

①

外卖至少起源于宋

唐朝的长安有一个富甲天下的李姓男子,他喜欢上了一个杨姓女子,在山盟海誓之后,承诺说可以满足她的一切愿望。杨姓女子说,我是一枚小吃货,现在就想吃岭南的新鲜荔枝!有没有搞错?岭南距离长安几千里呀,在常温下荔枝几天就会坏掉的!杨妹妹,你纵然美若天仙,也不可太任性出此难题呀。可是,再难的难题也难不倒这位李姓男子。他当即点了一份“八百里加急”的订单,换人换马接力传送,终于在两天内把新鲜荔枝送到杨妹妹面前了。正所谓“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”!李姓男子,可是点了一份“天价外卖”,这以后的故事大家都知道了,他为这份“外卖”付出了后半生的代价。

今天宅男宅女或者忙于工作的都市白领一族,早已经习惯了“外卖”生活,没有外卖,大家简直活不下去。但是,我们暂且不要自得,因为外卖也是古人玩得烂熟的一种生活方式了。在唐朝这份“天价外卖”之前,其实外卖已经出现,但仅仅是针对君王和贵族而言。外卖真正成为大众日常生活中的重要组成部分还得从宋朝开始说起。

据史料记载,宋朝时“处处拥门,各有茶坊酒店,勾肆饮食。市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬”,意思是各种茶坊酒店遍布城市的各个角落,那些城市里的商人或者工薪阶层往往是在各种门店即买即食,家里都不准备菜蔬做饭。当然,这是与宋朝极度繁盛的物质文化大有关系的。在宋朝传世名画《清明上河图》中就有外卖小哥的形象入画:你看那小哥左手端着两个大碗,右手拿着筷子,胸前褡裢还装着东西,正步履匆匆往外走,不知给谁家送外卖呢。

在宋朝,不仅市民使用外卖,就是皇宫里面也会点外卖,徽宗赵佶、高宗赵构、孝宗赵奢可都是“外卖达人”呢。周密的《癸辛杂识》中就记载了南宋孝宗点外卖的情形。在隆兴年间,孝宗组织观灯节,半夜时分馋虫上脑,于是就使用外卖点了“南瓦张家圆子”“李婆婆鱼羹”等夜宵送进宫里。看到美食,孝宗顿时食指大动,龙心大悦,赶紧给外卖小哥打赏了:“直一貫者,犒之二貫”,也就是说本来只值一貫的食物,因为买家开心,就给了双份价钱。这跑腿外送,也是值了。

如果要穿越到古代,你会选择哪个朝代?相信有不少人会选择宋朝。因为宋朝不仅经济文化繁盛,市民社会发达,各种美食应有尽有,甚至还有冷饮,主要是那个时候已经有比较完备的外卖系统了。你不但可以足不出户变成饕餮一族,甚至还可以和今天一样给卖家予以点评呢。

穿越到宋朝点外卖

文本刊特约撰稿 曾庆江



食盒。



《清明上河图》里的正店,即高档餐馆。

(本版照片均为资料图片)



清明上河图里的“脚店”(左下角)和“外卖小哥”(红圈)。

②

外卖改变饮食习惯

既然外卖已经成为官民都需要的一种生活方式,那么谁来当外卖小哥呢?最开始可能只是店里的伙计来代步负责外送,但这架不住外卖的火爆需求,店里的伙计很快就hold不住了。这样一来,宋朝出现了专门的外卖小哥。

《东京梦华录》中说:“更有百姓入酒肆,见子弟少年辈饮酒,近前小心供过,使令买物命妓,取送钱物之类,谓之闲汉。”有人找到一些没事一天到晚在酒馆喝酒的年轻人,让他们跑腿,比如代买东西、取送物品等。这些充当外卖小哥的跑腿帮,有一个专门的名字叫“闲汉”。

虽然有了“闲汉”,但是古人没有电话、微信等通讯手段,如何点外卖?诸君又要为古人操心了不是?放心好了,什么也难不倒吃货王朝的子民们。家里人员相对富足的,可以派个人到饭馆下单,等食物上门照单付账就是。北宋时的欧阳修、苏轼都曾在家里或者小花园请朋友吃饭,就是采用这种方式。像我等单身宅男宅女怎么办?你可以事先和饭馆说好,连续下单一个礼拜或者更长时间,“闲汉”每天按时送到府上就好了。宋朝时勾栏瓦肆比较发达,它是当时人们特别喜欢的公众娱乐场所。如果你正在看一出精彩的戏文,恰好到了饭点,怎么办?这个时候,就有饭馆的伙计们上前询问,需要点什么外卖。你就继续欣赏戏文,坐等美食送上来吧。

古代人有过午不食的生活习惯,即一天吃两顿,分为朝食和晡食。你别认为这是养生之道,而是因为当时物资欠缺的缘故。这种情况在宋朝得到极大改善,各种食物应有尽有,你看,夏天有麻腐鸡皮、素签沙糖、冰雪冷元子、水晶角儿、冰雪甘草汤、荔枝膏等消夏凉品;冬天则有盘兔、旋炙猪皮肉、野鸭肉、滴酥水晶脍、煎角子等热气腾腾的烤肉,你还不馋得口水直流?加上外卖又那么方便,自然是心动不如行动了。“舌尖上的宋朝”可真不是浪得虚名。

宋朝之前实行严格的宵禁制度,即二更天后官府禁止大家出门,只有上元节三天例外。到了宋朝,已经没有了宵禁制度,大家可以通宵尽情享乐,这自然使得外卖更加繁盛了。这样一来,大家就逐步从先前的一日两餐改为“一日三餐”,条件更好的加上一顿夜宵也未尝不可。看来,国人“一日三餐”的饮食习惯,外卖还功不可没呢。

③

你也可以给差评

宋朝的都城汴京(今河南开封)、临安(今浙江杭州)都是当时世界最大的城市,人口众多、文化繁盛、市场繁荣,这是催生外卖的极好土壤。要想穿越,那就穿越到宋朝吧,你可以大胆地亮出你的文化范儿,同时还可以满足吃货所有的梦想!

当然,在宋朝并不是什么地方都可以点外卖的。宋朝时的饭馆分为三种类型。

第一种叫作“正店”,有点类似于我们今天的星级大饭店,对不起,它不接外卖单哦。你想想,你给一个星级酒店打电话说点个“清炒土豆丝+芽菜炒饭”还外送到府上,服务生不当即挂电话或者把你拉黑才怪呢。据《东京梦华录》显示,北宋汴京共有正店72家,真不愧是世界大都市。

第二种叫作“脚店”。这可不是什么洗脚屋,而是供来往行人歇息打尖的地方,属于比较大众化的饭馆。脚店既有专营店比如羊肉店、牛肉店、馄饨店等,也有各种美食应有尽有的大饭店,比如临安的大和楼、春风楼、太平楼等,其中不乏名厨主理,在城市里还有连锁店。这些饭店,都承接外卖。当然,由于外送成本较高,外卖也有最低消费。

第三种叫作“分菜”。这种小饭馆有点类似于我们今天的路边小店或者大排档。各种美食应有尽有,大家伙儿可以即买即走,也可以点外卖送到家里来,实在是方便至极。这种小饭馆最有特色,同时竞争也最为激烈,因此服务也最为周到,自然是选择外卖的重要对象了。

我们今天的外卖多是用一次性降解餐盒,宋朝可比我们讲究多了。外卖都是使用精美的食盒,这些食盒一般使用木头做成,外面还刻有很多花纹,比较美观。这个我们在古装电视剧中见得多了。考虑到食物种类较多,一般的食盒都分为好几层。同时,这些食盒下面还有一层专门盛放热水,以保证食客能吃到热气腾腾的美食。

宋朝没有我们今天满大街的电动车,如何送外卖?这可真为难了那些“闲汉”们,当时的外卖只能靠步行来进行。因此,如果距离较远又想“立等食用”还真不太现实。但是,外卖小哥还是得尽快配送,以保证食客在最短的时间内享用到美食。食客们对外卖也可以进行点评,这既涉及菜品的色相和口感,也包括“外卖小哥”的速度和态度等。你当然可以根据实际情况给予“差评”,如果是因为食物问题,饭馆会予以一定的补偿,而涉及“外卖小哥”的话,轻则罚款扣工资,重则可能开除,甚至永远不再有送外卖的机会了。怎么样,这和今天的情况是不是差不多?

