

烟台故事

老烟台餐饮业的旧俗与新风

郝祖涛

烟台1861年开埠后，一度“舟车辐辏，商贾云集”，成为人流物流畅通、商业贸易发达的国内重要商埠。胶东鲁菜的品牌效应、旺盛的消费需求，促进餐饮市场走向繁荣。民智渐开、西风东渐、南北互鉴催生的宴饮享乐氛围，旧俗与新风交集并存，诠释着老烟台餐饮业的个性特征。

餐饮消费可“照账”

清末至民国年间，凡烟台街居民到店铺消费购物，不用给付现钞，只要留下地址姓名，便可将物品带回家去。第二天，商家会派伙计“按簿索值”，此举谓之“照账”。而赊账消费的客户，对上门清账“鲜有抗拒不偿者”。买卖双方以诚信为基础建立起的良俗民风，使“照账”之法推而广之，乃至“便酌、观剧、沐浴、理发，无一不可以照账”。为减少人力耗费，便于集中清欠，其后“照账”时间约定在每年的端午、中秋、春节“三节”之前。

“照账”之风在烟台街相沿甚久。侨民曲拯民老先生所著的《烟台旧事》中曾讲到，“此风俗习惯似为中国他地所无”“我几乎走遍全世界也未能找到类同的例子”。民国年间，烟台街尽管时有被官捉究办的“高买贼”，但店家如果知晓客户的住址职业，仍乐意做赊账的生意。

那时候，有身份的人士到烟台“鹿鸣园”“东坡楼”“大罗天”“松竹楼”等饭庄酒楼宴筵，往来都乘坐人力三轮车，聚饮期间不仅“招妓侑酒”，而且爱好京剧喜唱者还雇请拉弦高手操琴奏曲。给付这些人的资费，先期由少数老客户向店方“垫借”资金转付，然后挂账餐费以待约期结算。久而久之，仿效者日趋众多。每笔借款尽管“为数虽少”，但“总积则多”。更何况“照账”未结，再添新债，周转资金紧张，对“百物昂贵”、所需材料几乎都是现钱采购的店家而言，“实系垫赔不易”。

对此，饭业同业公会“亦应因时代不同而改革之”。1939年，经过同业议决，对妓女条子、车子、拉弦三项“概不垫借藉资补救”，规定除要求各饭馆照行外，还在报纸上刊发通告“伏乞各界鉴原”，至此，“垫借”转付始得终结。

女子任餐馆堂倌

按照服务于顾客的先后次序，餐饮业有“一堂二柜三灶”的说法。一堂指的是店堂服务，设有统筹客人接待、管理雇员店伙、安排日常事务的堂头，还有具体负责盯桌的、斟酒的、传菜的各堂倌。过去餐企的堂倌，基本都是清一色的男子，烟台则很早就有一些女子冲破习俗观念，担当堂倌从事招待服务工作。

据1910年《芝罘日报》广告，日商在烟台朝阳街南首开设的“源森楼鸡素烧馆”，为吸引众多食客消费，围绕经营可谓做足了文章。在烟台尚无电灯的年代，这里晚间“夜燃气灯”照明，厅房亮度“光同白昼”。在二楼高处“添筑凉台一座”，以便客人“乘凉悦目”舒适消

费。尤其是专门招募“聪明伶俐”的“丽女”担任堂倌，服务招待“侍奉殷勤”“无不周到”。这是目前已知老烟台最早设有女子堂倌的餐企，首开烟台餐饮业之先河。

女子充任堂倌体现了民风渐开、思想解放和社会文明进步，不过长期在“灯红酒绿”的环境中耳濡目染，有些女堂倌则走向了“与就业权利的基本精神完全相反”的道路。抗战胜利后，对于违反道德良俗的丑陋现象，政府给予了及时查处。如：1947年7月10日，受雇于“芝罘春”饭馆的张姓女子，“逾越”正当职业，迎合顾客发生不良行为，受到“解雇免职开除出号”的处罚。1947年7月15日，“又一村”饭馆的孙姓、王姓女招待，在店家怂恿下陪客人喝酒取乐被查获，餐企为此专门登报声明悔过。

菜价“一卖”作单位

现今餐饮业核定菜肴面点的销售价格，视情况不同有多种方法。有的以盘、份、件、套、古、个、盅等为单位，如一盘、一份、一件、一套、一古、四个、六盅等；有的以称重的斤、两为单位，如一条鱼几斤几两、三个八蛸几斤几两、六个螃蟹几斤几两等；还有的以桌、人为单位，如三桌客人、八位客人等，再对应单位菜点的价格汇总成总价。通过明码标价、公开告知，在方便店家计价核算的同时，也便于客人通晓消费情况。

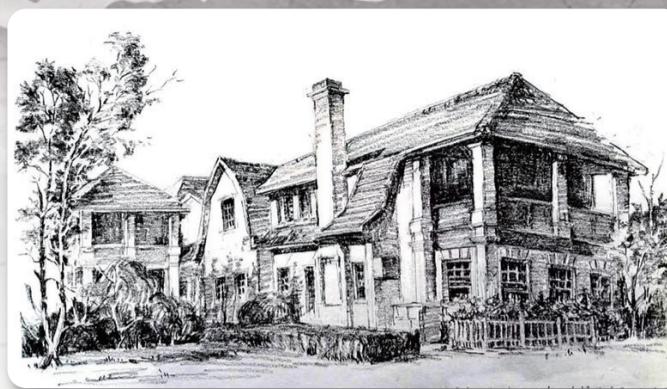
而在民国时期，烟台街核定菜价之法则以“一卖”作基准单位，全商埠餐饮业无一例外悉数照行。“一卖”价值包含若干“钱数”，但不同时期的“钱数”是有区别的。“昔曾以铜元六枚或八枚、十枚为一卖”（《烟台要览》），1920年前后“则增至十二枚矣”。这种计价单位不变，而菜价挂钩物价的调整，体现了动态核价的思路。

老烟台实行的这种菜肴核价方法，颇具现代餐饮企业管理意识，极大地方便了买卖双方的交易沟通。

辞退雇员用词雅

烟台旧时餐饮业店员离职，称为“拔香头”。要是个人干得不顺心而主动辞工，意即“拔”掌柜的“香头”；如被店家认定为干得不好而遭到辞退，则属于“拔”店员的“香头”。对主动辞工的店员，凡是手艺出众、技术不凡、店家又器重者，东家无不允诺优惠条件，诚恳挽留。对要辞退的学徒工以及一般身分的店员，直接口头告知后即可限时卷铺盖走人。由于多种原因需辞退工作年限较长、对企业发展有贡献的老店员，店家则要审慎得多，很是讲究处理技巧。

1942年5月3日，烟台名店“东顺馆”就写给老店员于仁东一封辞退信。从信件的书写格式、行文规范、遣词用语看，可称得上是旧时此类辞书的标准范本。该信件的主题词是“辞退信”，起行抬头尊称“仁东阁下台鉴”，开头直接打出感情牌，“阁下在敝号多年，彼此感情实是等于兄弟”。随即话锋一转，说出



大陆饭店旧址 冷永超 画

企业的困难，“兹因几年来生意很是萧条，自今未有发达”。据此店家给出的建议是，“望阁下见信另谋高就”，这对双方均属“是幸”之事。寄送的信件“专此”辞退一事，并问候老店员“近佳”，最后的落款为“东顺馆本柜照”。这封辞退信语调温和、理由充分、措辞得体，当事人尽管心里一百个不情愿，但在店家情义并重的谦辞面前，焉能不接受？

辞退信中提及的于仁东，现属福山区西北关人，擅长拉面，1919年应聘到开埠后烟台街创办最早的东顺馆担任白案厨师。该馆后因战乱以及继任掌柜不太懂经营，导致生意萧条。1942年于仁东被辞工，其前后在东顺馆干了22年，属于店里的“老人”。从辞退信的用词，也能看出店家的无奈和惋惜。

禁带烟酒生烦言

曾几何时，餐企是否允许客人自带酒水，一度成为餐饮业与消费者激烈交锋的焦点，其结果终以“禁带酒水”属于“霸王条款”而结束这场争论。殊不知，早在民国年间，老烟台也曾出台过类似规定，“惹起各界烦言”。不同的是，那时禁带的品种不仅仅是酒水，还有烟和其他零星物品。

日伪统治烟台的时期，物价飞涨、民不聊生。以1939年上半年的市场行情为例，关乎百姓日常生活的物品和餐企原料价格“无不加倍”，其中高档食材比上年涨幅达到1.5~3倍之间，不仅增加了百姓的生活负担，也成为餐企营业清淡的主因之一。面对此情况，埠内餐饮业饭菜价格“只得稍为提增”“以维成本”。而宾客前往餐企宴会消费，则往往自带“烟酒及零星物品”。业界经营者对此反应强烈，认为假如各种原料均自行兼带，“赚使厨师、茶役一呼百诺”，饭馆一切出税使费“自何维持”，长此以往，饭馆营业“自必陷于凋蔽危境”。为此，1939年6月24日，饭业公会为维持同业利益，通过报纸刊发声明，“伏乞诸君嗣后宴会”免去自带烟酒及零星物品，以成全饭馆营业，“而维蔽业数千人之生机”。同时还将5种主要食材的行情价格，随启事一并刊登“以供观览”。

“禁带”规定实行后，瞬间产生不满的声音。1939年7月1日，媒体以《饭业限制客人自带烟酒 惹起各界烦言》为题，对此进行追踪报道。各界的主流观点，对饭业公会声明中“自带烟酒、实属不当”一语，感到措辞“颇为不合”。认为在餐企办宴的带酒者，毕竟只是“少数”。何况客人随时均有携带“纸烟”的可能，原因是即便小菜馆的纸烟价格也较昂贵，由此限制自带“亦欠公允”。因此，社会“颇啧有烦言云”。

唯恐食客敲碗碟

旧时在餐企工作，最难干的是与客人直接打交道的堂倌。要知道，宾客从进入厅堂到餐后离店，包括恭敬迎候、脱衣挂帽、礼让落座、布桌斟茶、敬奉食单、响堂唱菜、送餐添酒、伺候饮食、结算恭送等等，都需要堂倌热情、周到、灵活地

全程服务，每道环节无不谨慎敬奉，唯恐出点差池惹恼客人，给自己和所在的餐企造成负面影响。然而，无论堂倌如何小心待客，服务中出现点差错总是难免的，因为“慢待”而受到客人“箸击碗碟”发泄不满，可谓是伤害性不大、羞辱性极强。

老烟台餐饮业的服务环节，极为重视“殷勤招待”“慢呼急应”，被时年的埠外消费者称为“最令人舒服”的两件事之一。客人就餐期间“欲呼唤管饭”的时候，可“鼓掌一二”，他们必即刻来到；若鼓掌后堂倌因分身乏术，没有立刻应声前来，鼓掌的客人就会连续“用竹箸击打几下碗碟”，此时再忙的堂倌也会急急跑来。客人“箸击碗碟”是要告诉店家，他们是来花钱消费的，不是乞讨“饭食”的乞丐，“别拿豆饽不当干粮”。而于店家来说，客人“箸击碗碟”被认为是对他们的咒语。按照古时传说，敲打碗盆相当于在食物中下“蛊毒”。所以，“箸击碗碟”就成了餐饮业的最大忌讳。店家也好，堂倌也罢，都十二分殷勤地服务各方客人，极力避免此类情况发生。

堂口小费大家分

目前宾客到三星级以上饭店或旅游涉外饭店就餐，一般都有按照实际消费额外加收服务费的行规。这种被学者标称为“借鉴国际通行”的做法，其实在民国时的烟台街餐饮业，已是被社会默认的规矩。

“服务费”旧时在烟台又称“赏钱”或“小费”，其中有营业之内全员分的“小费加一”，有营业之外堂倌分的“堂口小费”。客人为图喜庆或因酒席办得好、服务态度热情周到，额外赏给小伙计的一些零钱，这就叫“堂口小费”，也称水钱、小份子、小柜、小账，积攒起来大家分，就连学徒工也有份，俗称“劈小柜”。有的商号也将积攒的“堂口小费”抽出一至二成作为积累，称作“神股”。

根据1926年《快活报》的报道，烟台街食客在餐馆消费，需按就餐人数和菜肴金额给予“赏钱”。但在不同风味的餐馆消费，“赏钱”的标准是不同的。假如客人在中餐馆饮食，“如吃了五元钱的”饭菜，可以赏给“四角钱”，也就是说“服务费”是8%。而客人在“西菜及鸡素烧”馆聚餐，“服务费”则是“十分之一”，客人结算菜金时柜台直接加价扣除即可，“并无须乎(向)吃的人说明”。这些约定俗成的“规则”，在那个年代都可以为常。

老烟台作为胶东饮食风味流派的主要传承者、弘扬者，不仅推动了特色鲁菜迈向崭新高度，而且引领着餐饮行业的发展方向。上述与管理服务密切关联、相互促进的民俗行规，是老烟台餐饮业的实践总结，具有鲜明的时代特征。不可否认的是，这些带有旧时代烙印的做法，有的属于有伤风化甚至低俗的陈规陋习，有的则是开创性的前沿探索。借鉴性地“取其精华、去其糟粕”，对当下的餐饮经营者、管理者，或许能有更多的启示。

(感谢冷永超先生提供有关资料。)