一些类似的做法。

齐如山在《故都三百六十行》中,记述了一些北京的山东饭馆的好规矩。这些饭馆一是盛菜的碗碟较小:顾客到饭馆请客吃饭,都想多吃几样菜,面子上显得好看,又能饱饱口福。但菜点多了会剩下许多,造成浪费,做东的主顾虽然想节省,又好面子不好意思说。一些山东饭馆善解人意,用小碗小碟盛菜,每个菜每人不过吃几口,碟子里的菜就几乎没有剩余了。如果不够吃可以再要。这种方法使顾客吃的样多而又剩不下,每个菜的价格还比大盘便宜不少。“大致三四人便可要六七个菜,吃者心满意足,又不至余剩,所以人皆乐食。”

二是山东饭店“跑堂的”侍役不擅撮客人多点菜。老北京人好面子,在饭馆请客,会极力让朋友多点菜,客人也会推让,遇到这种主宾推让的情景,如果在别的饭馆,有的侍役会乘此机会怂恿顾客多点菜,点贵菜,使主人无法下台,即使心有不忍,也只好硬着头皮多点。而山东饭馆的跑堂则绝不如此,当顾客点菜点到相当数目,跑堂的凭经验感到差不多了,就会说:“先来这个,诸位慢慢地先想着。”如果主宾还要客气地推让,跑堂的必会说:“菜不少了,先来着吧!不够再找补。”这两句话,真可谓面面俱到,主客焉能不喜。

由于山东饭馆采取了以上一些规矩,所以在山东饭馆吃饭,一般点的饭菜数量都是恰到好处,所剩无几或几乎“光盘”,既节约了食材,又节约了顾客的钱财,还让顾客有面子,这也可以说是那个年代的一种“另类光盘行动”。当然,山东饭馆这些节俭饭菜的好规矩,也是一种经营手法,它抓住了顾客心理,赢得了口碑,争取到了回头客。所以,山东人开的饭馆能在京城独领风骚数百年,除了其菜肴风味美之外,饭馆的规矩好也是一个重要原因。

随着时代的变迁,北京的餐饮业与时俱进,然而旧时很多好的经营方式、节约惜物的美德,仍值得我们借鉴和传承。

(嵇立平)

外会私厨

上门显身手

厨、谦益堂刘厨及张志四家最盛。张氏专应各伶人私寓酒席;刘氏专应京官公;黄、贾二氏内外城宅第多用之。”从文中可以看出,清代道光年间,已出现了承办“外会”和“送会”业务的名饭庄,甚至还有细致的分工,有的专门服务于京剧伶人家,有的专门服务于京官公卿家,有的专门服务于一般宅门家,可见当时“外会”和“送会”的业务之盛。

过去北京有一种具有特殊经营方式的饭庄,叫“冷庄子”,也承应外会业务。所谓冷庄子,即“无活不起灶”的饭庄,平时不开门,也没有固定工人,什么时候有订单了,再临时去找厨子和伙计,攒起来一套人马,为订户承办酒席,用完就散。民俗学家金受申曾著文称:“冷庄子是平日不卖散座,灶上不生火,也不见得有固定厨子,只开开大门,应酬办事客人订座而已。遇有婚嫁、庆

寿、弥月、拜师、开吊等办事客人,定妥日子,席面高下,桌数多少,临期生火,找厨茶行,有时还要找‘口子上’跑大棚的厨子,所以冷庄子的肴馔,是不能往有滋味方面要求的。”御厨传人王希富先生也称:“旧时京城住民所办红白喜事,都愿意在自家之中办理,婚嫁讲究‘坐着出街门’、‘坐着进街门’,丧事讲究‘体体面面出去’。因此,除了有的大庄馆可以在外办理宴席,一般还是由冷庄子办理宴席。”



清代狮子滚绣球喜字纹食盒

如今,随着人民生活水平日益提高,个性化的用餐服务“私厨上门”逐渐流行。私厨上门也被称为“上门代厨”,即顾客根据需求,雇佣专业厨师上门烧菜,提供量身定制的烹饪服务,甚至还额外承担采购食材以及提供餐具、刷碗的服务。有些地方还开设“私厨上门”专业公司,承接家庭的亲友聚餐、年夜饭,单位的商务宴请、公司年会等。在早年间的北京,也有过类似这样的厨师上门服务,不过其名字不叫“私厨”,而叫做“外会”或“送会”。

老北京所谓的“外会”,即由饭庄去顾客家中包办筵席。饭庄除了要派出经验丰富的厨师和服务员以外,筵会所需的一切原料、辅料,包括碟碗勺筷等餐具、炭炉炒镬等炊具,也均由饭庄运到顾客家里。外会有时是一天,有时连开数天,桌数是几桌到几十桌不等,有些豪门甚至筵开百席。那时北京许多大的酒楼饭庄都有外会业务,一些大户人家婚丧嫁娶的喜宴寿宴,都要请饭庄的“外会”操办。这种“外会”业务,也有人称为“行厨”。

“外会”也可以由顾客预订,在饭庄里做好客人预订的饭菜,然后再由伙计头上顶着几十斤重的食盒,把整桌酒席浩浩荡荡送到府上去,这种服务即是“送会”。

据《道咸以来朝野杂记》载:“从前宴会,皆由大饭庄承办。至光绪间,庖人之精烹调者,各立门户,自出应堂会,各种菜品多新颖出色,有黄厨、贾