

## 烟台故事

## 老烟台开餐馆那些事

郝祖涛

一般人以为,旧时餐饮业的店主,可以自行决定诸如经营范围、餐品价格、卫生标准、营业时间之类事项,可以不受任何约束地开展业务。实际情况并非如此,老烟台餐企除了依照俗规自律外,还要接受行政监管和行规约束。

## 创办店铺须备案

民国时期,烟台街拟开设商号从事餐饮业经营,前期需要做很多方面的准备。

在策划筹备阶段,东家或发起人要全盘考虑餐企商号的整体架构,包括确定风味流派、经营方式、企业规模、人员招聘、营业地址、资金来源等。如属股份制性质,要召开全体股东大会,表决通过公司章程,选举设立董事监事,商定企业资本、股份数额、认缴日期,界定股东的权利义务、议事规则、利润分配、清算转让等。这些基础工作完成后,就可以报领营业执照。

旧时规定,这需向商号所在地的警察署申请。前往办理手续的人应是商号的执事,提交的材料要清晰列出具呈人的姓名、年龄、籍贯、住址,拟设餐企的商号名称、开办地址、门牌号码、经营项目、集资数额。同时还要另纸附多份“报告程式”材料,内容包括商号名称证明、股份认缴证明、自有房屋证明或租赁房屋契约、专办某项生意证明、合伙企业章程等证件。警察署接到申请后进行鉴核,符合规定的发给营业执照,商号即可按期开业。

餐企经营期间若要迁移店址,同样需要备案。备案通过后,店家才能迁移新址营业。至于餐企自建平房(楼房)开办买卖,甚至用自有住房或租赁房屋更改门面,也需要申请报批。

店家日常开展经营活动,需要遵守各种法规,若是“违背章程营商工之业者”,以“政务之违警罪”论处,要么是处五日以下一日以上之“拘留”,要么是给予五元以下一角以上之“罚金”。

## 闭店打烊官家定

民国时期老烟台餐饮业,已形成了流动食摊、专业店铺、常餐菜馆、筵宴酒楼、餐饮会所、综合饭店等不同的经营方式。这些餐饮单位因组织形式不同、餐品风味不同、消费群体不同,因而在营业时间、经营方式等方面也有差异。

比如流动食摊,多随集市、庙会、夜市、游览景区的俗约开、散场时间经营,或通过车载肩挑、驮筐提篮等形式走街串巷,送货上门。专业店铺以居民三餐时间作为主要供应时段,经营品种大多单一。常餐菜馆、筵宴酒楼、餐饮会所则是围绕午晚两顿正餐,为食客提供筵席、套餐及其他餐品服务。而综合饭店属于特种服务行业,具有食宿兼营、住宿为主、餐饮为辅的特点,基本是24小时开门营业。

从古至今,餐企的营业时间都是根据当地人们的生活习惯、作息规律和市场需求来确定的,但有些类型的食店,开门时间好把握,闭店打烊的时间不太好控制。清末民国时期,烟台街以承办筵席、娱乐为主的餐企,多集中开设在繁华街道,毗邻居民生活区,就餐食客酒酣耳热之下情绪高亢,直至深夜仍然欢聚宴饮不散场,划拳声、琴弦声、放歌声“大为嚣尘”,以致周边居民不堪其扰。为此,巡警官署为了维护社会秩序,规定饭馆酒肆及各游戏场所,必须限定夜间闭店打烊时间。

时年警章规定,老烟台餐企夜间经营截止时间为23点。闭店之际,各家餐企必须清场。若是“听客逗留”,初犯商号的主人或经理人,处以10元-15元之罚金;六个月内累计违反3次,责令停业十日整顿改进;若屡犯不改,则勒令歇业。客人若是在规定时限外逗留在茶馆酒肆,处以5元-10元之罚金。

尽管规定明确,但例外也有。如1910年1月的“阳历履端之辰”,烟台各界假座丹桂园址进行集会,既聚宴又演戏,从下午一时起直至夜间十二时才结束。此是店家申请延时,还是官方特例照顾,详情不知。不过也可看出,这类警章规定还是有弹性的。

## 卫生监督有要求

时下餐饮行业的食店,尤其是用于制作各种餐品的加工间、配菜间、烹调间,其卫生设备是很齐备的,如地面墙面铺贴瓷砖,进水排水独立分流,排烟系统装备完善,室内屋顶吊板隔尘,生熟场所隔离设置,烹饪燃料气电辅助等,这些设施为保持厨房卫生整洁奠定了良好基础。

而老烟台的大小饭馆,其卫生状况普遍不尽如人意,往往“污秽不堪”。这里面除了经营者管理懈怠,从业者习惯欠缺外,与那个年代环境条

件、设备配置都有很大的关系。例如,早期烹饪食品的厨房屋顶多未添置天窗,日久天帘灰聚满布,每值烹菜热气上冲,灰尘纷纷下落;炉灶下方的燃料薪炭囤积过多,煤渣炭灰清除不及时导致分散;厨间各处地面多系泥地,洗刷器具物品之后水洒渗透浸泡,导致泥泞满场;切肉木板(俗称肉墩子)亦因不及时加以刷洗,无不油渍重重,沾染种种不洁灰迹。此种情形不仅于观瞻不雅,于卫生之务求上“亦殊乖舛不合”。

民国后期烟台街餐饮业的卫生督导管理,概由警务局卫生科负责。除平时进行常态化检查监督外,对存在的重点卫生问题,还采取“临近节日限期整治”的作法,要求餐饮企业集中改正。

此外,对市肆流动食摊或店铺外设摊点管理,警章也有要求,如规定出售的饮食物须用器具盛贮,并要盖护纱罩或用相当物品覆盖,以免沾染尘土招集“蝇蚋”散毒于内,致人误食生病。

## 餐品质量管得紧

餐饮业生产制作的餐品,重中之重莫过于餐品质量安全,这直接关乎消费者的身体健康。从原料采购、储存保管、加工制作到经营销售各环节,不仅当今的主管部门严格监管,过去的规定也很具体。

在原料采购环节,规定无论鱼肉菜蔬,要选择营养丰富、易于消化的“滋养质”食材;凡是牛肉及驴骡肉、羊肉猪肉、鸡鸭肉、鱼虾及各水族,以及供人们食用之山禽野兽肉等肉类材质,非经屠兽检验所检验而盖有戳记者,不得购买。即便是饭馆酒楼自行采购屠宰猪、羊、牛、驴等,也均须经过该所检验,否则禁止售卖。

在储存保管环节,提出食材贮藏之道,要以扑灭“微菌”为第一要义。夏秋之际煮熟的各种食物,不可越宿再食,需要高温加热才能出售。蔬菜果品不得贴近地面存放,因为“易染伤寒霍乱及肠内诸病”,未煮之前勿与他种食物相近,必待烹饪已熟方可无患。各类干鲜原料要分门别类储存,避免混放造成交叉污染。

在加工制作环节,要求厨师在烹调之时,第一步须清洁。厨房食橱及载物之台板,割肉之砧板等,要随时以抹布蘸热水或碱水拭之洗之。尘埃、饭粒、炭灰、杂品等一切秽污之物,不可混于食物之中。禁止使用含有毒质之染料,作

为食品加工的添加剂。预防烹饪食材腐朽,不得用秽冰及含有毒质之防腐药。

在经营销售环节,禁止售卖病死之牛羊猪鸡鸭、朽腐之鱼虾水族、坏烂之瓜果蔬菜等各类食材加工烹制的菜肴面点。凡酱卤肉品、腌肉干肉、熏晾鸡鱼等,有朽蛀、腐烂情形及臭味“俱恶”者,也不准销售。餐企如有违反,重者予以取缔惩处。

而对于烹饪餐品的具体规定,则是下锅煮透方可入口。也就是说,各类餐馆食店的厨师烹制食材时,不得为追求餐品的火候以及鲜嫩等品质要求,减少或缩短加工时间,必须达到“熟透”程度。

## 任意涨价可取缔

老烟台餐饮业的经营价格,经历了由初始的卖家自定到后来官方制订的转化过程,目的是逐步实现市场经营由无序到有序的良性发展。

餐品价格是根据食材、人力、营销、设备、能源、运营、房租、税费等综合成本、目标利润来计算确定的。烟台街旧时餐品价格的拟订,概由饭业公会牵头组织实施,先期经过调研测算草拟出单品销价后,提交给饭业同业大会讨论,协商一致后呈请警务局保安科批准备案,然后施行。

根据志书记载和媒体报道,老烟台需要官方核准的餐品价格,包括菜肴、面食、点心、酒水等。比如菜肴价格,普通菜肴每份的售价为“一卖”,中档菜肴为“二卖”。“等而上之”的经典名菜还分两档,其中一般档次的经典名菜每份售价“三卖”,中上档次的每份售价“四卖”。

昔日烟台街的餐品价格以“卖”为基准单位,这在民国年间国内餐饮市场上属于独一无二的创举。那时的“卖”对应相当的“钱数”,亦即餐品的价值,并随餐饮可变成本的增加呈准调整。民国初期,“一卖”的价值经历了由铜元六枚、八枚到十枚3次变动,1920年前后“则增至十二枚矣”。

餐品价格确定后,大小餐企都要统一执行。对违反管理规定的餐企以及餐企主人(经理人),以“秩序之违警罪”论处。如属于在“官置定价”餐品之外“加价贩卖者”,“浮收之款”概行充公,于六个月内责令“停业至十日”进行整改,若屡犯不改则勒令歇业。而对餐企主人(经理人),视情节轻重给予五日以下一日以上之拘留,或五元以下一角以上之罚金。

民国年间,烟台街因违反价格规定受罚的餐企也有不少。如魁元居、会元楼饭馆售卖各菜之价目“参差不齐”,被予以警告;树兴馆、荣合春饭馆“遽行增加价格”,所卖饺子由官定每份一毛五分骤涨至二毛,加价幅度超过三成多,警务局保安科随即“依法取缔”。

## 饭业公会维利权

饭业公会为餐饮业的同业组织,具有半官方、半民间的属性,是连接政府(商会)与餐企的桥梁和纽带。

老烟台的饭业公会,由商埠的餐企业户组成,属于商埠最大的同业团体之一。其组织形式为委员制,通过大会选举会长(主任委员)、副会长(副主任委员)以及若干委员组成委员会,负责对上与官方请示汇报、协调政策、核准文牒,对下“备以综定行规节制同业”,协助维护经营秩序、组织落实管理规定、归集反映同业诉求等。

旧时的饭业公会,虽然不干预餐企诸如服务方式、经营促销、人员招聘之类具体事务,但其本质上毕竟“代言”餐饮行业,维护同业单位的利权,成为其不可或缺的职责之一。在日伪统治老烟台的时期,物价飞涨,经营困难,营业清淡,饭业公会议决若干措施予以应对。如1939年3月18日,针对餐费“照账”产生的弊端,公会规定对妓女条子、车子、拉弦三项“概不垫借藉资补救”;1939年6月24日,公会刊发声明周知各界人士,“伏乞诸君嗣后宴会”免去“自带烟酒”的做法;1940年1月14日,为降低食材价格持续上涨对餐企的影响,召集全体同业商讨对策,决议埠内饭菜价格“稍为提增”“以维成本”。

即便对于既有的规定办法,饭业公会也是顺应形势据情调整,以维护同业利益。如1932年9月4日,为推动民间餐饮消费,饭业公会曾出台“卖价画(划)一概抹零”的优惠促销规定。此法施行一年半之后,因饭馆生意“萧疏”,“人欠垫借”尤为困难,同业决议“三节”收账“概不抹零”。

从“一概抹零”到“概不抹零”,从单项规定到综合施策,体现了饭业公会维护餐企利权的灵活务实做法。

民国时期,老烟台餐饮业的商业活动活跃,餐企的开设运营受到当时政府和行业组织的多重规范和约束,其管理方法尽管带有时代的烙印,但一定程度上也促进了整个行业的有序发展。