

# 平城旧曾谙之商业往事(一)



2004年的时候，我曾经去郑州参加为期一周的“全国晚报感受郑州3600年”大型采访活动，hotmail还没有垮，我用邮箱传回大同的第一篇稿件，标题是《谈郑言商》。此行最重要的内容，就是了解、宣传郑州商都建成3600年的历史，感受郑州为打造“商都”文化品牌所做的努力。那一次，郑州被评为中国八大古都之一。古为商王都城、今是商贸富市的郑州，以彼“商”拉动此“商”的动机昭然于世。

那一年，大同还没有跻身中国古都的官方认证之列，那一年，我之所以写《谈郑言商》，是因为大同彼时的商业氛围，似乎也不比中原省会、“十省通衢”的郑州差。

一晃快20年，此时的郑州，已不可同日而语。可当初，我们的底子，差不多。

大同市地处晋、冀、蒙交汇处，区位条件极其优越，再加上矿产资源丰富，生产特色突出，一直是商品流通的枢纽和集散地。这可以从大同市建城已有2300多年的历史上得到验证。大同曾为两汉要塞、北魏京华、辽金西京、明清重镇，在鼎盛时期，大同是大漠游牧民族与中原地区经济交往的集散地和塞上商埠。商路南跨江淮，北达沙俄；南来烟、酒、糖、布、茶，北来牛、羊、骆驼、马，被称为“茶马之路”，是历史有名的北方商埠。到了近现代，大同依旧是区域中心城市，在北京、呼和浩特和太

原三城市合成的边际内，大同市无论在经济总量、流通规模、经济吸引力和流通辐射力等主要经济作用方面，均超过区域内的张家口、保定、朔州等同级城市，其经济效应的能级近似于呼和浩特与太原市；再次，大同市仅距北京300多公里，在能源供给与商品流通上与京津大都市圈紧密呼应，功能互补，因而又是连接东部与西部地区经济交流和商品集散的门户式枢纽城市。

在从计划经济转到市场经济的时代里，大同的大西街代表了大同商业形象，上世纪七十年代的红旗商场（上世纪八十年代初改成了百货大楼），是旗舰一般的品牌商场，一街之临的西门外上，百货二店和新华书店犄角而立，后来，二轻百货大楼平地而起，再后来，公交总站搬到振兴街，空出来的车场和迎泽街连接的地方，有了人防商场和集贸大楼，再后来，有了“蓝天”，再后来，“蓝天”没了，百盛二店来了，百货二店和新华书店没了，华林新天地来了。

再说回大西街。展览馆往东，上世纪八十年代曾经短暂停开过一段时间的小集贸市场，板材搭棚预制板筑台。后来，这里建成了当代商厦、清远大厦，原来这一代还有个东风商场。百货三店变成东方广场之前，是当时仅次于百货大楼的商业巨头，在凭票供应和市场经济转轨的交汇期，百货三店的货全、货新、货好，是从一干中型体

积的百货商店里脱颖而出的立命之本。百货三店在二府巷西口，街对过就是西街五交化，曾经大同家电业的神话，一直硬挺到新世纪才惨然倒下，而后来崛起的天马电器、北方电器，应该说，都是西街五交化的火种，渊源深厚。西街五交化在鼎盛时期每天装自行车的工人都要十几个人，黑白电视、彩色电视、电风扇、风华冰箱、阿里斯顿冰箱、琴岛利勃海尔冰箱来一台卖一台，和百货大楼一样，代表着大同那个时期的繁荣景象。

西街五交化的马路对面，上世纪八十年代初建了妇女儿童商场，妇女儿童商场往西是电影公司，电影公司的一楼曾经开过一个影友商场。后来，这里开成了专卖店——高邦，听起来挺洋气的纯温州品牌。再往西，是以前的五一菜场，大同当时最有格调的菜场，后来这里改成了万人裤业。再往西，是中兴商场，正处在红旗广场的边界上，“金角银边草肚皮”，金角和银边占尽了。

西街五交化往东，师校街口上是容美理发店，然后是大同餐厅、湖南酒家、西街副食店，初盖起来的少年宫，到了新世纪的时候，一楼已经成了卖自行车的集散地。

从钟楼到四牌楼，供销社大楼、工贸大厦、兰池商场、昌隆商店、中原商场、大同商场、云冈大厦、体育用品商店，三环商场后

来变成了银星，金泰也应运而生，这是大西街中心的商业力量，一直支撑到了新世纪。

可查到的数据说，“十五”期间大同市社会商品零售额等指标以10%以上的速度高速增长，2002年限额以上批零业实现商品销售利润上升69.5%。可见批发、零售业、餐饮、服务业等传统行业发展比较充分，新兴的物流配送业开始崭露头角。特别是以云中商城为代表的90多个商品交易市场的交易额已占到社会商品零售总额的30%以上，具有市场规模大、容量大、成交额高、利润率高，且门类齐全，遍布城乡的特点，年成交额23亿元以上，并带动餐饮、运输业发展。

那个时候的东关，已经成为和大西街比肩的商业中心，东关已经形成了特色鲜明的专业市场，譬如永久村和五爱村的14个建材市场、精品装饰市场、服装市场、电器市场、小商品市场。云中商城、服装大世界、五彩市场、百货大楼以及后来的泰和春鞋城、宽宇、东信、御新、永康等等，每每逢年过节，熙熙攘攘，摩肩擦踵，赚钱的和花钱的一样开心。



五味江湖



## 大同白蒿春来香



当塞上大地回暖，阳光普照，细雨落下，百草萌动之时，大同广袤的原野上有一种很普通的植物，它既不显山，也不露水，用生命和执着向人们宣告春天的到来。它就是被大同人称作“报春草”的白蒿。

白蒿是一种生命力极强的野草，它在大同分布十分普遍。白蒿不惧地力，贫瘠肥瘦不择，可谓随遇而安。每当大同冰封大地刚刚苏醒，白蒿那毛绒绒的嫩芽，顶着复苏的泥土探头探脑地、争先恐后般借着春风的力量钻出地面。一团团一片片接受和煦阳光的哺育，虽然白蒿出身草根，然而它最接地气。

蒿类在大同有10多种，我这里说的是蒿类植物的一种——白蒿，属多年生草本野生蒿类，为菊科植物，在大同生长广阔，几乎遍及大同地区的每个角落。春季采挖的白蒿不仅是美味的野菜，而且又是一味药用价值很高的中草药，学名茵陈。

早在《诗经》里就有食用白蒿的记载，称白蒿为“蘩”。如《周南·采蘩》有句云：“于以采蘩，于沼于沚。”“采蘩”一词，在《诗经》中多次出现。

古人云，物以稀为贵，食野则珍。

从古人养生观念看，春季要吃时令食品，以顺应大自然的生发之气。白蒿刚出土时鲜嫩味美，且药食皆用，大同人自古就有春季采食白蒿的良好习惯。且据老中医讲，白蒿有养肝护肝之效，对肝脏十分有益。老大同人也常说：“春吃白蒿赛仙丹，肝胆疾病永不粘”。大同农谚有：“三月茵陈四月蒿，五月六月当柴烧”。农谚是这样说，我们大同的实际情况是到了农历三月下旬，白蒿已不能食用也不能当作中草药用了。

采挖回来的白蒿拣拾干净，捡去杂质切掉根部，用水洗干净，沥干水分切碎拌上白面、玉米面、或莜面或高粱面均可。再掺进香菜、葱姜蒜和花椒及盐，做成“块垒”，也有人称作“不烂子”，上锅蒸熟后即可食用，如果再加上调料用油炒一下更为可口。刚出锅的白蒿饭散发出阵阵诱人的香味，令人馋涎欲滴。记得儿时每年的春季，母亲给我们蒸食白蒿，我们姊妹们边说好吃边一人一碗地抢着吃，当轮到父母亲吃时，笼中的白蒿“块垒”已所剩无几。当白蒿那股清新而独特的气味与花椒、葱的香味混合在口中的时候，那种春天生机勃勃的气息、那种朴

素生活中的快乐、艰辛岁月里的企盼与守望，在心头升成一种幸福的味道。一顿清香素净的白蒿饭，鲜活岁月里的记忆，令人一往情深。

现在我们的物质丰富了，生活好了，春天吃野菜完全是尝鲜。宋代诗人黄庭坚有诗云：“竹笋才生黄犊角，蕨芽初长小儿拳。试寻野菜炊香饭，便是江南二月天。”这首诗，正是应了如今盛世人们寻求尝鲜的情趣。时下苦味十足的野菜已摇身变为“尝鲜”“养生”“掠趣”“保健”的“时尚菜”和“风味餐”了。

白蒿对大同人来说可谓熟稔，它的药用价值似乎对于大同人也并不陌生。据老人们回忆，清末民初名噪云中悬壶济世的老中医杨斌先生（公元1853—1935），用茵陈治肝病有手到病除之效。凡遇到贫寒之人，先生嘱其自采白蒿，日服一剂白蒿红枣（鲜白蒿二两，干者一两，红枣三枚）汤，仅十余日即可痊愈。

白蒿属于春天，更属于大同。每年春天，我们不妨约上邻里好友，在林间、田野、地埂等处采挖白蒿，可踏青、可享采摘之趣，何乐不为？！

任学良



## 随手拍大同



西城墙小景 健康 摄

