



重慶母城文化故事 ——渝中人文探尋之旅

主辦單位：重慶市渝中區文旅委
《重慶晨報》副刊部

重慶城區百貨業在清代已具規模，到20世紀20年代，商業日益繁盛，商家字號林立，商攤遍布大街小巷。母城的熱鬧中心，有恒孚商店與華盛商店兩個場面最大、人氣最旺的百貨店。兩大商場講究“秤平斗滿、貨真價實、公平交易”，體現了誠信為本的經商理念。

清代，重慶城區的百貨業，主要经营蘇、廣、洋雜貨。1891年重慶開埠，成立海關，因得兩江舟楫之利，交通便捷，逐漸形成長江上游的商品集散地、西部內陸最早對外經貿的水路埠口，商業日益繁盛。

20世紀二三十年代，百貨業多集中於林森路（今渝中區解放東路）的一、二、三牌坊一帶，主要商品有棉絨、土布、鞋帽、絲貨、化妝品、裝飾品、針扣類、毛絨品、膠質品、搪瓷品、皮革制品、戲劇用品、衛生用品、兒童用品、玻璃器皿等。1936年，區域內大大小小百貨業店鋪已發展到998家。

重慶主城的熱鬧中心，主要沿布於朝天門至南紀門江岸的下半城一帶。恒孚商店與華盛商店，是當時重慶母城兩個場面最大、功能品種齊全、人氣旺盛的百貨銷售經營處，大致相當於現在的重慶百貨商店與新世紀百貨商店，名氣、品牌、貨物

民國母城兩大商場 秤平斗滿誠信為本

□曹慶沛

暢通譽世。店內商品琳琅滿目，市民熙熙攘攘，門庭若市。

恒孚百貨商店，其名含信譽永存之意。坐落於中大街第一號，店面整潔，古樸典雅，穿斗式傳統建築，磚混結構，二樓一底。其打出的廣告是“推銷中華國產，統辦環球貨品”，引領著行業的潮流。商店一樓銷售紗羅綢緞、呢絨洋貨，二樓則主要经营男女裝飾、各種雜貨（胭脂、香粉、花露水、梳子、簪子、髮網、針線、襪子、毛巾、腰帶等日用小百貨商品）。

華盛百貨商店，其名含國貨豐盛之意。坐落於重慶商業場大街，店面方正，傳統“骨架”滲透出時尚洋氣。商店共有三層樓，門面一層經營機構有陳設部、玻璃部、棉織部、化妝部、帽鞋部、襪巾部，二樓有綢緞部、呢絨部、批發部、禮券處、郵購部，三樓有家私部、銅鐵床部、湘綉風琴、木器地毯、玻璃畫片。貨物齊全，經銷廣泛，方式靈活，零售批發兼容。

早期，店內照明一般使用煤氣燈，光亮透白。購物貨物先是銀圓、銅錢，後出現紙幣，採取直面交換，即“一手付錢，一手給貨”；發展數年，買賣商品方式有所改變，常常是收銀員高坐四面有隔欄擋板的獨凳上，矗在內堂拉起的鐵絲蜘蛛網狀中心。顧客買了物品後，由售貨員通過算盤記賬填單，寫清購物名稱、單價、數量、總額等，會同顧客所交錢幣用夾子夾住，通過鐵絲線滑向收銀員往來找補金額，最後把所購物品用印有本店店貌、商品介紹的廣告宣傳牛皮紙包裝起來，一舉兩得。

那年月，兩家百貨商店均採取合股形式，擁有很強的

經濟力量；同時用固定的門面和名號經營，絕對優於一般商販。為了競爭，講究經營作風樸實忠厚，務農態度熱情周到。經商理念是：“以和為貴”“以德為榮”“秤平斗滿”“貨真價實、公平交易”。此外，商店對店員的素質要求也很重視，一般先選聘後培訓，使其掌握業務技能，行要端，坐要正，禮貌待人。

商店大門外兩旁設有玻璃櫥窗陳列商品，五顏六色。有時白天用收音機播放新聞、廣告、歌曲，夜晚燈火通明，引人注目。為了生存和盈利，時常展開各式各樣的競爭，“言不二價”“貨真價實”“明碼標價”“童叟無欺”等宣傳招牌隨處可見，以示其買賣公道。偶爾大減價、大甩賣、有獎售貨等活動，營造出濃厚的商業氛圍。

（作者系東方文化館重慶分館館長 圖片由作者提供）



儿时三种饭 现在你还吃吗？

□吳洛加

重慶人以稻米為主糧，千百年來創造了數不勝數的米飯品種，形成了各美其美、美美與共的米飯文化。人對美食的印象始於兒時，童年的味道最難割舍。我生於20世紀50年代，那時主副食品緊缺，能有米飯吃飽便是幸福。儘管如此，人們並沒有停止對美食的追求，總會變著法子做出不同口味的米飯。如今我老了，偶爾會下廚做一碗兒時的飯尝尝，並非戀舊，而是為了記住從前，珍惜今天。

燙飯

燙飯始於何時，不可考，但我認為它是珍惜糧食勤儉持家的產物，值得推崇和傳承。我兒時，如果頭天剩下的飯、菜、湯較多，很多家庭都會在次日早晨一鍋兒烩了做成燙飯。飯菜俱全，且有湯汁相伴，自帶味道，無需再用其他下飯菜，頗有化腐朽為神奇之功。其實，做燙飯也有門道，成品以軟硬適度、略帶湯汁為宜；加上少許鮮蔬，色澤與口感會更上一層樓。如果烹調時間過長，變成了粥，全然失去了燙飯應有的色澤自然、軟而不爛的特色，倒不如喝白稀飯爽快。

重慶有諺：一熱當三鮮。這話用於燙飯再合適不過，它的魅力需要溫度來展示，一旦溫度降低，風味便急轉直下。我鄰居陳大漢深諳此道，燙飯出鍋，一分鐘都等不了，手捧飯碗，嘴唇挨碗沿一圈兒吃過去，再周而復始，還是免不了被燙得呲牙咧嘴。像陳大漢這樣爭分奪秒吃燙飯的角色，那時一抓一大把。如今再也見不到這種猴急的吃法了，原因很簡單，咱們早已告別了飢不擇食的年代，何況還曉得了科學飲食對健康有益。

燙飯體現的是顆粒不棄物盡其用，歸根結底屬於殘羹剩飯的再利用，所以只為家庭成員專享，出於禮節，並不會用它來款待客人，市面上罕見燙飯掛牌供應。十里不同風，假如去上海，那里的餐館便有琳瑯滿目的燙飯饕客，所有食材都很新鮮，有雞片、魚柳、蝦仁、火腿入饌，客人現點，廚房現做。我在滬上吃過幾回，看到了燙飯的天花板。儘管如此，我並不會嫌棄自家做的燙飯，曉得它是解決殘湯剩飯的最好辦法，吃下去的不僅是一碗飯，也是在傳承中華民族勤儉節約的優良品德。

“孔”飯

川渝有不少方言字，明白讀音但搞不懂怎麼寫，比如“孔”飯的“孔”。我在此處用此字有些缺乏自信，儘管很多人都這麼

寫，連某知名電視台介紹川菜烹飪技法時，屏幕上打出的也是此字。瀏覽網絡，有寫成“筵飯”的，理由是做這種飯與竹編的筵箕有關。更有好事者挖地三尺考證，說本源是“鞏”字，川人嫌繁瑣，習慣寫成“筵飯”。真是一筆糊塗賬。我隨大流勉為其難選了“孔”字，畢竟它的讀音靠譜，也想借此機會求教於專家。

“孔”飯比燙飯的做法要複雜得多：食材大多選用新鮮蔬菜與米飯，有益有味，亦飯亦菜，卻無湯汁，當列入菜飯體系。用料中，我沒有提及肉，因為幾十年前重慶坊間流行的“孔”飯，基本與肉不搭界，加入臘肉香腸那是後來的的事了，屬於現代版。

入饌“孔”飯的蔬菜五花八門，順應時令與物產。重慶多選扁豆、豇豆、洋芋、南瓜、芋頭、紅苕等配伍。米飯並不排斥剩飯，也有追求極致的朋友偏愛甑子飯，而且是瀝掉米湯再入籠蒸熟的半成品。

制作“孔”飯通常使用豬油，那種舒爽的脂香是植物油所不及的。我家隔壁趙媽一輩子炒菜喜用豬油。她示范過“孔”飯法：鐵鍋內燒豬油至熱，下菜翻炒，調味的咸辣鮮香悉聽尊便。蔬菜斷生後放入米飯，蓋住菜，然後沿鍋邊划一圈滲入開水，捂緊鍋蓋，小火燒熟。此過程就是所謂的“孔”，屬於炒、煎、焗、烘等技法的綜合運用。

做“孔”飯的關鍵是加水而非湯，水適量且一次性加到位，中途添加則成敗筆。何謂“適量”並無定規，全靠自己實踐和總結。衡量的尺度倒是有，要求飯菜同熟，不泥不坨。“孔”飯屬於慢活，在“孔”的過程中不能過早揭蓋，泄氣則淪落為夾生飯。細聽鍋中發出滋滋的輕響，熱氣帶著香味從鍋沿沖出，方能開蓋繼續後面的操作。我們還會有意識調小

火力，讓飯菜在鍋里多“孔”幾分鐘，這樣底部結成酥脆的鍋巴，吃起來有種奇異的焦香。

現在，“孔”飯已從家庭廚房躋身酒樓飯店，人見人愛。前不久和朋友去某酒店聚餐，老板介紹有“孔”飯，用才上市的嫩豌豆、臘肉、米飯做成。眾人大喜，紛紛起身奔那飯盆而去，都曉得這種“孔”飯堪稱爆款，手腳慢了恐怕就沒得吃。待“孔”飯盡興吃罷，這才發現冷落了桌上菜肴，只好吩咐服務員打包。

醬油飯

如今50歲以上的重慶人，誰敢說沒有吃過醬油飯？和純粹的白米飯相比，醬油飯因為加入了醬油和其他作料，變得色澤嫣紅，氣味芬芳，口感香辣，吃一碗還會想來第二碗。

醬油飯在餐館吃著，它產自尋常人家的灶房，制作者大多是十來歲甚至更小的娃兒。那時，大人們整天忙於工作，便訓導娃兒們從小參加家務勞動，洗衣做飯掃地抹屋乃每日必修課。小鬼當家，很多娃兒學會了煮飯炒菜。被生活逼出來的技能，叫人一輩子受用無窮。

醬油飯的制作概括為一個“拌”字，貌似簡單，其實很有講究。一定得用剛出鍋的大米飯，最好是熱氣騰騰、顆粒疏散、晶瑩剔透、軟硬適中的甑子飯，便於作料的色香味暢快地滲入並鎖住每一顆飯粒。如果米飯板結成坨或者溫度不夠，拌出來的醬油飯口感會大打折扣。

現代人做甑子飯的少了，嫌麻煩，不如电饭鍋省事。殊不知省事意味著消滅了舌尖享受。那時，重慶人家慣常做甑子飯，用竹篾將瀝去米湯的飯坯松鬆地擱進木甑，豎插氣眼若干，猛火急攻蒸七八分鐘，揭開甑蓋，不用嘗，只需鼓起腮幫對著乳霧蒸騰的米飯一吹，撲撲作響，便知恰到好處。

趁熱舀一碗拌制醬油飯，分為初級版、高級版。初級版说白了就是熱飯+醬油；高級版內容豐富得多，除了醬油，還要加上豬油、紅油辣子和几粒蔥花。至於今人吃膩了的味精，那時尚屬廚房珍品，被大人嚴加管控，從不允許娃兒們輕易染指。

醬油飯講究熱飯拌熱吃，特色除了熱，還有四字概括：油、香、辣、鮮。單說一個“香”字，米飯的馨香、醬油的豆香、豬油的脂香、海椒的辣香、蔥花的清香和諧交融，足夠讓人食欲大振，直吃得嘴角噴紅額頭冒汗。噓嚥吐氣之餘，端過甑子飯瀝下的米湯，咕嚕嚕揚脖喝下，“呃”的一個飽嗝噴薄而出，那番暢快與享受，給個神仙也不換。

（作者系重慶美食文化研究會研究員）

