

# 抗战时期重庆的中餐业

傅 裕

(重庆中国三峡博物馆, 重庆 400015)

**摘 要:** 抗战时期,重庆的中餐业已趋繁荣,民间饮食交流日渐频繁。1941年重庆被确立为陪都后,随着其政治地位和城市影响力的迅速提升,来渝的军政要员和企业家、银行家、资本家迅速增多,为适应各省口味的地方风味餐馆纷纷开张,川味餐馆不再是中餐业的主导,地方风味餐馆成为中餐业的主流。将中餐业置于抗战这一历史大背景之中,探讨其在渝城波折发展的历程以及地区商业的发展、移民的分布等人地关系对餐饮业产生的影响。

**关键词:** 抗战时期;重庆;中餐馆;人地关系

**中图分类号:** TS 972.117

**文献标识码:** A

**文章编号:** 2095-8730(2017)04-0005-05

张恨水说“渝市大小吃食馆本极多,几为五步一楼,十步一阁。客民麇集之后,平津京苏广东菜馆,如春笋怒发,愈觉触目皆是。”<sup>[1]</sup>抗战时期的重庆是南北风味并举,中西名吃俱陈,高中低档皆备,各类酒家令人目不暇接。据当时出版的生活类指南丛书《重庆指南》<sup>[2]</sup>历年统计数据,城中北味、江苏味、粤味各地口味餐馆皆有,但以后两者为多,这样的餐饮格局也奠定了重庆中餐业的基础。在这之前,重庆的餐馆大多还是便餐及简餐馆,规模较小,豆花饭、面、抄手等地方小吃在中餐业中占据重要地位。抗战以来,中餐业在经历了一系列难以想象的重大历史变迁和社会震荡之后完成了自我体系的建设,并对当代重庆中餐业的发展产生了持续而深远影响。

## 1 抗战时期重庆中餐馆概况

### 1.1 江苏味

江苏菜重视调汤,保持原汁,风味清鲜,浓而不腻,淡而不薄。抗战时期重庆城中的江苏味餐厅数量最多,共有19家,详见表1<sup>[2]</sup>,暇娱楼和留春幄是其中佼佼者。暇娱楼最早位于状元桥,1935年暇娱楼从重庆八省公益协进会手中租过原三忠祠名下的宅基地一幅,自行修建两层洋楼作为餐馆,1941年将餐馆房屋转让给和济和久裕

两钱庄<sup>[3]</sup>,餐馆迁至林森路40号。留春幄位于陕西街50号,1933年出版的《重庆旅行指南》中其位置标注为“陕西街39号”<sup>[4]</sup>,留春幄餐馆所在地系江西会馆于乾隆年间所购置产业,后修建两层楼房,一层可供散客用餐,二层设有大礼堂可接待包席宴会。

### 1.2 粤味

除了江苏味餐馆之外,粤味餐馆是抗战时期重庆中餐业的另一主流口味(详见表2)<sup>[2]</sup>。都说“食在广州”,广东菜肴清而不淡,鲜而不俗,嫩而不生,油而不腻,其美味早已得到世人公认。抗战时期不同时段重庆城中经营粤菜的餐馆有多家,其中最负盛名的当属冠生园。其总店位于云南金碧街,重庆支店成立于1939年以前,1941年出版的《重庆旅居向导》中登记的地址是民权路11号,在道门口和县庙街也有分店。冠生园的中餐馆规模颇大,内有礼堂,可承接宴席,但其价也昂,是名副其实的高端消费。除了中餐,冠生园还经营西餐及小吃,尤以小吃颇具风味,冠生园、大三元和国民酒家在抗战时期是城中有名的粤式点店铺,其喝早茶之习与广州无甚不同。<sup>[5]</sup>大三元和南园酒家在广州本地亦是酒家的佼佼者,其与文园、西园并称广州“四大酒家”,名扬省外及港澳地区。<sup>[6]</sup>抗战时期重庆大三元酒家位于县庙街

收稿日期:2017-10-20

基金项目:2017年重庆市社会科学规划项目(2017PY35)

作者简介:傅裕(1982-),女,重庆人,重庆中国三峡博物馆文博馆员,从事以移民为中心的区域社会经济史研究。

上 档案中记载其具体位置为林森路 56 号<sup>[7]</sup>。大三元酒家生意兴隆,开业没多久就开设分店。

表 1 抗战时期重庆城中江苏味餐厅

序号	餐厅名称	成立时间	地 址	备注(菜品价格)
1	暇娱楼	民国二十二年以前	林森路 40 号	不详
2	国际饭店	民国三十年以前	林森路	二元八角至数十元
3	上海洪福(菜社)	民国三十年以前	林森路 308 号(三牌坊)	一元八角至数十元
4	上海五芳斋	民国三十年以前	林森路 38 号	二元至数十元
5	南华酒楼	民国三十年以前	林森路 544 号	一元八角至七八元
6	松鹤楼	民国二十八年以前	中一路	二元至数十元
7	一心饭店	民国三十年以前	林森路 222 号	二元至数十元
8	皇后饭店	民国三十年以前	林森路 83 号	二元至数十元
9	白玫瑰	民国三十年以前	民族路 908 号	二元至数十元
10	权利大饭店	民国三十年以前	民生路 48 号	二元至数十元
11	汉口乐露春	民国三十年以前	上清寺 19 号	一元八角至七八元
12	白星	民国三十年以前	新生市场	一元八角至七八元
13	紫竹林素菜馆(完全素菜)	民国三十年以前	瓷器街 7 号	一元二角至五元
14	鸡运酒楼	民国三十年以前	中正路 48 号	一元八角至数十元
15	福禄寿	民国三十年以前	中正路 47 号	一元八角至数十元
16	新味腩	民国三十年以前	新生路 88 号(原味腩在杂粮市)	二元至数十元
17	沙利丈	民国三十年以前	中大街	二元至数十元
18	新芳斋	民国四十二年以前	新生路柴家巷	不详
19	留春幄	民国二十二年以前	陕西街 50 号	不详

表 2 抗战时期重庆城中粤味餐厅

序号	餐厅名称	成立时间	地 址	备注(菜品价格)
1	冠生园食品公司	民国二十八年以前	民权路 11 号	一元八角至三十余元
2	大三元广东酒家	民国二十八年以前	林森路县庙街	二元二角至数十元
3	大东酒家	民国三十年以前	林森路 209 号	二元二角至数十元
4	广东大酒家	民国三十年以前	民权路 77 号	二元至十元
5	国民酒家	民国三十年以前	民族路	二元至数十元
6	陶陶酒家	民国三十年以前	民生路 25 号	二元至数十元
7	广州酒家	民国三十年以前	民生路 54 号	二元至数十元
8	广东南园酒家	民国二十八年以前	会仙楼	不详
9	广东安乐园	民国二十九年以前	二牌坊	不详
10	清一色	民国三十年以前	民族路	二元至数十元
11	四美春	民国三十年以前	民族路 224 号	二元至数十元

### 1.3 川味(本地味)

抗战时期的川味酒楼在重庆并不是餐饮业的主流,但其经营还算红火,如时人所言,“本市最近与上海相似,各省餐馆小食店都有,而本地馆子亦非常发达”<sup>[8]</sup>,餐厅规模实不如江苏及粤味餐馆,京华酒家位于保安路,嘉宾饭店地处民生路,另有川味酒楼名曰陪都饭店,地处林森路 359 号,其价较京华酒家和主营川味的嘉宾饭店稍昂。久华源位于九尺坎金氏院巷内(炮台街 10 号),小洞天位于复兴观巷,一心饭店位于中一路,地处新生路柴家巷(邹容路 144 号)的凯歌归餐厅也以经营本地味出名,凯歌归老板李岳阳是与胡宗南

资历相当的黄埔一期学员,由于其军旅背景,李岳阳投身商海依然心系家国命运,将餐厅取名凯歌归寓意抗战胜利,军队凯旋而归。

### 1.4 其他

除了川、粤以及江苏口味的餐厅在战时的重庆大放异彩之外,当时市面上还能看到其他各地的风味餐厅。有专门经营北方风味的老北风餐厅,坐落于新生路 45 号,菜品价格由 7 角至 1 元 6 角止;同庆楼,有店面两处,分别位于公园路及新街口等。另有一味名曰下江味,从地域上看,抗战时期“下江人”通常是指长江中下游的各省籍人士,重庆的下江味餐厅比较出名的有蜜香餐馆。其他

还有京苏味、浙江味、闽味、天津味,甚至还有专营汉口小吃的餐馆。

这些餐厅都是当时较有名气的风味餐馆,并且这样的餐馆在当时的重庆城中随处可见。这也从侧面反映:一是当时的重庆外来人口确实多,饮食风气开放,各种外来的饮食习惯开始对传统餐饮习惯形成挑战,餐饮消费业呈现出多样性;二是当时重庆的社会经济发展较为低下,川味菜馆的数量不及各省地方特色菜馆,本地市民的消费水准并没有提高,而外来人口中军政机关人士所占比例较大,为适应这些人群的消费需要,因此地方特色餐馆大量出现。

## 2 抗战时期重庆中餐业的特点

抗战时期,全国各地的移民涌入重庆。这一次的移民浪潮,推动着重庆地区的中餐业从单一走向了多元化,在多元化的餐饮构成中,尤以江苏菜肴发展最为迅猛。1941年《重庆旅居向导》统计数据显示,渝城江苏味的餐馆数量最多,计有18家,其次是粤味餐馆,有9家,其他川味、京苏味、北方味的餐馆各三两家。<sup>[9]</sup>对于江苏菜肴在渝城的流行,刊行于1939年的《新重庆》一书中对此的评价是“川菜菜盘过大,不甚经济,又下江人不知者,或疑川菜每味皆辣,轻易不敢请教,有此数因,致下江馆如雨后春笋”<sup>[10]</sup>。江苏菜肴价格亦昂,粤味餐馆紧随其后。最贵者为暇娱楼和国际饭店,其次是大三元和大东两家粤味餐厅,川味餐厅的整体价格比前两者都要低。各种风味餐馆的出现,是移民为了满足自身口味需要的结果。

蓬勃的中餐业背后,是宴饮聚会的流行。抗战时期,内迁的移民带来了更为开放的饮食风尚,宴饮不再是小范围亲朋之间联系的纽带,而是成为一种更为广泛社交的手段,主人希望通过宴饮彰显自身的经济实力和社会地位。1938年12月1日,上海著名西服商王荣康为庆祝其妻30岁生日,中午在留春幄二楼大礼堂招待亲朋,并请国民剧院(一说小广寒)挂牌出演,宾客尤置身戏院之中。中餐业经营者也重视宴饮这个巨大的市场,因而在《重庆指南》的餐馆名录后都会备注是否有礼堂,能否承办宴席。除了传统的生日宴请,移民们还带来了更为西化的生活方式,婚宴也多选择在餐馆举行。位于新生路上的川味餐厅凯歌归为“本市著名餐馆之一,常有订婚结婚盛典,宾

客朝夕拥挤”<sup>[11]</sup>,虽为川菜馆,但附设西餐厅,加之场地气派,装潢时髦,能满足不同社会阶层的宴请需要,因此生意兴隆,包席不断。从私密到公开,这种饮食风尚的转变,表明抗战时期城中各大餐馆的硬件设施逐步完备,但更深层次的原因应是抗战时期渝城地狭人稠,居住条件较差,无法在家招待亲友,因而假座于餐馆食肆宴请宾客。

## 3 抗战时期重庆中餐业发展历程

1933年《重庆旅行指南》中登记的中餐馆统计数据是17家,此后在城中刊物《重庆指南》中历有统计,1939年重庆的中餐馆数量呈现出井喷式的增长,达到43家,是抗战前中餐馆数量的两倍多。1940年餐馆数量开始回落,1941-1944年分别有22家、11家、22家、14家,<sup>[2]</sup>到抗战结束前期,中餐馆数量回落至抗战前的水平。

### 3.1 新的契机

抗战时期重庆中餐业的发展经历了几个阶段,这些时间节点都与当时的社会、政治背景有着密切的联系,七七事变之后抗战全面爆发,这一时期人口流动加剧,沦陷区的移民往未被日军占领的内陆城市重庆迁移,这些移民的到来使重庆中餐业迎来了第一次发展的高峰。随着抗战的深入,南京失守,国民政府内迁,嗅觉敏锐的政治家、企业家、银行家和资本家等迅速在这里聚集,过多移民的涌入导致为政治服务及社会名流服务的高档餐馆和以满足普通民众需求的简餐馆应运而生。与前方战事的残酷血腥截然不同,抗战初期重庆城中的中餐业一片繁荣。

### 3.2 一度歇业

1938年至1942年,重庆成为抗日战争时期的战时首都,但是也成为日本侵略者眼中的头号空袭目标,在对重庆的狂轰滥炸中,许多中餐馆不得不被迫歇业。据民国二十九年(1940年)社会局的调查,暇娱楼作为城中名店,当年7月仅营业10天,歇业天数达到21天,8月更是全月歇业,至9月底方才重新营业,1941年“该商号有歇业之势”<sup>[12]</sup>。

除了日机轰炸导致的中餐业萧条外,民国政府的禁令也起了推波助澜的作用。1940年4月18日的《国民公报》刊发了由国防部最高委员会制定《取缔党政军机关人员宴会办法》,一个月后的5月5日,《中央日报》刊载了重庆卫戍总司令

部所制定的实施细则,需取缔的中餐项有“中餐每席连杂费价在20元以上,人数在8人以上者。”<sup>[13]334</sup>1941年5月《中央日报》则刊发了《关于重庆市社会局限制酒席菜肴数量、禁止烧烤乳猪的报道》。颁布禁令之时,正是战事艰难之际,前方的士兵浴血杀敌,英勇作战,然而作为战时首都的重庆,各大菜馆林立,各种美食应有尽有,因此当时有人讽刺其为“前方吃紧,后方紧吃”<sup>[13]343</sup>,可见其奢靡的饮食风气在民众心中已经生出强烈不满,国民政府是想通过推出禁令的方式来稳定前方战士军心,以告慰前方将士的辛劳。政府禁令之于政治的目标是明确而有效的,但是对于重庆中餐业来说无疑是巨大打击,一时间许多酒楼相继倒闭。

### 3.3 劫后余生

随着战争形势的扭转,重庆遭遇日机轰炸的情形已有所缓解,而重庆的中餐业在经历了黑暗的低谷后也开始出现上扬的态势。1942年下半年重庆中餐业的整体经营形势逐渐回暖,在《战时生活励进会三十一年度七月至十二月重要工作实施进度报告表》中即有“查近来各大餐馆之营业情形比诸秋夏已见转盛”的结论,“1、秋后雾季已临,乡居者迁城日众,人口日见增加;2、最近中央召集各项会议甚多,致远道来渝与会人均有宴会情事……夏令转秋人心稍快,以致食欲增进,亦一大原因。”<sup>[13]341</sup>因而中餐业整体形势开始好转。这样的稳定与蓬勃持续到抗战胜利,中餐业经营形势复又急转直下,重回谷底。抗战胜利后,大部分因战争而迁移来渝的军民纷纷要求复原与还都,1946年5月,国民政府颁布还都令,各机关人员纷纷回迁南京,重庆中餐业生意一落千丈。

## 4 人地关系对陪都时期中餐业的影响

重庆在建市以后,其市政、交通设施得到极大改善,城市区位进一步向外扩展,城市的概念已经不再局限于城墙以内,而是随着南区路、北区路的贯通延伸到了上清寺、菜园坝等地,抗战时期这些区域都已作为城市的一部分向移民敞开。中餐业也随着城市空间的拓展而扩展,从传统的商业中心到新兴的商业圈,其分布都是紧随着城市发展的脚步而前行,整体呈现出由东向西,由南向北发展的特点。清代以来,下半城的中心街区由东面的陕西路起,西接林森路一线区域,商业背景深

厚,因而林森路上分布的中餐馆大多为口碑较好,规模上乘的餐馆。1941年《重庆旅居向导》中统计了43家中餐馆,位于林森路的就有10家,这其中7家为江苏味餐馆,江苏味餐馆在林森路上紧密的布局意味着其在渝城中餐业的地位。较之下半城的繁华商贸,上半城的经济体量要小得多。民国以来,随着城市交通的改良,上下半城的功能开始相互转化,城市的商业中心有逐渐上移的趋势,上半城都邮街及位于其延伸段上的区域也逐渐形成了商业圈,在这一区域有国泰饭店、凯歌归和新芳斋三家餐饮名店相继开张,名店选址于此也标志着中餐业逐渐向上半城这一新兴商业区扩张。

空间的拓展和延伸往往伴随着内部结构的调整,尤其是人口的变迁和经济实力的增长。以江苏餐馆为例,其在抗战时期的渝城分布最广,数量最多。究其原因是因为抗战时期重庆的江苏移民众多之故。1945年12月《流离人民移动调查统计表》统计数据显示,江苏籍人口在各省的流离人口中数量最多,有5万余人,其主要集中在渝中半岛下半城东南部区域林森路东段,于此相应的,江苏菜馆也多设在这一区域。江苏人众固然是推动江苏菜盛行的因素,但从其在渝的人口结构看,多为平民,但平民实力始终有限,人口再多恐怕也难以推动江苏菜肴在渝城的发展,而商帮的助力才是关键所在。渝城商众历来少有江苏一籍,与之相邻的浙省商众在渝实力却不容小觑,据《各省市核准组织之商会与同业公会及其会员》数据显示,浙籍的商会团体有12个,会员有892人,同业公会有177个,会员数为2794,商业影响力可见一斑。<sup>[14]</sup>浙江菜与江苏菜口味接近,前者随着浙商入渝办木而进入重庆,因此其在渝的传承或许也为江苏菜肴的流行做了口味上的铺垫,抗战时期兴起的江苏菜肴应是在渝城浙江菜的基础上,融合了江苏与浙江两地的饮食特点,因而备受推崇。综上所述,各帮菜肴是随着各地商帮以及人口进入重庆,各帮菜馆的分布也与在渝本帮人口居住的区域有关,只是后来随着人口的聚集以及饮食消费时尚的变迁而盛衰。

纵然,城市功能的变迁以及移民人数的多少会对中餐业分布产生影响,但移民的社会结构及其口味的接受度也在一定程度上对其产生影响。重庆市1945年12月《流离人民移动调查统

计表》的数据,广东籍流离人口数量在重庆最多时也仅为13065人,仅占总人数的3%~4%<sup>[13]</sup><sup>18</sup>,但粤味餐馆却在城中餐饮界独领风骚,其数量紧随江苏味餐馆之后成为城中中餐业的第二大菜系。究其原因,或许是因为粤菜清淡可口,不似川味重麻重辣,各省民众接受起来比较容易,因此虽然广东籍流离人口数量不多,但由于其食材选料需从沿海地区运送而来,自然是“物以稀为贵”,加之军政要员的极力推崇,因而在当时的中餐业中也占有一席之地。足见在竞争激烈的餐饮市场,迎合市场的口味无疑才是最强有力的武器,尤其是在抗战时期,渝城饮食可谓五方杂陈,能够在如此复杂的市场环境中脱颖而出,足见粤味餐馆主持人之得力,且整体实力不俗。

中国人对于吃有一种近乎信仰式的固执,客居异乡,种种不易,有时甚至会在一桌家乡味的饭食面前掉下眼泪,这种乡恋情节伴随着日本人的步步蚕食,更让内迁的民众愁怀满绪,因此家乡味的餐馆幻化成了同省、同市乃至同乡的象征,具有地方特色的中餐馆往往成为同乡移民聚集之处。同乡是外省餐馆的主要消费群体,这些异乡的餐馆不知抚慰了多少移民思乡的愁绪。

#### 参考文献:

- [1] 张恨水. 张恨水说重庆[M]. 成都: 四川文艺出版社, 2007: 45.
- [2] 杨世才. 重庆指南[M]. 重庆: 北新书局, 1939 - 1944年.
- [3] 江苏宜兴旅渝同乡会的纪念刊[M]. 出版信息不详, 1943.
- [4] 姚乐野. 中国西南地理史料丛刊[M]. 成都: 巴蜀书社, 2014: 482.
- [5] 张老侃. 老重庆丛书——巴渝食趣[M]. 重庆: 重庆出版社, 2001: 226.
- [6] 周智武. 民国“食在广州”的饮食特征[J]. 扬州大学烹饪学报, 2012(1): 16 - 19.
- [7] 重庆市蔬菜业同业公会, 重庆市酒商业同业公会, 重庆市社会局. 关于报送1947年2月15日酒类价格表及各物的平均价格表的呈、指令(附表)[A]. 重庆: 重庆市档案馆(0060000200355000002).
- [8] 杨世才. 民国二十九年重庆指南[M]. 重庆: 北新书局, 1940: 106.
- [9] 社会部重庆社会服务处. 民国三十年重庆旅居向导[M]. 重庆: 北新书局, 1940: 25 - 28.
- [10] 陆思红. 新重庆[M]. 中华书局, 1939: 167.
- [11] 关于修缮凯歌归餐厅上重庆市工务局的呈[A]. 重庆: 重庆市档案馆(00610015015910000089000).
- [12] 关于报送插板暇娱楼餐馆漏税案件情形的呈、谕单[A]. 重庆: 重庆市档案馆(006400085480000086000).
- [13] 郑洪泉, 黄立人. 中华民国战时首都档案文献: 第3卷(内刊)[Z]. 2008.
- [14] 社会部统计处. 社会调查与统计[M]. 出版信息不详, 1943: 95.

## Analysis of Chongqing catering trade during anti-Japanese war

FU Yu

(Chongqing China Three Gorges Museum, Chongqing 400015, China)

**Abstract:** During the period of anti-Japanese war, Chongqing catering trade had become prospering, folk diet communication was frequent. In 1941, Chongqing was regarded as the second capital of China, its political status and influence were elevated, and the population of military and political officials and entrepreneurs, bankers, capitalists increased rapidly. The principle style of Sichuan restaurant was replaced by various local taste style to meet the demand of new comers. The influence of man-land relationship on the development of Chinese cuisine was discussed in respect of the historical background, frustrated commerce development and distribution of immigrants during that special time.

**Key words:** anti-Japanese war; Chongqing; Chinese restaurants; man-land relationship

(责任编辑: 王芙蓉)