

一九三七

ERQI MEMORY



二七



江苏工业学院图书馆
藏书章

ER QI MEMORY

二七



本书文稿版权所有 侵权必究

二七记忆

中共郑州市二七区委宣传部编

开本：1/16

印张：16.25 印数：3000册

郑州市金秋彩色印务有限公司印刷

豫内资郑新出通字[2008]063号

内部交流 免费赠阅

编委主任：张伟岭

总编辑：阚安生

执行主编：刘 军

创意总监：杨 叶

文字编辑：张国斌

设计：何艳华 付军晓 王璐璐

设计承制：河南省每日新闻图片社

目 CONTENTS 录

一七



第四章 001-102

商业旧事

第五章 103-212

旧事掌故

第六章 213-256

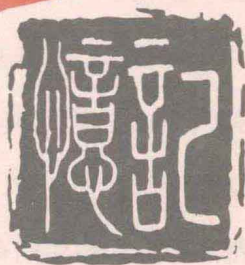
风物特产

003	清末民初郑州的灯市	051	旧郑州的猪鬃加工业
004	旧时郑州店铺的字号和牌匾	052	旧时生意场上的骗局
006	解放前郑州的夜市小吃	053	旧商业经营与价格制定
007	旧郑州的堂倌	055	旧时郑州的电料电器行业
009	解放前老坟岗的小吃	057	旧郑州的粮油行业
011	热干面传入郑州逸事	059	旧时“美孚”洋油在郑州
013	老郑州的糕点、酱菜行业	061	早年郑州的果子市
015	早年的郑州冷饮	063	早年郑州的民用五金商业
017	解放前郑州的茶叶生意	065	早年郑州的南北货行业
019	老郑州大碗茶	067	老郑州的纸绢花业
020	老郑州的“火车头”牌面粉	069	昔日郑州的画像业
021	“利兴面包房”与老郑州面包行业	071	民国年间的棉花业
023	从坐商、摊商、行商到超市	073	民国年间的炉坊业
025	振兴市场兴衰史	075	牙商：旧郑州的经纪人
027	旧时老坟岗的各色货摊	077	老郑州的“牛经纪”
029	老郑州百货业的演变	079	老郑州的估衣市
031	郑州火柴业惨淡经营史	080	老郑州的脚行
033	老郑州人最早吸的香烟	081	老郑州的“剃头挑子”
035	老郑州的“对联摊”	083	解放前郑州的禽蛋加工行业
036	老郑州绣花线生意	085	解放前郑州私营商号的账簿
037	旧郑州的棉纺织业	087	解放前郑州的皮革业
038	旧郑州商贩们的叫卖声	089	解放前郑州的鞋店
039	旧时郑州街头的露天职业	091	解放前郑州的搭棚行业
041	旧时郑州的纸庄	092	1911年，郑州始有印章刻字店
043	旧时郑州的茶馆业	094	郑州洗浴业沧桑百余年
045	旧时郑州的盐业	096	“风筝魏”
047	旧郑州的打包业	098	郑州解放前的典当业
049	旧时去“入市”找活干	100	解放前郑州的鸟市

NO.4 ▶ 商业旧事

101 | 旧郑州鱼市上的往事

一七





清末民初郑州的灯市



在我国卖花灯已有悠久的历史，清末民初，郑州的灯市已具有相当的规模，据郑县《风俗志》记载：“……自城十字街（现今东大街与西大街连接处）至西关迤迤至车站谓之灯市。”每年春节前后，艺人将自己精心制作的纱灯、油纸灯等各式花灯拿到市上出售，供人观赏，挑选，有历史人物灯、神话故事灯、瓜果植物灯、龙虎狮豹动物灯、飞禽走兽灯、花篮盆景灯、亭台楼阁灯，最有趣的花灯是迎风旋转的飞轮八卦灯、羊低头灯、奔马相撵灯等。这些千姿百态的花灯，荟萃纸扎、裱糊、剪纸、绘画等民间艺术的精华。

正月十五元宵灯节，是人们专门观灯的日子，市肆张灯尤为壮观。“老郑州”可能都知道，郑州民间有迎灯会的习俗，灯会以三夜为期。据郑县《风俗志》载：“无论通衢小巷都悬吊彩灯，星罗棋布，皎如白月，喧闹彻旦。”那时的灯会不仅有千姿百态的灯笼争妍，还伴着各种歌舞杂耍娱乐活动，如舞龙、耍狮子、踩高跷、跑旱船以及猜灯谜。在游玩尽兴之时，还有吃汤圆（元宵）的习惯，象征团圆。

旧时郑州店铺的字号和牌匾

旧时在郑州经商开店的人，开店时一般挂有字号和牌匾。说是牌匾，其实不过是一块木牌，上面写着商店的字号、经营品种等，形式有横竖两种，规格大小不一。也有的用黄布做成长方形或三角形的旗，上面缀有店铺销售商品的名称。随着郑州商埠的开通，商品经济的不断发展，商家更加重视、讲究字号牌匾的制作，每个字都要认真琢磨，力图选个使人容易记住又吉利的名字。

郑州店铺的字号含义大致有这么几类，一是祈望兴旺发达、生意兴隆，如“鸿兴源”“豫兴”“同盛永”等；二是寄托吉祥如意，如“德茂”“瑞丰祥”“豫丰楼”“大金台”“泰昌”“凤祥”等；三是寓意不断发展，如“华阳春”“新丰斋”“五洲”“万茂生”等；四是有的店铺字号表示出其行业性质，像经营中草药的“长春堂”“天芝堂”“鹤年堂”等，还有眼镜店的字号叫“精明”“光明”“精华”，经营茶叶的有“六山”“庐山”“黄山”茶叶店，意为茶庄从产地进的货，经营剧场的有“普乐”“景星”等；五是姓氏直呼店名，如郑州最有名的餐饮“蔡记”“葛记”“罗家”等；经营清真饭菜的“马豫兴”“西兰轩”等，具有浓郁的文化色彩。

店铺的字号定下来后，请谁来写更为重要。一般都要请在社会上有地位，或者著名文人学者中的书法家来书写。如清光绪二十二年（公元1896年）汜水人刘茂生在西大街中段路南开业的“桂贡锦帽庄”，是郑州制帽业之开始。相传字号是请清翰林院的赵翰林所书，题写的匾额潇洒自如，于恬淡中见神韵。

“鸿兴源”糕点店1902年从天津迁到郑州，在西大街西口开门营业，以经营京式糕点、酱菜而驰名。人们来到“鸿兴源”，总会被大牌匾上的“鸿兴源”三个大字所吸引。牌匾上的黑底金字，笔力遒劲，浑如泼墨，气贯长虹。据店员说，这令

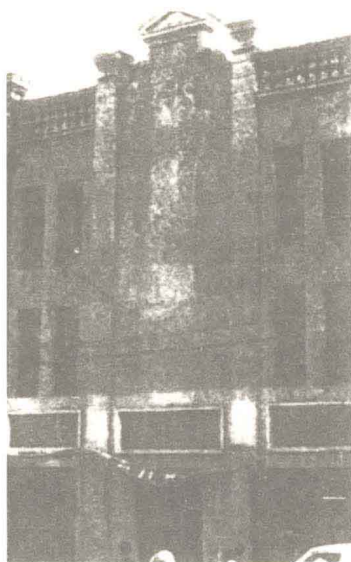




人赏心悦目的匾字是出于天津大名鼎鼎的书法家华世奎之手，然后带到郑州高悬门楣的。

始建于1912年，位于大同路路北的“小有天”饭店，由福建闽侯县人方永辉创办，主要经营福建风味饭菜。开业时，定名“小有天”，意在饭馆虽小，闽味菜肴在郑大有天地。传说饭店方掌柜多方托人，请当时郑县知州亲笔挥毫题写了“小有天”店名。除此，郑州京水镇的“泰兴同”、“恒玉合”，东大街的“玉泰生”等字号，都是北郊文化名人生妙绪先生所书。

郑州商业店铺字号牌匾的制作都很精细，一般要选择出自江南的贵重楠木。这种木料体轻而坚固，防虫耐腐蚀。先请木匠将木料按尺寸锯好，再由油漆工往木板上涂一层血料，铺一层细麻，如此反复几遍，等风干后，用砂纸打光，再请雕刻巧手按字样雕刻。一般字号匾体都髹以黑、黄等底色，有的还镶上花边，镂以纹饰。在平整光洁的匾体上镌上三五个纯黄金箔汉字，或是笔法严谨、结构规范的楷书，或是笔势流动、潇洒飘逸的行草，金光闪闪，引人注目。



解放前郑州的夜市小吃



早年间，郑州小吃摊档比较集中的地方有：一马路路东（现民政旅馆）；布厂街：南，北顺城街；老坟岗；西哨门十字街心（现二七广场）等。据一些老街坊谈：旧社会，卖夜市小吃生意，规模大，品种全，时间长的，要数西哨门十字街心四周。它南衔德化街，北连长春路（现二七路），东接西关大街、东大街，西通顺河街、迎河街、老坟岗。每当夜幕降临，商贩云集，灯火通明（旧时用的电石灯），市声喧嚣，热闹非凡。夜市小吃的面类食品有：拉面，刀削面，卤面，钢炉烧饼，油酥火烧，锅盔，硬面馒头等；馅食类有：小笼包子，烫面角，烧麦，肉盒，水煎包，饺子，煎饼等；卤烧类有：黄焖鱼，黄焖鸡，扣碗，烧羊肉，酱牛肉，烧鸡，桶子鸡，风干兔肉等；油炸类有：馓子，麻花，炸面蛹，炒凉粉等；汤食类有：全羊汤，羊双肠，肚肺汤，豆沫，油茶，胡辣汤，绿豆面丸子汤，鸡血汤等；甜食类有：江米甜酒，莲子汤，红豆，绿豆稀饭，冲藕粉，蜜炙红梨，大麦粥，花生糕，糯米馅，豌豆馅，焦酥麻糖等。此外，还有一些慕名而来郑州的新口味，北京切糕，天津凉团，江苏鸡汤馄饨，桂花汤圆，陕西烩面，泡馍等。这些诱人馋涎的风味小吃，色鲜味醇，老少咸宜。不过有那不屑入市井之流者，又不愿放弃此等美味享受，便遣妻儿托杯带盒买回食之，但毕竟少了很多风趣和热乎。





旧郑州的堂倌

“堂倌”这个词，是旧社会对饭馆、酒店、茶馆、旅馆等服务行业工作人员的通称，亦有“跑堂”、“店小二”、“茶房”等类似称呼。曾在旧郑州的饭馆酒店里干过多年“跑堂”生意的老人，一提起在旧社会当“堂倌”的生涯，就滔滔不绝地谈起他们当时的处境和生活情景：到饭馆酒店当学徒的大都是些穷苦人家的孩子，到了十几岁，托人介绍才能进店当学徒。进店之后，参见厨房大师傅后，学徒生涯开始，没有工钱，先干3年杂活，和煤、烧水、择菜、洗碗、刷锅、挑水等，样样都要干。吃饭饥一顿饱一顿，晚上守夜，一年四季睡地铺，还要为东家或掌柜的洗脚、铺床、提夜壶。三年学徒期满，要办谢师酒，请店内师傅、师兄作陪。掌柜表态：学徒期满，还必须“参师”。

所谓“参师”，用现在的话讲就是毕业了，但不及格，还需要补习。参师后方可跟着师傅学技术，学技术后还要再帮师两年，但仍没有固定薪金。从学徒、参师、帮师，整整经过7年，才能正式当上堂倌，才能拿几百铜元月薪，还可分些小费。

饭馆、酒店生意成败、兴盛和衰落，与堂倌关系很大，要做个顶呱呱的堂倌并不是件容易的事。“宾客至上”是堂倌的宗旨，“礼貌待人”是必须遵守的规矩，要求必须做到“三声”、“五勤”、“一好”。“三声”即客人进门有“请”声，客人走时有“送”声，中间有事有“回”声。“五勤”即堂倌在堂口要“脑勤”、“眼勤”、“嘴勤”、“手勤”、“腿勤”。“一好”，要保持堂口干净卫生，给客人以雅观感。“堂倌”在堂口上，所站的位置要能眼观四面、耳听八方、反应快、衣冠整洁。客人一进店门，便“相逢面带笑，全凭嘴一张”。随手把搭在左肩或右手腕的帕巾取下擦抹桌椅板凳，请客人上座，送上擦手巾，端上茶碗，边摆杯

筷边报菜名。

堂馆对包宴席的服务程序更是严格，首先要知道有多少人、一席多少钱、冷热菜、点心或主食多少，之后餐厅或雅座开始铺设餐台，安置好主宾位置，主宾座席要面南或面门相对。席间服务，先端冷盘，按席次端菜上酒，以左手向上，掌心离盘，走步轻捷，动作利落，姿态大方。按顺序上热炒，一般在副主人右侧上菜。菜上齐后，满席形成一中心，二平列，三三角，四平方，五梅花的摆台图案，使台面整齐美观，给宾客美的享受。用餐完毕，端上漱口水，牙签，送上热毛巾，与客人话别，然后收拾餐桌和小费，打扫卫生。

要当好一个堂馆，还要有应付各色人等的本事。堂馆要有“三张脸”，即使挨骂遭打，也不能还口，更不能还手，满肚子是气，到了另一方，仍要笑脸相迎。侍候客人中的上层知名人士，要做到服务热情，耐心周到，礼貌待人，使之高兴而来，满意而去。对当地乡长镇长、保甲长等人物，领堂入座，点菜高唱行业暗语“关照”，厨房知道，菜肴做好些，量适当多些，目的是不要得罪他们。最不好招待的是一些地痞、流氓、混江湖者，若没有点胆量和清醒头脑是难以对付的，这些人就餐要图量多，便宜，还要赊账，甚至借酒闹事打人。劳苦大众生活俭朴，进馆子吃饭多数要肉丁、肉片、回锅肉等实惠的菜肴，一般不买汤菜，对这类客人既要热情接待又要宽厚点，向厨房用行业暗语打招呼“带壮”。意思菜要多些，饭要盛满些，最后送碗汤，让他们吃饱吃好，满意而去，他们从内心很感激不尽。

旧社会饭食业，多是私人经营，掌柜的说一不二，做个堂馆，既要有一定技艺，又要满脑子的生意经，要想干得久，必须听话，拼命干活，不惹事，为店主效力，否则，随时都有被解雇的可能。那时有一句俗语叫“工人的锅支在掌柜的脚面上，说踢就踢了”。如不用你了，领工钱时把钱倒着放，一看就明白被“开销”辞退了。





解放前老坟岗的小吃

ER
Q
I
M
E
M
O
R
Y

解放前，郑州的老坟岗相当于北京的天桥和天津的“三不管”，是三教九流云集的地方。1926年到1929年间，这里仅有一些茶棚、书场，聚集着一些摊贩和卖艺者。1937年“七·七”事变后，由于这里离火车站和老城近，随着交通的便利，地势荒凉的老坟岗地上开始建棚屋500余间。来这里经商的摊贩很多，说书卖唱、算命看相、打拳卖艺、杂耍马戏、江湖游医都有，卖茶小吃的行行俱全。特别令人注目的是，这里各式各样的风味小吃吸引着八方来客。城乡市民，男女老少，结伙而来，一些过往旅客也来观光，买些日用杂品，看个杂耍儿，听说书，看唱戏，喝茶嗑瓜子儿。逛累了往长凳上一坐，吃些可口小吃，诸如豆沫、豆腐脑、油茶、胡辣酸汤、油酥火烧、高炉烧饼、牛舌头芝麻烧饼、四批油条、馓子、麻花、包子、饺子、麻糖、小笼包子、烫面角、锅盔、绿豆面丸子、水煎包、全羊汤、羊杂碎、羊肠汤、黄焖鱼、黄焖鸡、酱牛肉、风干兔肉、江米甜酒、莲子汤、八宝粥、小米绿豆粥、杏仁茶、蜜炙红梨、炒凉粉……真是五花八门，色香味俱佳，花钱不多，获得了难得的享受。

这些诱人馋涎的风味小吃，是旧时劳动人民喜欢所在，也是雅俗共赏的所在。每个小吃摊大都挂有蓝布镶白字的招牌字号，远远地就能听到各种叫卖声，摊前矮桌和条凳摆得整整齐齐。卖小吃的摊位上一般只有一两个伙计，都是笑脸相迎。买一碗绿豆面丸子，即使三番五次要求加汤，也会立刻给你把碗里盛满热汤，再另加些芫荽（俗称香菜）、辣油，保你满意。买一碗蜜炙红梨，要锅底儿的，又香又甜，还可以再要一点锅底蜜汁儿。在那纷繁的小吃中，郑州人似乎更偏爱那种热气腾腾的羊肉、羊杂、羊肠鲜汤，顾客喝得鼻尖冒汗，吃得痛快淋漓。羊肉汤之类的小吃不仅吊起了本地市民的胃口，还吸引着外来的游客。

“马家火烧”、“周家丸子”、“杨记水煎包”、“沙记全羊鲜汤”、“牛家硬面饸”、“李家豆沫”、“赵记黄焖鱼”、“刘大个的酱牛肉”等知名小吃店家也大多数是在老坟岗应运而生，进而在老城一带出名的。

在热闹的小吃群中，在郑落户的陕西泡馍、烩面、山西刀削面、京都蒸饺、馄饨等也可在老坟岗看到，顾客可以随意选购品尝。

据几位老居民回忆，解放前，许多普通市民到老坟岗游玩、吃小吃，不仅品种繁多，物美价廉，实惠方便，还能领略一种友情的温馨，所以这里从早到晚人流熙攘，都想来这里玩个热闹，吃个痛快。正因为如此，老坟岗的小吃远近闻名，一直延续到解放后。





热干面传入郑州逸事

热干面本是湖北武汉市的地方风味面食，因将加工成八成熟的面条放在烧沸的水锅中烫热、沥干水，拌上调味料而食，故名。热干面有其纤细筋实、色泽黄而油润、味道鲜美、经济实惠等特点，受到顾客的普遍欢迎。郑州早在70多年前就已经有卖热干面的面馆了。

说起热干面的由来与传入郑州的过程，还有个小故事。据说，民国初年，湖北黄陂农民蔡明伟带领其弟来到汉口，为谋生在长堤街、满春路一带挑担卖面，手中拿个小皮鼓，边摇边叫：“卖面啊！卖面啊！”当年卖的面，生面下锅煮半熟后捞起，再倒入冷水盆中浸泡，然后很快用右手抓起来挽到左手的四个指头上，一碗面形成一圈圈的一小把。当顾客买面吃时，只把一个面圈放入开水中烫一下，倒入碗中加作料即可食用，当时把这种面叫“把子面”。之后，为提高“把子面”的质量，蔡明伟根据自己在汉口天保和中药店当学徒时，为掌柜的做香麻油拌面的经验，便在卖面时，在“把子面”里开始加上香葱、芝麻酱、辣椒油等调味料，口味大为改观，吃“把子面”的人应接不暇。吃的人多了，有的为赶时间，吃面时总会听到“快些！快些”的喊叫声。蔡明伟多谋，想出了简便快捷的方法：将大火沸水煮成八成熟的面捞出沥水，置案板上用筷子挑起，吹凉，刷上植物油，抖开拌匀，待用。吃时将烫好的面条放入竹筴篱中，投旺火沸水锅里，上下抖动着烫热、捞起，沥干水、倒入碗内，拌以调味料即成。这就是后来称谓的热干面。

1931年，蔡明伟听同乡说郑州有个“湖北会馆”，在郑做生意的湖北老乡很多，改不掉从小养成的家乡口味，很想吃家乡的热干面，但没有卖家。经过思考，便叫其弟蔡明伦来到郑州创业。在三益街“湖北会馆”附近开一家“蔡记热干面馆”。为了开拓市场，他从选料、配料、制作工艺等主要环节上保持传统做法。做

出的热干面口味好，价格公道，生意很好。据曾在“蔡记热干面馆”当店员的黄洪祥老人回忆，由于蔡明伦所做的热干面好吃，生意兴隆，为满足需要，先后又在钱塘里、福寿街、十字街心（现二七广场）、老坟岗等热闹地段开面馆或设摊，增加了工人，购置了轧面机，自家加工轧面。历经数年，蔡明伦的技术更加娴熟，为使热干面适合河南人的口味，除保留原有的操作技艺外，调料上增加了绿豆芽、榨菜末；在面的制作上进行了较大改进，和面时，碱面适量用清水溶化后徐徐注入面粉中，面要反复揉，揉上劲；将揉好的面放到轧面机里多次边轧边撒上面进行复轧，最后装上轧刀，轧出直径一分粗的圆面条。这样轧出的面煮熟后，吃起来筋柔有劲，越嚼越香，顾客连声称道。吃完香喷喷的面，再送上清汤一碗，谓之“原汤化原食”，受到郑州人的称道，生意越做越火红，热干面从此在郑州扎了根，落了户，成为郑州最普及的民间小吃之一。

如今，闻名遐迩的小吃热干面，由于贴近百姓，在郑州大小城镇的街头巷尾都有面馆和摊点，而且随着人们生活水平的提高，又有了创新和发展。

