

# 皇帝吃外卖上瘾，生日宴、过元宵节都要点餐 土豪、富家子聚餐，身边少不了跑腿小哥提供服务

## 唐宋“干饭人” 已经开始点“外卖”

清明上河图中  
就画有外卖小哥去送餐情景



□大梁如姬

中国人讲究烟火气，“烟火气”三个字在很长一段时期里都是中华文明的专属。宝藏名画《清明上河图》，约等于一幅“今日份”开封城市日常。城市里的日常有些什么呢？饮食男女，关注的自然都是吃吃喝喝的事。看图中100多栋房屋，餐饮业几乎占了一半，就知道开封城的“开封菜”有多火爆了。那么，当时的人怎么“干饭”呢？都是“下”馆子吗？

据《国家人文历史》杂志

把《清明上河图》放大仔细观赏，你就会看到我们今天再熟悉不过的身影——送餐的外卖小哥。在《清明上河图》里，局部画的一家写着“脚店”的店铺前，有一位身上系着围裙的店小二，正一只手拿着筷子，一只手端着两只碗正要送去送餐。

外卖，在宋代孟元老《东京梦华录·饮食果子》里就有记载：“更外卖软羊诸色包子，猪羊荷包，烧肉干脯……”可见，古代餐饮行业早就摸准了懒人心理，于是提供了超前的外卖服务。

古代的人，他们一没手机，二没App，咋实现与商家一对一点菜呢？先看唐朝人是怎么吃外卖的。唐代李肇撰写的《唐国史补》里记载了这样一则故事：说唐德宗的时候，有一个叫吴凑的官员被提拔为京兆尹，请各位同事到自家府邸来吃席。等他遍邀一群朋友到家，同事们发现他家里的席面早就摆开了，于是惊问：“怎么这么快？”能干的小吏解释说：“东西两市的酒楼饭庄每天都有准备这种礼席服务，专门给聚餐的人做菜，想吃什么菜，只要你准备好锅碗瓢盆去取，就算是三五百人一起吃饭，也能马上开席。”也就是说，这一餐，是小吏亲自跑到商家，面对面下单的外卖。

### 宋太祖过生日 摆宴席也为群臣点过外卖

到了宋代，当时的饭馆老板打听到京城老爷们经常要在家中聚餐，就自行摸索出这样一套新的经营模式——提前烧好各种流行菜式，等着他们来点菜。即使席上的菜不全由外送，京城那些著名的硬菜，大家多少会点几道备着，这样既能节省大家的时间，也能让干饭人一饱口福。

这时候的外送员，一般都由店家的伙计或者各家派人充当。值得一提的，客人去点菜，也是要先预付定金的，等取菜的时候，才付清尾款。可见，当时也有“尾款人”了。

岳飞的孙子岳珂在《程史》里记载，宋太祖过生日宴时，也为群臣点过外卖：某年，宋太祖生日到了，他决定要请所有朝臣吃顿饭。但宋太祖完全没通知御厨操办，临时要开饭，根本来不及。宋太祖表示：“令市脯，随其有以进。”就是令人到市场上看看，有什么现成的菜就买一些。看来武人出身的宋太祖当了皇帝也没那么挑剔，过生日都可以吃外卖。

### 皇帝吃外卖上瘾 元宵节与民同乐也要点餐

自从宋太祖打了样，宋朝皇帝吃外卖上瘾，动不动就要点一份皇城外的美食来加餐。后来，

皇帝过生日、过元宵节等吃外卖几乎就成了宋朝皇帝的标配。

北宋和尚文莹是个文学爱好者，他写了一本《玉壶清话》，里面就提到过“真宗曾于太清楼宴请群臣，进仁和楼所酿酒，遍赐宴席。”看来，宋朝皇帝有外卖情节，不仅食物，连酒都是别人酿的才香。

小小的外卖，成为连接民间与宫墙之间的桥梁。从皇帝视角看，通过外卖的方式，既可以品尝不一样的美食，也拉近了自己与民间的距离，因此，除了日常偶尔点餐，每到元宵佳节，皇帝也能吃自己喜欢的“套餐”。《东京梦华录》记载，说每年元宵节时，宋朝官方都要举办灯节，皇帝为了与民同乐，共赏由花灯组成的繁星与星河，要在皇宫东大门的“晨晖门”外设一个帝王座。每当此时，就是小商贩们人生的高光时刻，他们集体挑着担子或推着小车，一窝蜂地在皇帝面前“团团密摆，准备御前索唤”，也就是等待皇帝点餐。

那么，他们都提供了些啥呢？有熟食鹌鹑骨馐儿（类似于馄饨）、圆子（类似于汤圆）、白肠、水晶鲙（类似于皮冻）、细粉、汤鸡；有水果、干果类的旋炒栗子（现炒栗子）、段金橘、橄榄、龙眼、荔枝等。

### 宋高宗“带货” 把卖鱼汤的宋五嫂捧成富婆

到南宋时，虽然皇帝搬到杭州去了，这种吃外卖的风俗也没变。宋代吴自牧《梦粱录》记载：“杭城大街，买卖昼夜不绝，夜交三四鼓，游人始稀；五鼓钟鸣，卖早市者又开店矣。”杭州城大街上，24小时不绝人烟，哪怕到了大半夜，也有一堆人熬着夜，点上最好吃的外卖，恣意快活。到晚上敲了三四通鼓，大家这才陆陆续续收拾回家。而第五通鼓响起，卖早餐的又开始营业，开启元气满满的一天。

宋末元初，周密创作的《武林旧事》第三卷记载，宋高宗赵构退休当了太上皇，很爱与民同乐，经常乘着小船在西湖上泛游。每当此时，宋高宗的小船后面总会跟着一群生意精，他们一边游船，一边故意扯开嗓子叫卖自家的招牌菜，为的就是勾引皇帝的馋虫，让天子为自己做营销。宋高宗饿了，就直接召唤他们来送餐。当时有一个叫宋五嫂的人很擅长做鱼汤，宋高宗喝完鱼汤，很想见见幕后主厨，便把宋五嫂叫上船闲聊。一看宋五嫂原来年纪这么大，还需要出来跑外卖，不免大手一挥，又是赐金银，又是赏布匹。

宋五嫂的鱼羹经过皇帝“带货”后，瞬间成为南宋“舌尖上”的头牌菜，百姓们听说后，纷纷团购，把一个卖鱼嫂养成了富婆。

### 妇人隔窗“点菜” 用绳子将外卖拽到家中享用

除了帝王和达官贵人外，普通百姓也有外卖吃吗？当然有，而且，民间吃起外卖来更方便，即使没有现代高科技，也能足不出户就实现外卖点菜。

据南宋《三径野录》描述：“吴中妇女妒惰，皆不肯入庖厨，饥则隔窗索唤，市食盈筐，至不下楼。”说吴中妇女很爱自己下厨做菜，同时她们也很社恐，不想下楼买饭吃，所以，她们想到了一个好办法——“隔窗索唤”。楼下多的是餐厅，于是，每当饥饿来袭，她们就打开窗户对着外面大喊：“哎，某某酒家，我要点XXXX这几样菜，打包送上楼。”就这样，下单成功。听到叫唤的店家赶紧接单，不一会儿就做好了。因为临街，他们也不用上门送外卖，而是由楼上吊一根绳子下来，绳子下挂一个小竹筐，里面装着钱，商家把钱拿走，放进做好的饭菜，招呼妇人们往上拽绳子就算完成交易。

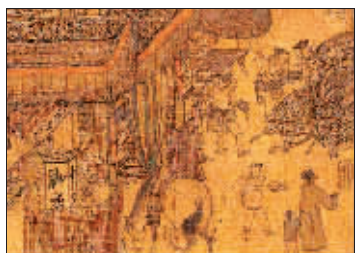
通观宋代的外卖，形式和今天其实相差甚远，那会儿没有当下建构的一整套网络系统，也没有今天“美团外卖”这种便利的平台，所以，宋人可没法在手机上选好吃哪家，然后再一一勾上自己喜欢的菜品一键下单，他们大多数都是店家主动送上门的叫卖服务，或者点餐的人需要亲自进店选菜下单。如果不知道当日有哪些时令菜，店家也备好了手写版的菜单，可以照单点选。

### 唐宋酒店中 已有灵活就业的“跑腿小哥”

唐宋的酒店，配送外卖就已经通过社会化物流的方式来形成职业分工，这就是古代的灵活就业。

《东京梦华录》说：“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’。”说在东京开封城里，很多土豪、富家公子之类的人喜欢聚餐喝酒，这时候，就有一些精神小伙不请自来，小心翼翼地前去讨好，问他们需不需要跑腿服务。不管是取钱送东西，还是去妓院点个歌姬陪吃，他们都愿意代跑腿。这些人，在当时被称为“闲汉”。不过，这些“闲汉”可不是义务帮工，一切都是有偿劳务，他们就可以算严格意义上最早的职业“跑腿小哥”了。

这些人虽然被称为“闲汉”，却也是靠双手双脚主动工作的劳工，并不能算真正的“闲汉”。之所以被人认为“闲”，其实是这些劳工们时间灵活，可以随时接单开始干活，似乎并不像农民和工人一样日出而作日落而息，在传统农业社会里，这样的社会分工形态显得相对超前。从这个意义上看，“闲”的另一层含义，也体现了当时的劳动人民对这种时间灵活的新就业形态的一种艳羡吧。



《清明上河图》局部。

