

# 合川桃片

——合川工商联档案资料

段枕流 补遗

郑家槐 整理

合川桃片洁白、香甜、绵软、细腻，其味鲜美，不同凡品，是为合川特产。

合川桃片问世，将近百年。要知桃片的由来和发展，先从生产桃片的厂家说起。

公元1895年（清光绪二十一年），内江人朱国桢，罗××等，在合川申明亭开设同德典当。朱等鉴于合川三江汇聚，人烟稠密，物资殷富，商业繁盛，但糖果花色不多，质量不高（当时合川还不能生产蜜饯和冰糖）。认为从花色质量上下功夫，在合川经营糖果，大有可为。于是朱等在其家乡用重金招聘一批技术工人，在合川苏家街创办同德福京果铺，生产各种蜜饯、糖果。那时合川祥云斋，已经在试制桃片，但品质低劣，销路不佳。朱等见桃片是一新品种，大有发展前途。因此在祥云斋桃片制作的基础上，进行了研究和改进，质量较前提高，初步具有色白、离片、绵软等特点。到了1898年，县举人张石亲把合川同德福桃片、易正茂盐梅作为合川特产，带至成都、北京等地馈送官员，这样，合川桃片就渐渐远近闻名了。但是同德福的糖果业，虽然营业情况很好，但并没有进一步扩大业务，因为朱国桢等主要是在经营典当。1911年辛亥革命后，由于时局变动，朱等要返

回内江原籍，他所创办的同德福糖果业，即由典当业的县人蒋盛文，花纱业的余鸿春，金融业的杨和平等各出纹银一千两，合伙承顶过来，推杨和平为经理。1910年杨、蒋退伙，由余鸿春接手经营。余死后，其子余复光继承。此人精明干练，通权达变。深知欲发展业务，关键问题在于提高质量。提高质量的先决条件，又在采用上等原料。如主要原料的糯米，一律用上熟大糯米，所用的糖，是当时市场上最好的英国太古公司白糖和台湾白糖。其他如桃仁、麻油等，也都是上等优质原料。其次严格讲求精工细作，研究刀法，每斤规定在250片左右。在选料、磨粉、扰糖、蒸块、包装等每道工序上，都订有详细规章，按章办事。并设有专人担任质量检查，严格把关，不合格的产品不准出门。于是同德福桃片的质量，在同业中一路领先。

余复光为了取得自己在社会上的政治地位，对当时驻合川的军阀陈书农等一批军政首脑，利用各种方式，如打牌、请客、送礼等办法和他们交往，以博得他们的支持。在商会改选会长时，余复光不惜耗费大量金钱，把全店学徒的名字都送去商会入会（当时加入商会每人都要交入会会费），以增加自己的选票，结果当选为合川商会会长。他依靠这些势力作靠山，更加接近了军阀和官吏。凭借他在社会上的这些优势，在当时军阀横征暴敛，捐税、垫款频繁，工商业界处于风雨飘摇的情况下，使自己经营的企业，不但站稳了脚跟，而且还获得了发展。（一说余复光当了商会会长，成天周旋于军政要员之间，放松了对企业的领导，致使企业几乎倒闭。——编者）

1920年，同德福桃片在成都花会物展竞赛中，获得优质奖章。特别1925年，成都召开四川省劝业第五次会议，同德

福送去的桃片，名列前茅，获得特等奖章。1926年，第三师师长陈书农主持召开的同、武、铜、大、璧五县展览会上，同德福桃片又一次得到一等奖。三师旅长陈杰华还亲笔题写了“片片飞来是桃花”的匾额，送与同德福。

为了推广业务，扩大影响，对商品宣传，也是不遗余力。同德福在特等奖章图案上，加上两个童子，手中各执一个蚌为桃片商标。封面贴有腊光纸印的“同德福制”四个金色大字，闪闪夺目，十分美观。外封皮上还印有一段介绍商品的三字经。内容是“同德福，在合川，驰名远，开多年。食品多，价亦廉，精工制，料兼全……防假冒，认标签，两童子，得蚌欢”。此外，同德福还举办了一次规模巨大的“成立四十周年”纪念活动，各种商品，降价优待顾客，并自称同德福桃片是“世界第一”。凡此种种，大大提高了同德福及其主要产品桃片的声誉。这时，所有同业都无力与之竞争。随着业务扩大，经销门市由一家增至四家，职工增至一百余人。

同德福的发展，除了上述原因外，严密的，也是苛刻的经营管理制度也是主要一环。如购进原料，一般都是赊欠，抗日战争前是三节（端午、中秋、春节）付款，抗战期中，改为半月付款。同德福业务好，信誉高，能够在市场上大量购进原料。因为它的产品，特别是桃片销售得快，资金周转期短，用不着多少流动资金。在价格方面，一般是讲价还价，但同德福一直是定价。有时为了排挤同业，根据情况，灵活运用。如一样的桃片，小南街门市每封（10两）一角八分，苏家街门市则卖一角四分。用降价办法来抵制街对面另一家桃片商三民斋。

企业的组织，大致分为两部份：生产部份由“专案”负

责管理生产、技术、调配工人；购销部份由“管事”负责买进卖出。经理只抓住这两个人，解决一切问题。专案和管事，一般都是老板的亲信，除工资外，年终还要分给他们一部份钱或者注销一部份“专支”，使他们更忠实地为老板工作。

企业的财务有严格的制度。无论职工、学徒，都有保证人对他们在企业内的行为及银钱手续绝对负责。规定任何人身上不能带钱，私人的钱，当众放在货架上，使用时要大家都知道，老板有时还进行检查。

职工的待遇一般都很低，熟练的技术工人，专案，管事等，每年30至40吊钱。它主要的剥削对象是学徒。每年都要招收学徒十多人。规定在三年学徒期内，没有工资，三年只有洗浆钱六吊，出师时还要办出师酒，出师酒都要花上四、五吊钱。这样，等于替老板白做三年工。并规定出师后还要低工资帮老板三年。这些条件都写成契约由保人盖章后交给老板，称为“投师约据”。约据上还要写明：每年工资不得超支、专支，有病自行医治，走东去西发生意外与主无涉等。对有技术的和得力的工人则另有一套办法，老工人称为“套着干”。就是允许他们过支部份工资，这样要想离去，但无钱还账，只好继续忍受剥削。如王炳生，周成云，年年都想走，但因无法偿还超支，一直在同德福工作到死。

糖果生产的季节性很大，每年农历八月（中秋节前）就进入旺季。特别在春节，再穷的农民也要想方设法，买点甜食送给地主。同德福每年农历八月增雇工人，正月十五后解雇工人已形成制度。在这段时间里，工人经常要工作到深夜。春节前后连续十几夜通宵生产，很少睡觉。有的工人，站着都睡着了。正月十五以前任何人不能请假。一年之中，

仅端午、中秋节休息半天，春节休息一天。职工们有时忍受不了这种剥削，想要另找门路，但在那个社会，“天下老鸹一般黑”，那里都是一样。

企业的发展同时带来企业内部的矛盾，余复光和他两个兄弟余慕陶、余奉书，相互之间也勾心斗角，结果只好分家。于是在同德福招牌上，分别冠以“光记”、“慕记”、“奉记”，以资区别。由于资金分散，管理欠佳，质量有所下降，加上同业三民斋，蔗园等在业务上的竞争，致使名噪一时，独步市场达半个世纪之久的同德福桃片，从顶峰上退落下来。

除同德福生产桃片外，还有三民斋也以制造桃片为主。三民斋经理人是石尊贤和石尊荣。石氏弟兄，二十年代都是稻香村糖果铺学徒，1932年与张德修合营三民斋。以青竹湾为厂房，小南街为门市，自称“桃片大王”，与同德福激烈竞争，大有后来居上之势。

1938年，合川另一家以经营桃片为主的蔗园，开张营业。蔗园在桃片质量和其他方面也作了一些改进，在同业中具有一定的竞争优势。

合川同德福桃片遐迹闻名，不但本地各糖果商竞相制造，在外地也有生产桃片的。如三十年代，重庆日升桃片厂生产的日升桃片，就是仿照合川桃片的做法。

有关桃片的生产过程，简约叙述如后：

### 一、原料及生产准备

1、糯米：选用上熟大糯米，筛出米花和碎米，然后将颗米和碎米分别洗净，分炒，以免火候不匀，碎米炒糊了，颗米还未炒好，影响质量。磨出的粉子，要用细箩筛。做桃

片的粉子，一定要用细粉子。磨好的粉子有燥性，必须经过“打地铺”（即返潮）。

2、搅糖：白糖经过提炼，捞出泡子、杂物。火候不能太老，老了颜色不白。冷却后，再搅拌成搅糖。将搅糖加入化猪油，搅匀后，即可用做桃片了。

3、桃仁：桃仁要精选，除去霉烂和带黑色的部份。为去尽涩味，先用麻油炸一遍，炸的时间不要太久，颜色保持金黄。

4、饴糖：浆桃仁用煎起火后的饴糖，少量蘸在桃仁上。蒸饴糖时，必须勤翻动，避免成堆，少量为佳，以增加其粘接力。

## 二、制作过程

1、装烫：将米粉子、搅糖、桃仁、玫瑰等原料搅匀后，装入锡烫（即锡盒）内，压实压平。

2、蒸块：把装好的锡烫放入锅内，加盖、用文火蒸。蒸好后，倒出第一烫，放入第二烫。趁热扑上细粉子，使桃片颜色增白并减少粘性，利于切片。

3、切片：蒸块冷却后就是切片。切片是人工操作。切片工人要求刀法熟练，片子均匀，一斤桃片要求250片左右，这是桃片生产中技术性最高的一门手艺。据说要合符这项技术的要求，勤学苦练也要十年左右时间。

4、包装：抗战前，桃片一律是用纸封，抗战期中才改为盒装。目前盒装外面再加一层透明塑料薄膜，增加了磨损，美观和保鲜程度。

合川桃片的声誉，多年来经久不衰，主要原因在于不断改进操作，提高质量。从祥云斋、同德福到三民斋、蔗园等

厂家，先后都在产品质量上呕心沥血，下过苦功，作过一定贡献。合川桃片之有今天，完全是群众智慧的结晶。解放后，同德福、三民斋等厂家都经历了私私合营，公私合营，最后走上了国营，桃片生产有了很大发展。同德福的厂名，五六年公私合营一度更改，八二年又得到恢复。

合川桃片，1981年荣获四川省政府发给的糖果糕点优质产品银质奖章。但由于生产过程一部份是手工操作，发展受到限制。长期以来在市场上都是供不应求。1982年由国家投资在南津街新建厂房，并得到重庆有关部门技术上的援助，机械化设备问题，可望得到解决。在生产场地扩大，生产设备改善和工艺技术提高后，产量亦将随之增加。对满足人民需求和四化建设将作出更大贡献。

# 白 橙 糖

郭 泽 沛

合川白橙糖，历史悠久，别具一格，是合川县三大特产之一。

白橙糖的创始人名叫洪五合，清光绪二十八年(1902)，他在三汇坝街上，开了一家糖食铺，招牌“五合斋”，专卖糖果糕点。当时每年夏季，城乡糖食铺，纷纷用橙壳和饴糖做原料，制造橙糖，因其色红，故名红橙糖。这种橙糖制成以后，为了保持绵软，必须浸泡在饴糖中，随吃随取，不便携带。加之甜度过大，多吃腻口，所以在市场上销路不大。洪五合善于经营，肯动脑筋，他懂得要和同业竞争，必须增加花色品种，出奇制胜。他见用饴糖能制出红橙糖，用白糖能不能制出白橙糖呢？他深思熟虑以后，得出了肯定的结论。经他苦心钻研，多次试验，白橙糖终于成功问世。白橙糖比红橙糖优越的地方，是能够晾干，装盒封包，携带方便。还有色白透明，气味芳香，甜不腻人，入口化渣等特点。既能与高贵糖果配伍，进入大雅之堂；又是品茗谈心，味美可口的茶点。不但有营养，还有顺气化痰的药用效能，堪称糖食中不可多得的佳品。

白橙糖的产地三汇坝，位于华盖山脚下，是上山必经之路。解放前，每年夏天，远近香客往华盖山进香拜佛者，络绎不绝。香客们在三汇坝住脚时，尝到白橙糖的美味以后，交口称誉，回家时都要带些作礼品，馈赠亲友，于是白橙糖

名闻遐迩，生意日隆。同业中竞相仿制，但因不得秘方，远远不能与之媲美。又因三汇坝地处矿藏区，得天独厚，从山中引来的泉水，清冽爽口，水味醇美，其中含有大量的硝、磺等矿物质，具有除尽壳中苦涩汁水的特殊功能，橙壳经泉水冲洗后，别无杂味，其他地方水源，不具备这个条件，因而生产出来的白橙糖，质量逊色。

民国十五年（1926年），川军二十八军第三师师长陈书农驻防合川时，有一天从三汇坝经过，当地士绅用土产白橙糖饗客，陈品尝后，大加赞许，当场写了一首打油诗：“君家巧做白橙糖，地利人和两兼长，茶余酒后尝几片，满口香甜滋味长。”可见白橙糖当时是受到普遍欢迎的。后来陈书农在合川举办合、武、铜、大、璧五县联合展览会，白橙糖获得金匾一块。

新中国成立后，白橙糖的生产有了较大的发展。洪五合于一九五四年逝世，他儿媳黄开华，接手经营。黄死后，由第三代洪发富继承祖业。现在年产十八万斤，远销省内外，供不应求。

白橙糖生产过程如下：

- 1、每年三伏季节，收集各种杂橙，其中以肉质细腻的苦橙最佳。削去青皮和橙心后，每个破成四至六牙。等到锅中水烧至摄氏七十度时，便将橙壳倒进去，搅匀，几分钟后，趁热捞出，放在稀眼萝筐内，在泉水池中边搓边踩，将苦涩汁水去尽后，然后用木榨榨干，放在日光下，当天晒干，即为干坯。

- 2、做糖以前，将干坯放在泉水中发软，再踩洗一次，进入沸水锅煮一小时左右，捞出置于清水内备用。同时把上

等白糖化为液体，，加入适量豆浆或鸡蛋（只用一样）提炼过滤后，将橙坯从清水池内取出，放入糖水中，用文火密封熬煮，掌握微开的火候，煮四小时左右，使坯内饱含糖汁。起锅后趁热撒上干白糖上衣，晾干后，即是白橙糖。

# 民国时期的合川饮食业

欧阳志

吾合地处嘉陵江下游，三江汇聚，素为物资集散，商贾云屯之所。市场繁盛，饮食行业亦兴旺发达，各种名菜、名小吃，在渝合一带，名噪一时，遐迩闻名。民国时期，有大小各色饮食店铺达一百五十多家，还有摊、挑食担二百余户，从业者逾千人，遍布全城各街、巷要冲。晨光未露，即有摊挑食担在旅栈门前或船邦码头，市场街口，高声叫卖白糕，油果子，汤元，喜沙油钱，荤素油茶，搅糖麻元，醪糟开水。即是在深夜，也可吃到串街的担担面，炒米糖开水，藕粉、炒面。日间各菜馆、饭铺出售的名菜，名特小吃不下百余种。其中有独特风味，优质鲜美的食品，迄今仍为昔日品尝过的人们留恋而神往。

## 一、行邦的组织沿革

饮食行业在清朝即有帮会存在，时称馆邦。初创雷祖会于总神庙内（民国十八年总神庙改建电灯厂和自来水厂，雷祖会迁白云观），入会成员必须经过拜师学艺，祖辈相传者，不论自营或佣工均可入会，一般不吸收“跷脚老板”参加。由于烹调技艺不同，划分了六个邦口：

- 一、南馆：又称南堂馆子或碗菜馆
- 二、餐馆：又称成都馆，技艺由成都引进
- 三、面馆：又称燕蜀邦，系北方引进

#### 四、豆花馆

#### 五、小菜饭馆

#### 六、粑粑馆

因均奉祀雷祖，故六邦口合一而称馆邦。每一邦推首事一人，组成雷祖会，每年办会一次。首事任务：筹办祭祀，订立邦规，执行邦规，选举下届首事。民国时期，增加承办差务，筹收捐款。平时代表邦众，参加学徒毕业办的出师酒，确认学工成为雷祖会会员。集会期间，凡参加神会的均须缴纳份金，作为祭神和聚餐之用。商会成立后，馆邦很长一段时间均未纳入商会组织。到民国十四年才正式成立馆邦，选举李俊民为邦董，雷祖会同时存在。举出的首事为邦内工作人员。雷祖会年会照常进行。县总工会成立馆业职工会后，雷祖会分为工人和老板两个雷祖会，工人雷祖会也吸收拜过师和祖传自营业主参加入会，相沿至解放。

### 二、帮规

#### (一) 学徒习艺规则

1、由于饮食业的特点，过去称“勤行”，需要劳力多，特别一些粗笨活，如洗碗，理菜，鸡鸭加工等，要占用较多的劳动力。但是有较高手艺工资高的，做粗笨活又不划算，因此就招收学徒。招收学徒的对象一般多是农村流入城市，需要学个手艺的青年。这些青年人多数都无文化，而饮食业只需要体力，不识字也行，也不要铺保，年龄十三、四岁。故饮食业工人，多数是文化低的农村劳动力。

2、学徒投师首先要写投师文约，这是师徒双方都应遵守的权利和义务。文约内规定学艺时间，一般为三年，必要时延长到四年（视手艺如何，出师后能否独立工作或担任一

项主要工作为准)。也有在一家出师后，手艺差，就业困难，也可以另投师习艺，名曰“参师”。时间为一年。习艺期间无工资，伙食由师傅承担，可议定三年洗浆费若干。规定每年发一次或三年一次发，以备办出师酒用。约中还规定习艺期间如碰上天灾人祸，风寒疾病，自行料理。习艺期满要办出师酒，请帮内有名气的人参加，俗称“打响遍”，还要备办鞋袜、衣料谢师，以后可在行业中自营或佣工。

3、习艺期间如师傅半途不教或学徒半途不学，退还文约作废。如学艺期内有盗窃和徇私舞弊情况，要追赔损失或终止学艺。

## (二) 佣工

1、佣工时间，一般为四个月，每逢三大节日前为请雇或受佣期间，谈妥后，节后头一天上工，期满如继续，也是在节前协商。

2、佣工伙食费由雇方负责外，还有工资，工资形式有二：一是固定工资，议定每月若干元，按月支付；一是付给少量工资，外加每天分“小费”（此种形式多为南馆、餐馆所采用）。“小费”来源，一是顾客在应付餐费外，另外给的茶水、洗脸水等小钱。再是每天卖豆芽汤和血盪汤，卖的钱先付给豆芽和血盪成本后，余下三七开，店主占三成，作为油盐水炭之用，其余七成加上外收小费由全店人员分高矮登。根据每个人技术熟练程度，手脚的灵活以及勤惰表现，由全体师友开会评定。高矮登分为1—10成不等，按上述标准当天分配完毕。师友评定的等级，店主不得过问和变更。如佣工升降等级，中途不调整，必须在下一节日再行议定。另外还有两项收入分配，一是每日收集顾客的残汤剩饭，好

的留作自食，其余的倒入锅内煮沸，挑出城外卖扎汤，所得收入加入次日小费分配，或集中一月再分。二是三大节日期间，长期往来的售货单位大都有馈赠，在节日前集中分配。分配方法，与分小费基本相同。

8、惩罚：凡在受雇期间，如有徇私舞弊或盗窃情事，一经拿获，轻则赔偿损失，重则斥退解雇。严重的，则在晚上行帮吃茶的会上，向帮众打响遍，经行帮负责人同意，即可挂“围腰”（俗称断衣饭碗），今后不得再在本帮帮人。有的表示了悔改，经过疏通，取得帮首同意和店主的谅解，可以改变原决定，继续受雇。

### （三）店铺公认的规约

1、一般食品的价格，帮内统一议定，但不规定质量和份量。如某些品种，一时因原料提价而需涨价时，经本行业负责人互相知会一下，即可进行调整，不受通帮调价的约束。

2、帮内差务和捐税，由帮首将应缴数目开会时交帮众讨论，议定各户应缴多少，然后由帮董会同各帮首事共同收缴。筹集数目比上缴数可多1—2%，作为经办人员工作期间的费用。剩余部份则交帮上作经常费开支，一年报销一次。

3、不允许未到三大节日，中途雇用他店的雇工，拆人家的台。违者在帮内评理。造成损失时，要赔偿损失。

### 三、经营概况

1、饮食行业经历着民国初期的军阀混战，县城驻军及来往军旅，对本行业的差务十分繁重，在极端困难的条件下

下，惨淡经营。军队一到，不是借锅灶，就是借桌凳。更有甚者，干脆在店铺门口，插下一杆旗子，将店堂桌凳收拢做床铺，锅灶做伙房。此时不但不能违抗，还要笑脸相迎，帮忙煮饭，以免撤退时拉店内伙计去当伙夫。当时为了求生存，适应环境，用石头做桌凳，固定下来，但还是免不了借锅灶，不过比前稍好了一点。

2、川军二十八军第三师师长陈书农，民国十二年至二十年驻扎合川。他把合川视为他的基地，比较重视工商业的发展。市场交易较前活跃，饮食店铺有所增加，经营品种和地方特色都有了显著变化。高一级的餐馆，餐厅，陆续开设起来。著名的如余复光经营的瑞山餐厅，小南街醉霞楼和宜园，丁市街的醉贤村等都有名菜出售。此时多数餐馆和店铺都有盈余，颇极一时之盛。

3、民国二十二年至二十五年，境况日非，旱灾涝灾，接踵而来，广大农村，哀鸿遍野，满目凄凉。大批农民，逃荒离境，有的甚至丧失了生命。当时饮食行业，也受到影响。倒闭、停业者比比皆是，幸存下来的，也挣扎在困境之中。

4、民国二十七年，雨水调匀、农业丰收，市场又繁荣起来，饮食行业也有了生气。可是好景不常，民国二十九年（一九四〇年）七月二十二日，敌机在我县狂轰烂炸，全城精华，毁于一旦，很多同业家破人亡。如省外内迁的排骨大王全家罹难。莱羹香店主数人，死于碗豆桥下。其状悲惨，不忍卒睹。腴轩饭店，弯馆，两建两毁，城内商业，大受摧残。但当时为了抗战，各行各业克服重重困难，在废墟上修便房，搭篷棚，惨淡经营，终于迎来了抗战胜利。

5、抗日战争胜利后，国民党政府不顾全国人民的反

对，悍然发动内战，导致生产萎缩，民生凋蔽。由于疯狂扩军，军费支出庞大，除了加紧压榨，剥削人民外，还烂发钞票，以致通货膨胀，币制贬值。市场交易，一度以物易物，以洋纱代货币，吃饭，买东西，都以洋纱作交换。饮食行业在这种情况下，经营上遇到的困难，可想而知。除民生饭店杨海清，恒丰太酒店廖海清少数几家生意较好外，大部份都面临绝境，朝不保夕，随时都有关门的可能。临近解放前夕，全城尚有坐商一百四十余家，从业六百余人。其中餐馆十家，从业百余人。南馆十六家，从业一百四十余人。面馆四十六家，从业一百六十余人。甜食粑粑馆三十四家，从业一百余人。豆花馆十一家，从业七十余人。小菜饭店二十五家，从业八十多人。每月营业额约合现币值一百万元左右。此外还有摊贩二百余家。

#### 四、各邦口经营特点

##### 1、南馆：

南馆在县城内称上乘，以店堂宽敞，座落雅致，招徕顾客，备办有山珍海味和具有地道名特风味的荤素菜肴。如煎肝，滑肉片以其外酥内嫩，味鲜爽口而驰名，江鲷、鲢鱼、岩鲤更是坐上佳品，蒸炖炒卤一应俱全。这类馆子多为巨富豪绅进出其间，也为婚寿酬客包办筵席。醉霞楼、会仙楼、集仙楼最有名气。一园、宜园、顺发园、垮馆，也是座上客常满，特别是垮馆砣砣肉，肥瘦兼半，香软可口，深受一般市民的欢迎。

##### 2、餐馆：

餐馆的烹调技术，多是由成都引进，凉拌荤素，名目繁多。每天有十多种陈列菜桌，供顾客选择。焖锅饭依附于

侧，随时可吃上热饭，这是成都馆的一大特点。荤素菜肴，以麻、辣、甜、卤等怪味见长，卤制品及烟熏食品均随季节而异。这类餐馆，较为著名的有郁香、新园、协记等，抗战后，省外内迁的有三六九、一品香，金陵饭店，大鸿楼，松鹤楼，排骨大王等数家。不用辣椒的鱼香、甜味菜肴技艺随之传来，为我县饮食行业增添了特色。

### 3、面馆

面馆有专营也有餐馆兼营。种类有汤面、炒面、凉面、扯面之分，其中以汤面为主。汤面中，有稀面，俗称“过桥面”，历史悠久，一般早上出售。牛羊肉面，每年中秋节后问世。鳝鱼面宜于夏秋之交。炖鸡、鸡火、扎酱、红烧，肉丝、猪肝等面，四季咸宜。一般面馆兼营点心，点心有肉馅，糖馅之别，供顾客过午。小笼包子，烫面饺子也随堂供应。此外还有一些名特小吃，都曾饮誉一时。如会江门的抄手；断鸡处的凉拌鸡蹄花和怪味鸡丝；朱烧腊烟熏牛肉；王德成的川北凉粉；盘会礼的坨坨面；百花街、戴家巷的担担面；天福巷的炖鸡面、水八块；张烧腊的油酥鸭子；城隍庙蒋兴发的麻辣羊肚；大南街汤炳煊的稀粉；柏树街的羊扎粉；久长街竹林食店的过桥抄手；大灯笼的富油包子；正娱巷麻花大王小麻花等，各自拥有自己的食客。此外，小南门外的“好（音号）吃街”有几家小食店，专卖面食和卤菜，多为船民在此饮酒和就食。还有一种在水上游动经营的“好吃船”，送货上门，专门供应水上船民的酒菜。

### 4、豆花馆

经营豆花为主，辅以蒸菜和凉拌素菜，尤以清蒸香拐，肥瘦均匀；粉蒸肥肠，味美可口，很受顾客欢迎。特别是豆花更有特色。用小碗盛满，上面加盖一层，豆花垂碗口四周