# 宋朝服务员实行“唱菜制” 用歌曲报菜名

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2025-01-12

*不管在哪个朝代开饭店，厨师的手艺当然很重要，但是在宋朝饭店里，还有一种人比厨师更重要，那就是服务员。　　宋朝没有菜谱，每天店里有什么菜，没什么菜，主推什么特色菜，全得在脑子里记住。光记住还不行，还得有眼力，看见什么客人报什么菜，感觉客人...*

　　不管在哪个朝代开饭店，厨师的手艺当然很重要，但是在宋朝饭店里，还有一种人比厨师更重要，那就是服务员。

　　宋朝没有菜谱，每天店里有什么菜，没什么菜，主推什么特色菜，全得在脑子里记住。光记住还不行，还得有眼力，看见什么客人报什么菜，感觉客人有钱而且大方，你就专报燕鲍翅和佛跳墙，不然他会嫌你店里寒酸;看见客人穿得破衣烂衫还带着女朋友，你就专报又好吃又实惠的菜，你报贵菜他点不起，会在女朋友跟前丢面子，下回他就不敢再来了。

　　宋朝的服务员其实不是报菜，而是唱菜：菜名儿全是唱出来的。《东京梦华录》里有原话：“行菜得之，近局次立，从头唱念，报与局内。”记下客人点了哪些菜，走到离厨房近的位置，一道菜一道菜高声唱出来，既让客人听清楚有没有报错，同时又等于给厨师下了单，让厨师赶紧把那些菜做出来。

　　为什么非唱不可呢?因为平平常常说话，没有用唱腔表达吸引顾客。从语速上讲，唱比说要慢，这样报菜的时候可以给顾客一个反应时间，菜报完了，客人也想明白要点什么菜了。从音高上讲，唱比说要响亮，把客人点的菜一一唱出来，客人能听清有无错漏，同时后厨里那些掂勺的和切墩儿的厨师也能马上得知需要给客人准备哪些东西，而不必让服务员再捧着记得密密麻麻的小本子跑到后厨再报一遍。

　　当然，唱肯定比说要难得多，记性必须出奇地好，不然既记不住店里那几百样菜名，也不可能在瞬间工夫立马记住客人都点了哪些菜;嗓子也必须出奇地好，如果是一副公鸭嗓子或者破锣嗓子，唱出来能把客人吓跑;同时脑子也必须出奇地机敏，不然怎么在刹那之间就能把报给客人的菜以及客人所点的菜组合成舒缓悠扬的曲子呢?有时候我甚至觉得，那些在宋朝酒楼里做得出彩的服务员大概都是柳永那样的声律大师，都是苏东坡那样的填词高手。

　　跟宋朝这些伙计相比，今天的服务员简直不堪一提。客人问有什么菜，她们得翻菜谱;客人点完了菜，她们跑到后厨又回来了：“对不起先生，您要的这个菜今天没有。”您还想让她们唱着报菜名儿?做梦!

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn