



清末至民初，北京的饭馆儿一茬一茬的。天子辇毂之下，人文荟萃，五方杂居，南州北论坛的饭馆儿也就顺势而起。京人老哥儿几个盍兴乎来，凑合一块堆儿，习惯吃馆子乐和乐和，花钱不多，还可爽口舒胃、垫补尽兴。您别说，这吃馆子挺有学问，不论是整桌酒席，还是随意便酌，懂行知味的都熟络其中的诀窍，让跑堂的、后灶的感到您是位刁嘴，堂倌就不敢欺客，掌勺的也得谨烹慎饪，别让客人搛一筷子就吃出戳腔，给柜上糟改字号，自己也裁面儿。

卖“面子”的堂倌

常吃馆子的老京人都懂得吃“堂口”。堂倌见老主顾来了，麻利儿殷勤接待。您一安座，堂倌周遭侍候着，顺便拿眼一瞄，见您携来的诸位是生面孔，又是外埠口音；您一点菜，又是价码拢尊的酬请菜，得，堂倌心里就明白啦，就会“随季向着，应时待宴”地报出柜上推荐的招牌菜。等您点得不大离儿了，就说柜上还有两道奉献菜，应该够吃了，如果不够再找补，点多了吃不了也靡费。堂倌这么一说，客人会觉得做东的与柜上必是有交情，是平素常来捧场又一向出手大方换来的；做东的也是脸上跑眉毛，既不破费又有了面子。

俟一上菜，堂倌先上奉献菜。奉献菜一定是既时令又拿得出手的，还要亮嗓报上是柜上敬的。但绝不会是用完鸡蛋清给肉料“上浆”、弃下不用的鸡蛋黄做出的溜黄菜之类，那是搪塞假行家的。真要拿边角废料当敬菜，那可就大厨师傅拍屁股——坏菜啦，往后这类客源八成要断了秧子。

结账时做东的心里当然有数，除了多给堂倌小费，还会把点菜的价格提起一成，行话叫“老尺加一”。您瞧这顿饭，做东的得了面子，也不超支；柜上又不吃亏，请的客人吃得其味酬酢；堂倌还受其惠。四方称意。可是有一条，您要是尽点山东炒白菜、麻豆腐之类的贱价菜，人家堂倌也不会敬您像糟溜鱼片、清炒虾仁那样的功夫菜。

“吃飞”的老主顾

那年头，吃馆子也靠熟络。若是到了饭口，您自个儿踅进饭馆儿，又三意思地想不准吃什么，不妨让堂倌给惦对惦对。正赶上几间包房里宾

老北京饭馆里那些吃主儿



客满座，等着上酒席，堂倌就会说：好嘞，您甭管啦，择个座儿候着喝茶，我这腿儿去。没过两袋烟功夫，就端来两个十二寸盘的“四双拼”，不是冷荤，全是热菜，每盘四样，一撮一撮地拼在一起，还有一杯碗儿烩羹。您就等于吃上一顿袖珍的独席。人家包房的席面上有嘛，您也就吃到嘛。吃完了也不用唤堂倌结账，多留点儿小费就成。不过也有一条，这个堂倌也不是盯桌的，而是堂头儿，不仅平时坐柜、吃劳金，到岁尾还能劈花红才行。这种吃法，行话叫“吃飞”，即是人家的菜“飞”到您嘴里了。

话又折回来说，这堂头要不认准您是常来的主顾，哪肯这样借花献佛呢。他这样“剜肉补疮”，那办酒席的东家岂不是挨宰了吗？哪能呢。让任何主顾吃亏都是自砸招牌。有人“吃飞”，堂头自有预料。正赶上做酒席，后灶的都忙得脚打后脑勺儿，偏偏来了散点的主顾，这菜一定上得慢。一上慢主顾等急眼了，那还不扔下“只顾拜佛不管菩萨”的气话拂袖走人，所以，堂头早就撺掇主灶的让案头儿多切几刀，到时候留点勺底儿了。

“自摸刀”的老梆子

有一类老哥儿们常吃馆子，胃都吃腻了，几个人搭帮进了饭馆儿，择了桌位坐下，可谁都不情愿点菜，您不点他也不点就凑份子，时今叫“AA”制，即每人掏钱平摊。其中一人就吆喝：喂，店伙计，过来嘿。堂倌应诺而至。扯了几句簸箕，就嘱咐

堂倌给颠配。但您得交待瓷实了：可这些钱，来四样荤素冷碟，四盘炸溜爆炒，价高了不找补，价低了归小费；但得吊胃充肠，吃得舒泰，别让哥们儿嫌磁歪。——这是闯荡饭馆的老梆子咂摸出来的招儿，把痒痒筋儿让勤行去抓挠，自个儿坐享其成。这种吃法，行话叫“自摸刀”，那时挺时兴的。“自摸刀”这个词儿是不是哪位牌友鼓捣出来的？由自摸双联想到摸刀，也不怕割了手。

可想而知，这堂倌铆定会既让客人吃喝尽兴，又图多赚小费。老爷们吃馆子得意哪口，他见多识广，哪会犯愁绕不开脖子。不一会儿，就听他亮嗓叫堂：咦来，烧刀子一壶四碗走哦！跟着四凉碟儿咧！四凉碟儿是酥鲫鱼、炝青蛤、芥末墩儿，再切一碟儿罗汉肚！随后是炸脂盖儿、溜松花、鸡里爆，还有炒豆腐脑啊！四张肖油饼听信儿烙！配上游儿汤，奉送的呀四碗儿盛！

懂行的做东人

老京人到馆子请客，除非有庄重的礼数，通常不要整桌的酒席。酒席是馆子设定的套餐，不见得都顺随客人的口味。可是，临上桌再点菜又往往措手不及，因为有些菜得提前落桌，不是点了就能做的。所以懂行的做东人不落俗套，都是提前到馆子预约几道大菜，像爬（扒）海参、片皮烤鸭啦，大侈的再来道三丝翅子，余留的菜点届时让被请的客人去点。这样，既显得做东的敞亮，又关照了客人的各自喜好，使酬酢圆满融洽。

俟客人一到齐，那就要看堂倌察言观色的能耐了。他先得把做东的已经点好的几道大菜报出来，再按序请主客、陪客赓续着点。通常说，客人们不会再点贵菜，让做东的破费太多，但也不宜只点贱菜，那样也显得矫情，而是点一些价格适中又有特色的风味菜，像酱汁鱼、爆肚仁，或者炒南北、鸡丝熟蜇头什么的。要是座中有利巴头看不出棱缝，乱点鸳鸯谱，堂倌就得哈着他说菜够吃了，还得顾着东家

挂不住烧盘。这种让宾主都能尽欢的吃法，最好宾主对吃事儿都得有些素养，都懂咂摸，否则不是点的菜不够吃，有煞膳景，就是菜点多啦，吃不了剩下，让做东的不开眉。

“不混汤”的厨子

那咱的京城，饭馆的菜式都是楚河汉界，制路分明，山东馆子就做山东菜，江淮馆子就做江淮菜，不混汤儿；即使山东馆子，您家的拿手菜别家绝不做。譬如潘鱼吧，原是广和居的名菜，等广和居关了门儿，灶上原班人马都去了同和居，再要吃潘鱼，您就得到同和居啦，别家山东馆子就不会应承的。笔者曾采访过仿膳饭庄的前辈王景春师傅，他说旧京营生火爆的庄馆，那谱摆得才大呢。有客人踅进来点了罐焖鸡，厨头听了眼一愣瞪，说不卖，到西餐馆子吃去！客人又点了醋溜白菜，厨头斜么戗地又扔出几句：净说片儿汤话，玩哩眼儿愣啊？不卖，到二荤铺吃去！客人就传过话来，说这也不卖那也不卖，都卖啥？厨头就嚷：啥也不卖！这事儿厨头是不该犯牛脖子，跟客人戗茬儿，可是客人不也是让修锁的补锅，如山西人去了川菜馆，吃错地方了吗？

听北京的老辈亲戚闲聊，说他有位昔日的同窗知交从扬州来北京观光，这就少不得要领着全家人到“八大楼”之首的东兴楼为知交接风洗尘。他寻思点桌酒席显得生分，于是先去订了包房，并点了山东海参、糟烧鱼唇、糟烩鸭腰等几道他家的名菜，留着的届时再请这位至交依他的嗜食去点，以示亲近融洽。哪想知交差了行市，竟点了个火腿鸡皮煮干丝，也就是大煮干丝。堂倌听了一愣神儿，心里打卦，等点齐了菜，就遮个由子把笔者的长辈请到外面说柜上没有这道菜，又不便谢绝，您看如何是好？笔者的长辈就说：没关系，就支使堂倌让人赶紧到锡拉胡同的玉华台叫一卖，到时候加足热跟你们的菜配合着上就行啦，小费找齐。经这么一调理，这场饭局才得圆场。

摘自京报网