

北宋东京的“外卖”服务



孟晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

《清明上河图》绘于北宋，《姑苏繁华图》绘于清代，分别表现一北一南两座重要城市的繁荣，画家不约而同，都画上了送外卖的伙计的形象，可见外卖在传统生活中扮演着不可或缺的角色。

今天的消费者可能很难相信，宋代也有外卖？还真就有。据《东京梦华录》记录，北宋的首都东京（今天的开封）商业发达，城内有各种大小商行从事批发业务，外地客贩来这里批发了优质商品，带往四处贩卖，因此这座繁华城市的相当一部分居民都是忙碌的经纪人，生活优裕。加之炭、柴、食物原材料都要从城外运来，零买起来不便宜，一家一户自己做饭不划算，于是这些经纪人的家里日常很少开火，每天就靠从各种饭馆买现成饭菜，这就催生了外卖的发达。当时甚至喝酒也流行叫外卖，称为“呼酒”，这种外卖是以美酒为主，配上各种下酒菜以及主食、点心，相当于一台酒席，餐厅还会把酒杯、餐盘等一同送来，事后再派伙计取走，所以消费者什么都不用操心，东西一送到就可以开喝，特别方便。

在东京，头等大酒楼叫“正酒店户”，简称“正店”，夸张的是，正店里的酒具餐具一律用银器，如果呼酒者是相熟的顾客，便会照着店里消费的水平，把银酒具、银餐具连同酒菜一起奉上。有时顾客订购的菜品特别丰盛，这时，随着酒菜送出去的银器往往会达到二三百两甚至五百两的重量。一旦打算豪饮到深夜的话，还可以和送酒的伙计约好，伙计等到第二天才来取银器。只能说，东京人当时的生活富裕又安定，才能产生这么豪爽阔气的作风。

到了清代，扬州人喜欢租画舫出游，在瘦西

湖上容与清波，一玩就是大半天，为了解决船上人就餐，流行的做法之一是事先向城中的大餐馆“订菜”。逢到节日，口碑好的餐厅会接到大量订单，到了将近黄昏的时分，这些餐厅派伙计把所有的外卖集体运到北郊的长堤上，游船也会一齐向长堤集中，这样，伙计们把各家预定的外卖一一分送到每只画舫。然后，画舫重新驶回湖上，舫中人就着晚霞余晖，从容享受城里名馆的外卖美食。

有趣的是，在著名的传统绘画名作中，画家甚至为我们留下了古时“外卖小哥”的形象。展现北宋首都盛世繁华的《清明上河图》中，出现了一座“脚店”，在那时属于第二梯队的高档大酒楼。酒楼的门前，一个只穿背心、兜着围裙的男子，右手拿着一把筷子，左手托着两只大碗，正向外走。显然，他是脚店的店小二，正在送外卖！而他送出的是简餐，两只大碗里不是面条就是盖浇饭，总之是供人随便填饱肚子而已。

大约六百年后，清代画家徐扬创作了《姑苏繁华图》，展

现“东方威尼斯”——苏州的富庶，画卷中也出现了送外卖的细节。著名的阊门畔，岸上开着一家“面馆”，坐满了顾客。附近的河岸边挤满停泊的桅船，其中一艘的船舷上，站着由面馆过来的一个伙计，正把一大碗面递给船内的客人。往昔的节奏没有今天这样快，外卖也没有今天这样大的订餐量，所以没有职业的外卖小哥，都是由饭店伙计临时客串。不过，传统的外卖服务一样是丰俭由人，即使是叫一碗面，伙计也会殷勤送到，由舱窗一直递到等餐的人面前，真是负责极了。

所以，不要以为外卖只在现代生活才有哦。

所以，不要以为外卖只在现代生活才有哦。