

古代就有外卖 还可以“货到付款”

宋朝从皇帝到百姓都叫外卖,《清明上河图》中就出现了类似外卖小哥的形象

“

现代都市生活节奏快,平时工作忙没时间做饭,周末闲在家懒得做饭,很多人都习惯在手机软件上叫外卖。于是,外卖小哥满街跑,已经成了街头一景了。

其实,你知道吗,外卖并不是现代社会发明的,古时候外卖服务就已经很发达,特别是1000多年前的宋朝,还能“货到付款”,定时送餐。而民国时期北京的“盒子菜”更是风行一时。



《清明上河图》中送外卖的店小二(红圈)。

资料图片

相关链接

古代外卖怎么点餐

古代外卖一般有三种点餐方式:

家丁采买:派个家丁先去饭馆、酒楼点菜,然后再由专人乘车送上门来,送到了再给钱,堪称今日电商“货到付款”模式的雏形。

约定送餐:与店家签个外卖长期约定,每逢约定之日,店家就会将美食打包好,送至客户家中。

上门叫卖:宋代以后,经济发达,市井之间娱乐场所林立,赌坊、戏院均聚集着众多民众,店家会将准备好的饭食上门叫卖。

古代外卖用什么装

我们今天的外卖多是用一次性降解餐盒,古人可比我们讲究多了,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。



▲食盒:是专门盛放食物酒菜、便于携带行走的长形或圆形抬盒,有木、竹、珐琅、漆器等材质,其中以木质的居多,内有数层不等。酒肆饭店以及富贵人家常用。



▲温盘:古代用来保温食物的器皿,它由上下两层瓷构成,上层瓷薄,下层瓷厚,中间是空的,在使用时向盘内夹层注入热水,可以保持菜品的热度。这样当菜品送到客人家时仍是温热的,以体现出最佳的口感。

本版稿件综合自西安发布、国家人文历史、北京日报客户端

1 “市井经纪之家”常叫外卖 《清明上河图》店小二送餐

宋代市民生活相当富庶。《东京梦华录》记载:“市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬菜。”大概是说,宋朝的中产阶级和现代人一样,下班了也懒得做饭,只是打包饭菜或者点外卖。

当时的饮食店已经开始提供“逐时施行索唤”“咄嗟可办”的快餐、叫餐服务了。汴京餐饮业极为发达,叫外卖时派个家丁先去饭馆、酒楼点菜,然后便由专人乘车送上门来,送到了再给钱。

在北宋张择端的风俗画《清明上河图》中,就描画了一家脚店门前,兼任外卖小哥的店小二,左手拿着两个“打包盒”,右手拿着食具,身上还穿着店里的围裙,刚从店中走出来,不知道要给哪家送外卖。这一形象被认为是目前最早的外卖小哥的写照。

在宋代,脚店一般指特色经营店,“卖贵细下酒,迎接中贵饮食”,好比如今的中档餐馆,接待中档消费的客人,这种店通常有外卖服务。

2 宋孝宗常从市场上点外卖 吃得高兴小费给得很大方

不止百姓点外卖,甚至皇帝也点外卖。皇帝宫廷中的玉盘珍馐吃久了,偶尔也会觊觎民间美食的烟火气。

据史书记载,宋孝宗经常派宦官到市场上“宣索”李婆杂菜羹、贺四酪面、臧三猪胰胡饼、戈家甜食等外卖。孝宗在隆兴年间的一次观灯节,入夜之后叫了夜市上的“南瓦张家圆子”和“李婆婆鱼羹”等宵夜,送进宫来,吃过之后龙心大悦,小费给得很是大方:“直一贯者,犒之二贯”。



宋孝宗画像

3 清代游人乘坐画舫,商家把“外卖”送到船上

明清时期,大城市里的酒楼服务更加完善。不仅在送餐时提供一次性碗碟,甚至还可以派厨师登门到府上操办宴席,从给客人下请帖安排座次环节,到当天的餐桌杯碟、酒菜供应,再到刷锅洗碗等善后清洁服务,一应俱全,完全无须主人操心。其价格自然也是不菲,多是地方大户的婚宴、寿宴等有此规模,一般百姓家庭望尘莫及。

清代扬州画舫盛行,时常有

游人坐船一漂就是几天,吃喝睡全在舫中,饭馆瞅准商机,提供“订菜”,每晚趁船靠于堤上时送来外卖。

《扬州画舫录》就有相关记载:“野食谓之饷。画舫多食于野,有流觞、留饮、醉白园、韩园、青莲社、留步、听箫馆、苏式小饮、郭汉章馆诸肆,而四城游人又多于城内肆中预订者,谓之订菜,每晚则于堤上分送各船。”

4 民国时流行“盒子菜”,大户人家把一桌酒席叫到家

到了民国时期,京城的外卖行业依旧发达,大的酒楼饭庄都有外卖业务,大户人家可以把一桌酒席叫到家里。末代皇帝溥仪在《我的前半生》里提到一桩趣事,“接着,我……又给东兴楼饭庄打电话,冒充一个什么住宅,叫他们送一桌上等酒席。”

作家老舍先生也喜欢叫外卖,据舒乙回忆,有一次菊花盛开,老舍请好友来赏花,到吃饭

的时候,只见一个伙计提着两个大食盒走进院来。这种大食盒足有三尺直径,呈扁圆状,内分格。打开盖一看,里面分装着火腿、腊鸭、酱肉、熏鸡、小肚,都切成薄片,很是精致。在北京,这叫“盒子菜”。过去讲究的官宦、富户、文人、墨客,喜欢“叫盒子”,便是购买京城盒子铺里更专业、更讲究的盒子菜。

延伸阅读

古代外卖小哥叫什么

古代的送外卖者,不叫外卖小哥,而称之为“闲汉”。《东京梦华录》记曰,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,取送钱物之类,谓之闲汉。“闲汉”一语,反映出当时送外卖没有专职人员,饭店生意忙了,找几个“闲汉”来顶差,与今天的快递小哥开助动车飞车走巷相比,可谓是一个天上、一个地下。

古代没有今天满大街跑的电动车,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。