

# 北宋开封饮食服务业述论

成 荫

(四川师范大学 历史系, 四川 成都 610068)

**摘要:**饮食服务业在北宋开封城市经济中占有举足轻重的地位,这可以从市场状况、行业组成、行业分布、行业规模、从业人员、经营特点等方面得到反映。研究表明,北宋开封饮食服务业已发展到比较成熟的阶段,程度较深地介入了社会生活的各个领域,为活跃开封的城市经济发挥了重大作用。

**关键词:**北宋;开封;服务业;饮食服务业

**中图分类号:**F719.3;K244 **文献标识码:**A **文章编号:**1000-5315(2003)02-0127-07

北宋都城开封以商品经济繁荣而闻名遐迩,城内各类店铺林立。例如,见于《东京梦华录》者共93个,其中属于饮食服务业的店铺达62个,占总数的2/3。可见,饮食服务业在开封城市经济中占有举足轻重的地位,是服务业中最为重要的行业。对于开封的饮食服务业,学者此前已有所论述<sup>①</sup>。本文拟从市场状况、行业组成、行业分布、行业规模、从业人员、经营特点等方面再作些探讨,以期从一个侧面反映北宋都城的面貌乃至北宋社会生活的状况,并为当前发展第三产业提供一些有益的借鉴。

## 一 市场状况

北宋开封的饮食服务业随着整个社会商品经济的繁荣而发达兴旺,它较全面地为不同层次的消费者提供服务,不同阶层的城市居民和流动人口对饮食市场的依赖程度有所提高。食料与市场是饮食服务业存在和发展的两大前提。与前代都城相比,北宋开封食料更丰盛,市场更广阔。随着粮食产量的增加,经济作物的广泛种植和养殖业的发展,各种食料源源不断地运送到开封。至于市场的拓展,则与城市人口的增长和商品经济的活跃有极大关系。

市场的大小取决于需求,而需求的主体是人。相对地说,人越多,需求越大。开封人口究竟有多少,虽各说不一,但肯定比前代大增,当在百万上

下<sup>②</sup>。其中,工商业者与流动人口所占比重大于前代。他们主要从生存需要出发,对饮食市场具有较大依赖性。《东京梦华录》卷三称:“市井经纪之家,往往只于市店旋买饮食,不置家蔬。”[1]可见,这些工商业者不做饭,仰仗于食店。小民百姓对于饮食服务业也有其独特需求,“其后街或闲空处团转盖屋,向背聚居,谓之‘院子’,皆小民居止,每日卖蒸梨枣、黄糕糜、宿蒸饼、发牙豆之类”。这些食品价格颇低廉。

随着商品经济的发展,开封享乐之风很盛,中上层人士把饮食视为生活享受的重要部分。开封名牌食品众多。当时有“史家瓠羹、万家馒头,在京第一”[1](卷三)的说法,而“故都(指开封)李和炒栗,名闻四方”[2](卷二),“旧京工伎固多奇妙,即烹煮槃案,亦复擅名。如王楼梅花包子、曹婆肉饼、薛家羊饭、梅家鹅鸭、曹家从食、徐家瓠羹、郑家油饼、王家乳酪、段家麋物、不逢巴子南食之类,皆声称于时”[3](卷上)。这些名牌食品以其特有的魅力,将社会中上层追求饮食享受的目光从家庭引向了市场。有关记载称:“当时侍从文馆士人大夫为燕集,以至市楼酒肆,往往皆供帐为游息之地。”[4](卷十)

收稿日期:2002-10-16

作者简介:成荫(1978—),男,四川省德昌县人,四川师范大学历史系研究生,指导教师张邦炜教授。

甚至皇帝也喜爱市肆美食,所谓“御前索唤”即皇帝诏买市食。如宣和年间,十二月,“晨晖门外设看位一所,前以荆棘围绕,周回约五七十步”,“诸般市和,团团密摆,准备御前索唤”。又如,立秋日,“鸡头上市,则梁门里李和家最盛。中贵戚里,取索供卖。中中泛索<sup>③</sup>,金合络绎”。“中贵”即宦官,他们为满足皇上的口腹之欲,经常到一些酒家采购市食,“卖贵细下酒,迎接中贵饮食,则第一白厨,州西安州巷张秀,以次保康门李庆家,东鸡儿巷郭厨,郑皇后宅后宋厨,曹门博筒李家,寺东骰子李家,黄胖家”[1](卷六、卷八、卷二)。

上面是就通常情况而言,在某些特定场合下,社会各阶层对于饮食服务业都有某些特殊需求,主要有以下三种。

一是节令之需。如每逢正月初一傍晚,贵家妇女“入市店饮宴,惯习成风,不相笑訝。至寒食、冬至三日亦如此”。依照风俗习惯,市场不同节令出卖不同食品。如清明节,“坊市卖稠饧、麦糕、乳酪、乳饼之类”。中元节,“供养祖先素食,才明即卖糗米饭,巡门叫卖”,“又卖转明菜、花花油饼、馐赚、沙赚之类”。十二月,“近岁节”,市井“卖乾茄瓠、马牙菜、胶牙饧之类,以备除夜之用”[1](卷六、卷七、卷八、卷十)。

二是交际之需。茶肆、酒楼在当时已成为重要的交际场所。如宋神宗时,樊楼旁有一小茶肆,“卖茶极盛”,邵武(福建今县)一李姓士人“在肆前遇一旧知,相引就茶肆相叙阔别之怀”[5]。又如,石延年“喜剧饮,尝与刘潜造王氏酒楼对饮,终日不交一言”。两人“至夕无酒色,相揖而去”[6](卷四百四十二《石延年传》)。

三是游览之需。如金明池和琼林苑从三月一日至四月八日对外开放,“虽风雨亦有游人,略无虚日”。开放期间,食店及小贩出售各种食物,诸如水饭、螺蛳肉、饶梅花酒、香药脆梅、旋切鱼脍、盐鸭卵、杂和辣菜之类,以供游人之需。市内的北山子茶坊,“内有仙洞、仙桥,仕女往往夜游,吃茶于彼”[1](卷七、卷二)。

## 二 行业组成

市场的大小还可以由行业规模、行业分布等指标来衡量。行业分布越广,行业规模越大,市场就越大。在行业组成方面,各行业个体形成比较合理的分层结构,上至一掷千金的大型酒楼,下至可以“二

钱市粥”的固定摊点,能满足各种消费者的不同需求。

开封饮食服务业大致由七大类从业个体所组成。

第一类是正店,即有酿酒权的大酒店。正店资金雄厚,规模大,消费档次高,其主要顾客是社会上层。如任店,“入其门,一直主廊约百余步”,“浓妆妓女数百,聚於主廊楹面上,以待酒客呼唤”[1](卷二);樊楼“乃京师酒肆之甲,饮徒常千余人”[7](卷十一《沈君与》)。北宋末年,开封有正店72家。正店服务内容广泛,不限饮食,“命妓歌笑,各得稳便”。绝大多数正店还准许店外人进店提供服务,如街坊妇人“为酒客换汤斟酒”;“闲汉”为食客“买物命妓,取送钱物”;小贩在店内出售零食等等。正店还提供上门服务,“以至贫下人家,就店呼酒,亦用银器供送。有连夜饮者,次日取之。诸妓馆只就店呼酒而已,银器供送,亦复如是”[1](卷二、卷五)。

第二类为脚店,即到正店取酒沽卖的零售酒店。脚店也有规模较大者,如《清明上河图》中的“十千脚店”,门前有彩楼欢门,四面为平房,中间两层楼拔地而起,楼中座无虚席。小酒店主要卖酒及低廉的下酒菜肴,称为旗亭的酒店则主要分布于交通要道两旁。

第三类是茶坊。有的茶坊消费档次较高,规模较大,主要面向社会中上层。有茶坊开展多种经营。兼营浴室者,有“厮役两三人”[8](补志卷八《京师浴室》),兼卖酒者,并提供佐酒菜肴。有的茶坊早间营业,“每五更点灯,博易买卖衣服图画花环领抹之类,至晓即散”[1](卷二)。

第四类为食店。规模大的综合性食店叫“分茶”。瓠羹店注重装饰,“近里门面窗户,皆朱绿装饰”[1](卷四),并经营早市业务。主要经营面食者,称饼店或馒头店。武成王庙前海州张家、皇建院前郑家,“每家有五十余炉”。开封居民来自五湖四海,流动人口又多,为了适应他们的需要,出现了不少风味食店,包括南食店、北食店、川饭店、胡饼店等。南食店以寺桥金家和九曲子周家,北食店以矾楼前李四家、段家熬物、石逢巴子最负盛名[1](卷四、卷三)。

第五类是流动经营的小商贩和固定摊点。小商贩小本经营,销售方式灵活多样,或推着独轮车走街串巷,或手提肩挑四处叫卖,或在下层居民区寻求买

主,或到大酒店内提供服务。固定摊点一般选址于人流量大之地,规模较大的如肉案,“坊巷桥市,皆有肉案,列三五人操刀,生熟肉从便索唤”。某些特定节令会出现临时的固定摊点,如六月之时,“巷陌路口,桥门市井”,处处卖时令食物,“皆用青布伞当街列床凳堆垛”[1](卷四、卷八)。

第六类是旅馆。旅馆以经营住宿业务为主,兼营餐饮业务,主要分布在保康门东部内城城墙一带。其中,熙熙楼客店规模不小,“都下着数”;“鹰店”“只下贩鹰鹞客”,主要为回鹞商人服务[1](卷三、卷二)。

第七类是叫“四司人”的专业服务人员。“四司人”包括茶司、酒司、厨司、白席人。四者通力协作,一道为民间筹办各类宴会,业务繁忙,可视为特殊的从业个体。这类服务颇为周到,“主人只出钱而已,不用费力”[1](卷四)。

### 三 行业分布

行业分布与行业规模密不可分。行业分布是衡量行业规模的重要尺度之一,而行业规模又影响着行业分布。从行业分布来看,几乎到了“无孔不入”的地步,凡有人处皆有饮食服务业存在,并且出现了行业集中分布的区域,充分体现出以市场为导向的特点。

开封饮食服务业的分布具体有以下三大特点。

首先,形成了饮食服务业集中分布的区域。区域的准确范围难以界定,大致北抵州北瓦子,南至汴河大街以北,西起景灵宫,东到旧曹门外。这一区域地处内城东部,以潘楼、马行街为中心。区域内有白矾楼、潘楼、中山正店、看牛楼酒店、银屑楼酒店、高阳正店、庄楼、任店、长庆楼、郑皇后宅后宋厨、皇建院前郑家油饼店等大型酒楼和食店[1](卷二、卷三)。它们的生意都很兴隆,“大抵诸酒肆瓦市,不以风雨寒暑,白昼通夜,骈闐如此”。马行街至旧封丘门的饮食服务场所数量很多,“处处拥门,各有茶坊酒店,勾肆饮食”。潘楼周围有兴旺的早市。天亮荤食摊点停业后,“方有诸手作人上市买卖另碎作料”;“饭后”,又有甜食上市[1](卷二、卷三、卷二)。这一大片区域内,有桑家瓦子、中瓦、里瓦、州北瓦子,“瓦中多有饮食”,顾客众多。东华门外,“禁中买卖在此”,“市井最盛”,是个高档饮食消费区,“凡饮食、时新花果、鱼虾鳖蟹、鹑兔脯腊、金玉珍玩衣着,无非天下之奇”[1](卷二、卷一)。

其次,产生了两个大型夜市区域。一个以马行街为中心,“马行街者,都城之夜市酒楼极繁盛处也”,“人物嘈杂,灯火照天,每至四鼓罢”[9](卷四)。开封夜市分布广,即使“寻常四梢远静去处”,也有夜市,并且“通晓不绝”,“夜市直至三更尽,才五更(早市)又复开张”。另一个在州桥至龙津桥之间,营业时间“直至三更”,夏冬两季根据时令各有不同食品出售,种类丰富,总计达56种之多。两者范围都较大,都很兴旺。此外,还有一兴盛的夜市区,“自土市子南去铁屑楼酒店、皇建院街、得胜桥郑家油饼店”,“直南抵太庙街、高阳正店,夜市尤盛”[1](卷三、卷二)。

再次,分布地点广泛多样。北宋中期,开封的坊市制度被打破后,饮食服务业主可以较自由地选择营业地点。精明的业主总力图作出最佳决策,以保证有充足客源。大型酒楼食店和茶坊,或选址于妓馆附近,如看牛楼酒店、东鸡儿巷郭厨、庄楼、任店;或选址于交通要道,如曹门附近有博筒李家、蛮王家,东水门外有八仙楼,宜秋门外金梁桥下有刘楼<sup>④</sup>,北山子茶坊在旧曹门街;或靠近官衙,如史家瓠羹与万家馒头在尚书省西门周围,清风楼对着殿前司;或处于繁华的商业区,如潘楼、白矾楼、庄楼、任店;或多重考虑,如庄楼和任店既处于妓馆附近,又处于繁华商业区[1](卷二、卷三)。普通的食店、酒肆、茶坊往往处在人流量大的地方、居民区、交通要道<sup>⑤</sup>。在社会下层居住区附近,有小贩卖小吃零食一类的食品。而在中上层居住的“宅舍”和人来人往的“宫院”前,则有固定摊点出售高档一些的食品,如羊肉、头肚、杂爨、香药果子之类。在游览区,如金明池和琼林苑开放期间,游人既多,酒肆食店入住其中,临时出售饮食,“只至闭池,便典没出卖”[1](卷三、卷七)。特别应当说明的是,流动经营的小商贩和固定摊点分布范围非常广泛,对于其它类型的饮食服务业个体是个重要补充,对于社会下层尤显得重要。

### 四 行业规模

行业分布受行业规模影响。行业规模达不到一定程度,行业个体是不可能广泛分布的。要判断开封饮食服务业的行业规模,一方面要对从业个体的数量进行考察,个体数量越多,规模自然相应越大;另一方面要由从业个体的规模来分析,个体规模越大,整个行业的规模相应就越大。

关于从业个体的数量,由于缺乏具体的统计资料,要得出准确数字是不太可能的,但我们可以依据某些材料作出粗略判断。当时正店以外的酒店(肆)一律称为“脚店”,从正店处取酒出售。据记载:天圣五年(公元1027年)，“八月，诏三司，白矾楼酒店如有情愿买扑，出办课利，令在京脚店酒户拨定三千户，每日于本店取酒沽卖”[10]（《食货》二〇之七）。有学者认为“三千”乃“三十”之误[11]（281页）。即便如此，北宋中期有正店70家，如按每个正店有10个脚店来买酒计算，便有脚店700家之多；如按5个脚店计算，也有350家，数量仍然不小。正如宋人所说，脚店“不能遍数”[1]（卷二）。至于各类食店、茶坊、固定摊点、流动小贩、旅馆、四司人，估计总数若干倍于脚店。可见，北宋开封饮食服务业从业个体的总数相当可观。

至于从业个体的规模，同样无法进行严格的量化分析。

先看规模较大的行业个体。任店晚间的妓女有数百，樊楼“饮徒常千余人”，还有堪与樊楼相提并论的杨楼、八仙楼<sup>⑥</sup>、“最是酒店上户”的遇仙正店等，都是正店中的大型酒楼。其它一些正店规模要小一些。正店的经济实力雄厚，“其正酒店户，见脚店三两次打酒，便敢借与三五百两银器。以至贫下人家，就店呼酒，亦用银器供送。有连夜饮者，次日取之。诸妓馆只就店呼酒而已，银器供送，亦复如是”。此类情况的出现，不单是纯朴的民风使然。若无雄厚经济实力，一方面不可能置办大量银餐具、酒具，另一方面也不敢冒丢失的风险。此外，从顾客使用餐具的情况看，没有大量银质餐具储备是无法满足业务需要的，而这需要强大的经济实力。“凡酒店中不问何人，止两人对坐饮酒，亦须用注碗一副，盘盞两副，果菜碟各五片，水菜碗三五只，即银近百两矣。虽一人独饮，碗遂亦用银盃之类”[1]（卷二、卷五、卷四）。有规模较大的茶坊，消费档次较高，如北山子茶坊。有的脚店规模亦较大，如前所述的“十千脚店”。有规模大的综合性食店“分茶”。瓠羹店亦具备一定规模，其门前“挂成边猪羊，相间三二十边”[1]（卷四）。主营面食的食店中有规模较大者。如武成王庙前海州张家和皇建院前郑家皆为饼店，“每家有五十余炉”。有的风味食店规模也较大，寺桥金家和九曲子周家是较大的南食店，矾楼前李四家、段家熬物、石逢巴子是较大的北食店。旅馆

中有的规模较大，如无比客店“材植雄壮，非他可比”[4]（卷七）。“鹰店”的规模可能也不小。而熙熙楼客店“都下着数”，自有相当规模。甚至有的固定摊点也有相当规模，如前面提到的肉案。

规模大的行业个体与规模小的行业个体之间一定存在规模介于两者间的个体。然而由于材料所限，难以进行准确的描述和研究。

再看规模小的行业个体。有的茶坊和酒肆规模较小，实行家庭经营，并无雇工。“京师民石氏开茶肆，令幼女行茶”。又如金明池附近有一酒肆，乃父母和女儿一家三口经营，近郊一酒肆更是母子店[8]（甲志卷一《石氏女》、卷四《吴小员外》、补志卷十六《任迥春游》）。固定摊点里有规模小的摊点，如在汴河岸边有一老嫗卖粥，就是“单枪匹马”经营[12]（卷三）。广泛分布、流动经营的小贩恐怕是最典型的小规模行业个体。

综合而言，北宋开封饮食服务业从业个体数量多，其中部分从业个体规模大，因而整个行业具有相当规模。加之前面讲到行业分布，开封既出现了一个饮食服务业集中分布的大型区域，又产生了两个大型夜市区域，并且分布地点广泛多样。所有这些情况表明，北宋开封饮食服务业的行业规模已达到相当水准。

## 五 从业人员

饮食服务业既离不开消费者，又少不了从业人员。其从业人员不外业主与雇工两个层次。从业人员的来源十分广泛，且有一定社会流动性，这反映出商品经济对个人职业的影响。商品经济发展到一定程度，便需要更多人投入到服务行业，从而加速了社会流动。值得注意的是，雇工中有相当一部分人是流入城市的农民。开封城市经济繁荣，城市本身的劳动力已不能满足需求，必须靠农村供给，以此可窥见当时城乡经济联系十分密切。

先说业主。他们来源极广泛，出自社会各阶层。由于资金雄厚，社会上层往往投资大型酒楼等耗资巨大的项目。如外戚孙氏有酒楼“四皓楼”[13]（卷三《高益传》）。参知政事赵鼎致仕后，将在京宅第改为“无比客店”，兼营饮食服务业[4]（卷七）。高级武将也有经营酒楼的，如“燕达太尉，元祐初以殿前都指挥使终于京师，家有楼，甚宏丽”[8]（丁支志卷二《燕太尉楼》）。投入资金较少的业主则来自社会中下层。如石氏茶肆、金明池上酒肆、近郊酒肆等，不

仅规模较小,而且采用家庭经营的模式,没有雇工。再如京师一卖勃荷者,尽管还开有旅店,也只是“茅店两间”,投资不大[14](卷下)。至于流动小贩和固定摊点属于典型的小本经营,其业主无疑来自社会下层。某些僧人、道士也经营饮食服务业。如相国寺有“孟家道院王道人蜜煎”[1](卷三),相国寺内烧朱院有僧人惠明开的猪肉餐馆[15]。业主来源广泛,在店名上也有所反映。如正店药张四店,其主人可能既开药铺,又开酒楼;正店曹门蛮王家,其主人大概是少数民族[1](卷二);武成王庙前海州张家饼店,其主人可能来自海州(治今江苏连云港市西南)。

应当指出,业主的经济实力不是一成不变。在商品经济相当活跃的北宋,服务业较发达,行业内部竞争激烈,优胜劣汰,社会流动,已是较常见的现象。如孙氏原本是酒家博士,后借资开脚店,因经营有方,脚店逐渐发展为正店,并“渐倾中都”[16](卷十《杂事》)。而大型酒楼的主人并非高枕无忧。如千春楼后来废为商铺,中山园子正店以后废作邸店[17](卷七),其主人要么因饮食业竞争太激烈而转向更有利可图的行业,要么在竞争中失利而被排挤出局。大千世界,无奇不有。如一乞丐从前“家乃委巷穷闾,败席障门”,后来竟成为“道间小旗亭”的主人[8](甲志卷十八《天津丐者》)。

再说雇工。北宋开封劳动力市场已颇具规模,并形成行会组织。饮食服务业所需的雇工在劳动力市场占有相当比例[18]。“凡雇觅人力,干当人、酒食、作匠之类,各有行老供雇”。坊巷桥市的肉案有雇工三五人。普通饼店“每案用三五人捍剂卓花入炉”,大的饼店“每家有五十余炉”[1](卷三、卷四),雇工数量很可观。正店有“茶饭量酒博士”、“大伯”等雇工,数量不少。

在传统时代,城市在政治上统治农村,经济上盘剥农村,大量社会财富源源不断地流入城市。对大多数农民而言,在城市干活总比在乡村劳作要容易生活,都城开封的吸引力不言而喻;加上人地矛盾、土地兼并、经济发展、农民人身依附关系减轻等因素[19],农民大批流入城市,一部分成为饮食服务业雇工。除农民而外,部分城市下层居民为生活所迫,也充当雇工。目前,尚不清楚这两部分人谁人数更多,但两者无疑共同构成雇工的主体。

## 六 经营特点

由于从业个体数量较多,所以个体间竞争激烈,因而从业个体的经营体现出以顾客为本的特点。既想方设法吸引顾客,又竭尽全力保证服务质量。为抵销激烈竞争造成的收益降低,一些从业个体开展多种经营,从业个体普遍延长营业时间,以增加收益。

开封饮食服务业的经营特点可以大致概括为以下四点。

第一,运用各种手段吸引顾客,主要是做好经营场所外包装和广告。如正店“门首皆缚彩楼欢门”,瓠羹店“门前以枋木及花样启结缚如山棚”。卖饮食的小贩也力求“车檐动使奇巧”[1](卷二、卷四、卷五)。食店通常都有招牌,其实就是广告。如“京师食店卖酸馐者,皆大出牌榜于通衢”[20](卷二)。又如《清明上河图》中虹桥繁华地带的“十千脚店”,其彩楼欢门上横挑着一面长方形酒旗,上书“新酒”二字;东水门内十字街口东边一家大酒店的酒帘上写着“孙羊店”,并在底楼竖“正店”牌子。一些固定摊点也不例外,一个出售饮料的摊点上方悬有“饮子”的招牌。从业人员还巧妙地运用声响作为广告手段,“京师凡卖一物必有声韵,其吟哦俱不同”[21](卷九)。声响手段也取得较好的效果,“京师凡卖熟食者,必为诡异标表语言,然后所售益广”[22](卷上)。岂止小商贩,食店也如此。如瓠羹店经营早市,“门首坐一小儿,叫饶骨头,间有灌肺及炒肺”[1](卷三)。

第二,注重服务质量。首先,重视卫生条件和食品质量。“凡百所卖饮食之人,装鲜净盘合器皿,车檐动使奇巧,可爱食味和羹,不敢草略”[1](卷五)。樊楼旁一茶肆“甚潇洒清洁”[5],正店更是“果子菜蔬,无非精洁”。其次,注意营造良好的消费环境。正店环境优雅,“必有厅院,廊庑掩映,排列小阁子,吊窗花竹,各垂帘幕”[1](卷四、卷二)。开封熟食店“张挂名画,所以勾引观者,留连食客”[23](卷十六《茶肆》)。金明池上的小酒肆,“花竹扶疏,器用罗陈,极潇洒可爱,寂无人声”[8](甲志卷四《吴小员外》)。再次,力求服务过程尽善尽美。食店服务时间往往较长,消费者对其服务质量的期望值较高。客人一旦入座,“则一人执箸纸,遍问坐客”。“行菜”必须一一记住客人的所有要求,再一一报给厨房。厨房很快准备好饭菜,然后“行菜者左手杈三碗、右臂自手至肩驮叠约二十碗,散下尽合各人呼

索,不容差错”。食店不仅有一套规范的服务程序,而且形成严厉的惩罚措施,“一有差错,坐客白之主人,必加叱骂,或罚工价,甚者逐之”。为避免服务过程出现问题,正店的准备工作一丝不苟。“如州东仁和店、新门里会仙楼正店,常有百十分厅馆,动使各各足备,不尚少阙一件”[1](卷四)。若正店无法供给客人需要的菜品,则“使人外买”以满足客人要求。

第三,开展多种经营。如前文所叙,不少茶坊兼营浴池等业务,已超出自身业务范围。妓女堂而皇之出现在正店内,正店可能兼营色情业。卖勃荷的小贩同时兼营低档旅馆。可见,上自高档酒楼,下至小商小贩,均开展多种经营。

第四,营业时间较长。开封早市和夜市的兴盛,即是饮食服务业营业时间比从前大大延长的证明。唐代已经出现饮食夜市旺盛的局面,而开封在此基础上又有发展。夜市营业时间方面,州桥至龙津桥的夜市区营业“直至三更”,马行街为中心的夜市区“直至三更尽”,“如要闹去处,通晓不绝”[1](卷二、卷三)。两者的结束时间大致相同。有的从业个体营业时间极长,如正店“大抵诸酒肆瓦市,不以风雨

寒暑,白昼通夜,骈阗如此”。如任店每晚有数百浓妆妓女“以待酒客呼唤”[1](卷二)。此情形有诗为证:“梁园歌舞足风流,美酒如刀解断愁。忆得少年多乐事,夜深灯火上樊楼。”[24](卷十八《樊楼》)而瓠羹店与脚店都经营早市业务,卖煎点汤茶药(时人喜爱的保健饮料)的商贩有时营业“直至天明”。早市同样广泛存在,只是有的地方更集中更兴旺。如潘楼下面的早市,到天亮之时,出售羊头、肚肺、螃蟹、蛤蜊之类食品的摊点方才停业。“每日交五更,诸寺院行者打铁牌子或木鱼循门报晓”,“诸趋朝入市之人,闻此而起”[1](卷三、卷二、卷三)。早市大概从五更开始,天明后结束。

综上所述,不难看出,北宋开封饮食服务业已发展到比较成熟的阶段,并且程度较深地介入了社会生活的各个领域,它的兴旺发达为开封城市经济的繁荣发挥了重要作用。作为服务行业之一的饮食服务业的兴盛,显示了开封巨大的城市消费力,标志着开封城市商品经济的活跃,也从一个侧面反映出整个北宋商品经济的发展情况。

#### 注释:

- ①邓卓海《宋代都城的服务行业》,《华中师范大学学报》(社科版)1986年5期;陈伟明《唐宋时期饮食业发展初探》,《暨南学报》(哲学社会科学版)1990年3期;钟金雁《宋代两京饮食业析论》,《云南教育学院学报》1998年14卷4期。
- ②开封人口的准确数目历来说法各异。中国学者有120万、140万、150万、170万等看法。周建明从系统论角度,通过对北宋漕运研究,认为北宋人口少于100万。以上观点见周建明《北宋漕运与东京人口》,《广西师范大学学报》(哲社版)1989年2期。日本学者结论不同,从150万到500万,有数种观点。见木田知生《关于宋代城市研究的诸问题》,冯佐哲译,《河南师范大学学报》1980年2期。
- ③“泛索”之意,据《东京梦华录》卷一《大内》记载,皇帝用膳之“非时取唤”,叫“泛索”。
- ④“刘楼”及“八仙楼”见周城《宋东京考》卷十一《楼》(中华书局,1988年版)及《东京梦华录》卷二《酒楼》。
- ⑤《夷坚志》甲志卷一《孙九鼎》、卷十二《京师道流》、卷十八《天津丐者》,乙志卷十五《京师酒肆》等有关记载反映了饮食行业的分布状况。
- ⑥《梦梁录》卷十六《酒肆》称:“曩者东京杨楼、白矾、八仙楼等处酒楼,盛于今日,其富贵又可知矣。”

#### 参考文献:

- [1]孟元老.东京梦华录[M].中国烹饪古籍丛刊[Z].北京:中国商业出版社,1982.
- [2]陆游.老学庵笔记[M].历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z].上海:上海古籍出版社,2001.
- [3]袁褰.枫窗小牍[M].历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z].上海:上海古籍出版社,2001.
- [4]彭乘.墨客挥犀[M].文渊阁四库全书[Z].台北:台湾商务印书馆,1983.
- [5]王明清.摭青杂说[M].陶宗仪,等.说郭三种[Z].上海:上海古籍出版社,1988.
- [6]脱脱,等.宋史[M].北京:中华书局,1977.
- [7]周密.齐东野语[M].历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z].上海:上海古籍出版社,2001.
- [8]洪迈.夷坚志[M].北京:中华书局,1981.

- [9]蔡條. 铁围山丛谈[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [10]徐松. 宋会要辑稿[M]. 北京:中华书局,1957.
- [11]李华瑞. 宋代酒的生产 and 征权[M]. 保定:河北大学出版社,1995.
- [12]郭象. 睽车志[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [13]郭若虚. 图画见闻志[M]. 文渊阁四库全书[Z]. 台北:台湾商务印书馆,1983.
- [14]施德操. 北窗炙輠录[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [15]张舜民. 画墁录[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [16]苏颂. 丞相魏公谭训[A]. 苏魏公文集[M]. 北京:中华书局,1988.
- [17]朱弁. 曲洧旧闻[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [18]魏天安. 宋代行会的职能[A]. 宋代行会制度史[M]. 北京:东方出版社,1997.
- [19]徐东升. 宋代农民流动与经济发展[J]. 中国社会经济史研究,1999,(1).
- [20]欧阳修. 归田录[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [21]高承. 事物纪原[M]. 文渊阁四库全书[Z]. 台北:台湾商务印书馆,1983.
- [22]庄绰. 鸡肋编[M]. 历代笔记小说大观:宋元笔记小说大观[Z]. 上海:上海古籍出版社,2001.
- [23]吴自牧. 梦粱录[M]. 中国烹饪古籍丛刊[Z]. 北京:中国商业出版社,1982.
- [24]刘子翬. 屏山集[M]. 文渊阁四库全书[Z]. 台北:台湾商务印书馆,1983.

## About Kaifeng Catering Trade in Bei Song

CHENG Yin

(History Department, Sichuan Normal University, Chengdu, Sichuan 610068, China)

**Abstract:** The market state and the trade composition, distribution, scale, employment and management features show that catering trade reaches a mature stage of development in Bei Song' Kaifeng and takes an important place in its economy.

**Key words:** Bei Song; Kaifeng; service trade; catering trade

[责任编辑:凌兴珍]