

老客栈： 庆云楼的繁华往昔

以前的旅馆，叫客栈，也称为旅栈、旅社。栈是一部历史，它浸满了泪水，饱尝了辛酸，还非常老，老到几乎被人们忘记了年代。我们也只有在合肥老客栈庆云楼的历史中来追忆旧合肥的旅栈业。

1994年之前，长江路三牌楼的青云楼地段，有一幢两层的客栈，名叫庆云楼，是一家开了半个世纪的老店。到省城出差能够住在那里，也算是上档次了。

在庆云楼开张之前，合肥的老客栈设备简陋，住宿多为大通铺，就是晚间临时搭的，可以让十来个人挤在上面一起睡。也有少数用木板隔成的单人房间，这边说话那边听得一清二楚，还没有卫生间和洗浴设施。当时，每家客栈前面都挂着一对纸糊的灯笼，上面写着店名，晚间就点亮，起招牌的作用。

1945年抗日战争胜利以后，安徽省会从立煌县(现金寨县)搬迁到合肥，人多也热闹了，可原有的旅社客栈不能满足需要。一位叫董铁城的商人在繁华地带开起了旅社，叫庆云楼。

庆云楼是两层砖木的小楼，20多间客房，每间房内都设有梳妆台、小书桌和一对木沙发，茶几、洗脸盆一应俱全，这在当时，是最上等的了，价格也自然可观。普通人是住不起的，只有有钱有势的人住在那里，只是那里不经营饭菜，但有帮客人买早点、订酒席的业务。有的客人住宿不愿意到外面吃饭，便由大雅楼、会宾楼等大酒楼送菜上门。美中不足的是没有洗浴场所，上厕所也只能到一楼使用公用的卫生间。

客栈的老板都不是省油的灯，因为他们一天到晚迎来送往，接触的面广人多，这就要求他们必须八面玲珑，周旋于地方及流氓势力之间。由于来往人员复杂，流氓兵痞，借故滋事，稍不如意，即寻隙闹事。为了适应复杂的社会环境，有的老板就花钱找靠山，投帖拜在帮会的掌门人门下，或者是找地方有实力的人入股，当挂名老板，甚至于甘为情报员，为警察局当眼线。

所以说，旧合肥的旅馆，大都有一定的社会政治背景，不是帮会、会馆的头面人物开设，便是与官府衙门有关，真正是纯生意性质的旅店，为数甚少。此外，小饭店里住的大都是肩挑行商穿草鞋的客人，一宿两餐挤通铺。

抗战前后，警察局配合驻军组成军警稽查处，晚上军警武装整齐，打着旗号，上街巡逻，检查旅馆饭店，进门设岗，带队军官入坐账房，查看登记簿，对照旅客证件，账房会计则笑脸相迎，献烟敬茶，另外送几包好烟。否则，便借故寻隙，不但旅客不安，也给店主带来麻烦，店主只好出面赔礼道歉。有后台背景的，此类事情自然不会发生。至于那些无名小饭店，军警们不但查证件，还要查货物，小商贩好话说尽，还是要送点黑礼，方可罢休。

朱玉婷

餐饮业： 声名显赫“四大楼”



自秦汉以来，为方便官差长途跋涉传送文件，便有了“驿站”的设置，提供官差恢复旅途的劳累，更提供住宿与餐食，好令他们能够继续另一段漫长的旅途，其实这就是中国餐饮业的雏型。从那后，餐饮作为360行的一个部分，至今在老百姓的生活中占据着重要的地位。而在过去的合肥，则有声名显赫的“四大楼”，均开业于清末民初。即佛照楼、会宾楼、万华楼、大雅楼。

张亚琴

▶ 又是茶馆又是酒楼

与现在饭店不同的是，因旧合肥茶馆、酒楼不分家，都是早晨卖茶、卖点心；中午卖酒、卖饭菜；中午卖完后饭店就打烩休息。所以通称茶馆，也可叫酒楼。

“四大楼”的规模都不大，都是砖木结构的二层小楼，老式门面。没有富丽堂皇的装潢，没有精雕细琢的桌椅，在一楼通常设灶间，兼做门市小卖；二楼是饮茶、宴席之

所，大敞厅摆着七八张方桌，各放一条大板凳；还有三四间挂着布门帘的雅座(今称包厢)，也只是一张方桌，八张小方凳，雅座间以木板隔成，隔音效果不是很好。

▶ 跑堂有绝活

这里的服务员称为“跑堂”，大都没文化，但经过多年的专业训练，口齿伶俐，眼活手快，善于察言观色。一见食客登门，满面春风地迎上去接引，根据经验和食客的要求，介绍本店的拿手菜、风味菜，并引导到适当的位置上就座，送上茶水、手巾等。

他们每个人都掌握几手绝活：一是响堂(迎宾声、报菜声、算账声、送客声，是昔日跑堂“报唱”服务的基本功，统称为响堂)，待客人揩好脸、喝过第一口茶，再说：“您想用些

什么？我给您报报菜名！”客人点过头，跑堂便用脆亮的声音把菜名一串串报出来。在报过菜名后，客人选好了菜肴，跑堂会转脸唱给后灶的红案厨师，再依客人的口味，特别关照重油或少辣。后灶接前堂响堂叫菜后，根据手边的材料和贮藏原料，针对顾客所需菜肴的有无，用后灶特有的声腔告之前堂，以便准备和更换其他菜。

跑堂是没有固定工资的，靠客人给的小费为生。客人给了小费，要高喊客人赏钱了，并说出数目，

然后把钱丢进柜台。所有在厅堂的跑堂会一齐喊道：“谢了！客人走好！”到晚上饭店关了门，店家取出小费由跑堂均分。

二是手抓碟结算账单，算账时当着食主的面，不用算盘，不用笔，先唱菜名、菜碟直径尺寸，再唱酒水、主食和汤，根据碟数逐一报出价钱，并算出总数。三是冲茶，你只要一坐下，跑堂拎着晶亮的铜开水壶，将捏在手中的瓷盖碗摆到你面前。然后，提壶从一尺多高处往碗里汩汩冲茶。不滴不溅，恰好不溢，令人称绝。

▶ “四大楼”特色不同

货真价实，是“四大楼”的立业之本。去过无数次这些地方的合肥民俗专家牛耘，说起来仍历历在目：“佛照楼的大碗水饺(馄饨)每碗20个，可以半碗卖；会宾楼烧卖个大肉丁多；万华楼春卷内有虾米、

肉末；大雅楼小笼汤包多肉汁。

而且老板经常前来抽查，称重量，验质量，发现不符标准，立即追查责任，轻则罚款，重则辞退。过去，佛照楼有道名菜叫爆虾仁，原先烧此菜的厨师是老板

的表侄，因他赌场失利，做菜时心神不定，将火头烧老，失去鲜嫩口味。此事老板发觉后，当场骂其表侄说，你想砸我招牌，我现在就砸你饭碗！说罢便挂牌开除。