

# 一百年前的外卖“叫盒子”

◎ 石东岳



上世纪90年代的鲜鱼口便宜坊。

100多年前的北京,虽然有不少饭庄酒楼,但是人们还是习惯在家中请客,菜品不够就去叫外送服务,不过那时没有“叫外卖”的说法,而是称“叫盒子”。这是因为当年的“外卖”都是店家伙计提着食盒送到送餐人家里的,因此这些提供送餐服务的店家就被叫做“盒子铺”,叫外卖的过程也就被称为“叫盒子”。今天的酱肉老字号天福号,当年就是一家闻名京城的盒子铺,而鲜鱼口便宜坊烤鸭店最初也提供了“叫盒子”的服务。本文讲述的是老北京点“外卖”的故事。

## 精致在盒子

说是盒子铺,首先盒子就很有特色。它一般是一个直径一尺多、高三四寸、圆形的木质盒子,外面有黑色或红色大漆,上面还有金漆绘成的精致花纹。盒子里分成小格子,每个格子内可放一种,一般是酱肉、香肠、驴肉等食品,如果放了八样猪肉类的熟食,就被叫做“猪八样”。有的盒子内餐盘被设计成花朵的形状,中间为圆形花心,周边围成花瓣状的餐盘,盘上放着精致的熟食。最初,顾客从店内点餐,然后由伙计装好送到客人家里,盒子送来时不用结账,第二天伙计来取盒子的时候再结算费用,而且只收餐费而不计“外卖费”。后来一些大户人家有了电话,也可以直接打电话“叫盒子”。

盒子铺的布局也很有特色。门口挂着“某某号”“某某斋”“某某楼”的匾额,店内前面是一个大玻璃柜子,里面的青花瓷盘子里放着各种猪肉熟食。柜台后面用砖砌成一个高台,台上放着一个柳树桩菜墩来切肉。顾客选好后,伙计过秤后切成薄片。各种熟食切制时总会产生一些边角料,这些会被用鲜荷叶包起来,便宜售卖给需要的人,称为“盒子菜”。如果鲜荷叶的叶面细致,就被叫做“抄子纸”,粗糙的则被叫做“豆儿纸”。当年北京湖渠之中广植荷花,因此荷叶供应量极大。盒子菜用荷叶卷成漏斗状的圆筒包好,然后再用被叫做“麻筋儿”的麻绳捆好。

## 熟食多精品

但盒子铺和今天的熟食档口有着本质的不同。当年的盒子铺多供名门贵室所需,因此,所有熟食不仅用料讲究、烹调细致、刀工精巧,而且品种繁多、摆盘极具美感,最适合顾客家中摆宴招待贵宾。比如,盒子铺的酱肘子,吃起来烂糊如脂,入口即化,香气扑鼻,一般食品难以比拟,这样的酱肘子可以切条切丝配春饼吃、切片卷烙饼吃,还可以当作下酒菜以备小酌。

如此精致的熟食来自细致而独到的工艺。盒子铺大多是前店后厂的格局,主要制作的是酱肉和熏肉。酱肉用茴香、花椒、砂仁、豆蔻、桂皮和白芷等香料,再加上等黄酱、陈年老汤煮成。酱肉的品种有酱肘子、酱五花、酱猪头、酱爪尖、酱口条、酱猪心、酱猪肚等。酱肉煮好后立即出锅,肉皮向上码放盘内,并浇上一层酱肉汁,以防肉皮凉后风干变硬,称为“挂面儿”,即酱肉表面挂上一层凝固的汤儿。

熏肉则是先在铁锅里放上柏木的锯末,然后再把已经卤到八成熟的肉食放在铁锅的笼屉里,这时候用微火来烧铁锅,锅里的锯末受热起烟,烟气渗入到肉食中,不仅使熏肉有了独特的香气,更让其

厚而不腻、色泽黄润,而且不易腐坏变质。熏肉的品种有熏肘花、熏猪肝、熏大肠、熏猪肚、熏猪脑、熏香肠、熏小肚、熏鸡、熏鸡蛋,等等。熏小肚是将淀粉、肉丁、葱花、姜末等灌入猪膀胱熏制而成,讲究的还要加松子仁,这就是松仁小肚。

到了冬天,盒子铺还要加上“锅子”。老北京原来把火锅叫做锅子,除了知名的涮羊肉外,北京还有源自旗人的“白肉锅子”,而盒子铺把熟肉放在锅子中,就成了“外卖火锅”。“叫锅子”和“叫盒子”程序一样,送来的火锅里摆满了各种熟肉,吃的时候要取出三分之二,否则水开后,锅里的熟肉一定会溢出来。吃的时候,再逐一向锅中放置熟肉。虽然不同于涮羊肉,但是冬日里吃起来也是滋味浓郁、暖意融融。盒子铺里售卖的丸子,买回家中与白菜熬煮,也是老北京特色的冬日美食。

当时的大户豪门或者富足之家,若是突然来了访客,仓促之间必然会“叫盒子”来招待宾朋。像立春、二月二吃春饼的时候,家里除了炒菜之外,也会叫上盒子菜。打开盒子后,各种熟肉都被切成细丝,用薄饼卷起,再配上甜面酱、羊角葱,真的是滋味丰富而香味满溢。有一次,老舍先生请好友来赏菊花,到了饭点儿就看到一个老伙计拎着两个食盒进来,里面装有火腿、腊鸭、酱肉、熏鸡、小肚,都切成薄片,极为精致。

## 遇见老字号

当年著名的盒子铺有今天依然名满京城的西单天福号,还有东四的普云楼,前门外的天盛号、福云楼。此外,还有烟袋斜街的庆云斋,不但口味醇正,而且刀工精细,一揭盒盖便觉色香味雅。当年位于鲜鱼口的便宜坊(今天的鲜鱼口便宜坊)除了招牌焖炉烤鸭外,更有丰富的盒子菜,如驴肉、香肠、丸子、鸡块、鸭块等,其中最有特色的就是今天已经难得一

见的清酱肉。而今天鲜鱼口便宜坊的流转经历更是见证了北京老字号餐饮的发展变化历程。

相传,便宜坊创立于明永乐十四年(1416年)。当年永乐帝迁都北京,大批南方官员乃至南京的大批商工匠来到了这里。其中有一个王姓的商人,就在宣武门外菜市口米市胡同开了一家售卖活鸡鸭与炉烤鸭的小店。这家店铺改进了南方的烤制方式,又在北京找到了最适合制作烤鸭的白蒲鸭——当时,大运河进入通州,在潮白河一带的鸭子肉厚脂肥,最适合烤制。店内用砖在地面上砌了一个矮炉,然后用秫秸把炉内烧热,灭火后放入收拾好的鸭坯,最后靠炉温把鸭子烧熟。这就是北京最初的焖炉烤鸭。

因为这家店铺制作售卖的鸡鸭价格公道、品质上乘,因此民间就把这家店称为“便宜坊”。该名逐渐在京城叫响。相传嘉靖年间,大臣杨继盛愤懑痛恨于严嵩父子弄权朝堂。一日晚间,他从位于宣武门外校场口的居所漫步向南来到米市胡同便宜坊用餐,饭后略觉心情好转,问起伙计才知此家店铺被百姓称为“便宜坊”却尚无正式牌匾,于是就为其题匾。后来,杨继盛上书弹劾严嵩而被迫害致死,人们爱戴他的忠义品行,世代祭祀。他的故居后改为松筠庵,清末的“公车上书”就发生于此。杨继盛还成为城南百姓供奉的城隍爷,位于南横街的江南城隍庙,其大殿中的城隍爷形象就是身穿官服的杨继盛。

有了名臣杨继盛题匾的故事之后,便宜坊更为知名。到清代道光年间,米市胡同便宜坊传到了位年轻掌柜手里,经营得日渐繁荣,由于人手少忙不过来,就由邻居、卖馒头的店老板介绍了一个叫孙久久的少年来给便宜坊当伙计。孙久久是山东荣成人,当年在北京从事餐饮行业的以山东人居多,他们勤奋刻苦,成为行业的主力。孙久久做了便宜坊的伙计后,起早贪黑、忙前忙后,使得便宜坊

# 青岛黄海橡胶集团沧口厂区厂界的拓展

◎ 杨义宽

青岛黄海橡胶集团前身是日资的青岛橡胶工业株式会社,抗战胜利后被国民政府接管,临解放时厂区面积近10万平方米。新中国成立后,青岛橡胶厂进入快速发展时期,20世纪50年代厂界先后向南北西方向拓展,厂区面积增加了一倍多。此后20余年厂区边界变化不大,直到1978年工厂启动填海筑坝造地,除建设新锅炉房外,又在填海新增土地上建设了现代化全钢半钢子午胎生产线,这时期填海新造土地接近老厂区面积。2012年企业与青岛海创开发建设投资有限公司签署企业搬迁与补偿协议时,青岛黄海橡胶集团沧口厂区土地面积已达38万多平方米,是建厂时期的4倍。

日本人在沧口开设橡胶厂前这片土地的资料不多。原先这里应是营子村的土地,最早的现代工业起源是一家水泥厂。20世纪30年代日本人在沧口建橡胶厂时,沧口大片靠近铁路和海岸最适合建工厂的土地早已被日本的富士纱厂、钟渊纱厂等瓜分。橡胶厂大部分土地是从日资的水泥生产商山东兴业株式会社手里得到的。日本经营时期,厂区主要是沿铁路线东西宽不到150米,南北长500余米的一小片狭长区域,远远小于附近的富士纱厂。青岛橡胶工业株式会社时期厂区,工厂东界为胶济铁路;北界在后来的一车间和炭黑库中间位置;南界紧邻一家水泥厂。西界大致在海边两个海池子东沿。过去这片西海滩上有大小两个海池子,除了大部分人都知道的大海池子,早期在第一食堂北边位置还有过一个较小的海池子,是振华路上日本宝来纱厂的海水冷却池。

新中国成立之前青岛橡胶厂曾设想把大海池子北边的三角状空地圈入厂内,但不久接到中国纺织建设公司青岛第八纺织厂(解放后改名青岛第七棉纺织厂)来函,强调这块土地包括海池子都是该厂的业权。中纺八厂向青岛市地政局递交了详细的资料,不仅有当年该块土地的租赁证,还有当年青岛橡胶工业株式会社和富士瓦斯纺织株式会社青岛工场(中纺八厂的前身)签订的《关于贮水池及其附属土地使用备忘录》,中纺八厂据此认为海池子及以北贮水池增设予定地均为富士瓦斯纺织株式会社青岛工场所有,中纺八厂有继续使用的权利。1947年11月,青岛市地政局和橡胶厂及中纺八

厂人员在海池子周边挖出了富士瓦斯纺织株式会社青岛工场的石碑界址。而青岛橡胶厂仅有一份日本人撤离时移交的工厂厂区平面蓝图,地政局认为据此认定这片土地属于青岛橡胶厂证据不足。青岛橡胶厂和中纺八厂双方关于此处土地纠纷尚未解决,青岛即已解放。

1953年,工厂的技改扩建项目使工厂成为国内最大的橡胶轮胎生产厂。在青岛市人民委员会支持下,橡胶厂厂区面积增加较多,除了东边有铁路阻隔,工厂向南西北三个方向都进行了拓展,特别是西面海岸线以东及大片海滩地都被划入橡胶厂界内。

解放不久,青岛橡胶厂将青岛华昶公司颜料厂土地并入工厂。青岛华昶公司颜料厂在橡胶厂南边,前身是一家水泥厂,抗战胜利后不久成为私营青岛华昶公司颜料厂。青岛华昶公司染料厂解放后一直处于停工状态,经政府协调,颜料厂全部并入橡胶厂。橡胶厂在原华昶公司颜料厂位置建设了职工大礼堂、职工图书馆、第一食堂和浴室等设施。

上世纪50年代初期,青岛耐火材料厂两次将和橡胶厂接壤的东面部分土地割让给橡胶厂,使橡胶厂的厂界向北拓展了一百多米。生胶库、炭黑库这些地方都是耐火材料厂割让给橡胶厂的。

上世纪50年代橡胶厂向西方向扩充的土地最多,工厂的西边界已经拓展到海里,离岸近百米。海中厂界以东到铁路线的区域全成了橡胶厂的地盘。橡胶厂在海池子北面建设了职工第二食堂及五金库等建筑;海池子也划给橡胶厂(国棉七厂有使用海池子海水的权利,橡胶厂必须定时修缮,保证海池子完好)。厂区西边原属宝来纱厂的海池子也被填平,后来在此盖了三层的技术大楼。1958年大炼钢铁时期工厂还在西海岸填海造地建了炼钢车间,炼钢停产后在此成立了机修车间。50年代末厂区面积已达20多万平方米。

到上世纪70年代,青岛第二橡胶厂经多年建设厂区日益拥挤,建筑系数已超过40%,给企业继续发展造成很大的困难。1978年,青岛第二橡胶厂开始向西填海扩建子午线轮胎生产基地。1977—1978年,第二橡胶厂几次提交申请,为建设10万套出口子午胎生产线和扩产200万套轮胎,请青岛市城建

局批准将工厂西界向外延伸。经青岛市城建局同意,1978年青岛第二橡胶厂先组织了新建锅炉房的填海工程。为加快填海速度,除联系周边工厂支援炉渣外,第二橡胶厂还发动运输车队司机,在保证完成正常运输任务的前提下自找石渣货源,利用业余时间运输填海石渣,每拉来一立方石渣补贴司机0.6元,大大加快了填海造地进度。

完成新锅炉房填海工程后,青岛第二橡胶厂根据青岛市城建局口头指定的范围,在距离厂区西界210米的海中修筑了一道长510米的南北石坝,不久又从南围墙向西深入海中修筑了一道长500米的東西石坝,随后再次进行了零星的填海工程。

1986年,青岛市规划部门在青岛第二橡胶厂修筑的南北向拦海大坝以东60米处规划了一条城市南北大道安顺路,并决定安顺路以东为青岛第二橡胶厂发展用地,安顺路以西的北段为青岛铝加工厂发展用地。虽然没有办理征用手续,但长期以来青岛第二橡胶厂视厂区正西对着的一片海域为自己的发展预留地,在多次向化工部争取国家重大橡胶工业建设项目时都将厂区西面有较大的填海发展用地作为自己的重大有利条件。

青岛市规划部门的决定出乎青岛第二橡胶厂意料,但在政府随后的帮助支持下,青岛第二橡胶厂也顺利完成规划安顺路以东海域的填海造地,在此成功建设了引进意大利列里公司年产30万套全钢子午胎生产线,并在21世纪将30万套产能扩产至60万套。同时青岛第二橡胶厂也在规划安顺路以南西南段海域填海造地8万多平方米,成功建设了引进美国尤尼劳尔技术年产200万套半钢子午胎生产线,沧口厂区总面积达到38万余平方米。

1965年前,胶济铁路以西从沧口桥门洞往北到沔阳路这片区域只有青岛第二橡胶厂和青岛耐火材料厂两个工厂。青岛耐火材料厂前身是1918年日本人伊藤次郎和左卫门等人合资购买沧口营子村海滩地开办的山东窑业株式会社,开始主要生产水管和瓷瓦,1921年改产炼钢所需的硅酸铝耐火砖。山东窑业株式会社建厂时间早于沧口的各大日本纱厂,是沧口地区最早的现代工厂之一。上世纪50年代末,青岛耐火材料厂规模迅速扩大,而该

的生意越来越好。经过三年的学徒期之后,他依然愿意为掌柜做事。后来,便宜坊的生意就由孙子久来经营了。

自从孙久经营以来,便宜坊的生意更为红火,他还招收了几个来自山东荣成的小伙计。就在这时,很多借用便宜坊名号开启的店铺也多了起来。那时候烤鸭的这个称呼还没有出现,被叫做“烧鸭子”,饭店一般被叫做某某鸡鸭店,或者就是我们说道的“盒子铺”,如花市大街的“六和坊鸡鸭店”、西单的“便宜坊盒子铺”。东单的一家鸡鸭店外挂两块匾,一边挂天德居牌匾,一边挂便宜坊牌匾,此外还有顺意坊、仁和坊、明义坊、天意坊、春和坊等,总计有30余家。为了突出正宗,米市胡同的便宜坊后来就挂出了“老便宜坊”的招牌。

而当年那位王姓商人又请来米市胡同的伙计在鲜鱼口开了一家“便意坊盒子铺”,这家既经营焖炉烤鸭,还提供各种特色的熟食(如上文所说的清酱肉、桶子鸡等),但只提供送餐服务,而没有开设“堂食”业务。大概从清末民初起,便意坊开始“卖座”(增加堂食)了,最初炒菜都是以鸡鸭为原材料制作的,顾客吃其他肉菜和主食,则要从伙计到周边饭馆去代买。但是,最有名的还是焖炉烤鸭。和挂炉烤鸭的明炉方便观察、易于翻转不同,焖炉用的是暗火,掌炉人必须掌握好炉中的温度:炉内温度过高,鸭子就会烤焦烤坏;温度过低,鸭子就烤不熟。焖炉烤出来的鸭子,外皮油酥、肉鲜嫩,肥而不腻,而且出肉多。

## 变迁求发展

近代以来,北京商业特别是餐饮业发展迅速,后来随着军阀混战和民国时期行政中心迁往南京,北京的餐饮业不复往日热闹。特别是1937年日本侵略者占领北平后,餐饮业更是受到严重打击,到抗战胜利后北平所有和便宜坊相关的餐饮店铺,包括米市胡同的便宜坊都已关张,只剩下位于鲜鱼口的便意坊了。

新中国成立以后,鲜鱼口便意坊得到了恢复发展,后来,便意坊先后改名为“首都烤鸭店”和“新鲁餐厅”,到1978年才恢复老字号名号,并正式定名为“便宜坊”。改革开放以来,特别是进入新时代以来,便宜坊不仅传承着核心技艺与老字号精神,更通过创新发展不断传承焖炉烤鸭技艺,并涌现出国家级非物质文化遗产传承人白永明和全国首届“十佳烹饪大师”“中华十大名厨”之一的孙立新等一批名厨名师,研发出“花香酥”“蔬香酥”等创新烤鸭产品和“三国宴”等招牌产品。今天,从前门的鲜鱼口便宜坊老店,到遍及全北京和全国各地的便宜坊焖炉烤鸭店,见证了一家闻名中外的烤鸭店的发展历程,更见证了传统非遗技艺的开拓创新。

由于人们用餐方式、习惯的变化和社会变迁,今天,盒子铺已经退出了历史舞台。而像鲜鱼口便宜坊、天福号等一批曾经的盒子铺,却通过技艺传承与不断开拓创新而迎来新的发展。尽管如此,随着历史远去的盒子铺,不仅曾以品质上佳的产品而盛行于北京,更体现了传统京味儿饮食文化典雅细致、精益求精的特色。今天,京味儿饮食的发展创新应当从盒子铺的特色中有所借鉴和学习。

(原载《纵横》杂志2021年第1期)