

## 九园

起源于1931年，重庆非物质文化遗产，重庆市知名的汉族小吃，集产品研发/生产/销售/餐饮管理于一体的企业

### 品牌简介

民国时期1931年，在重庆城鱼市街（现在的较场口得意广场轻轨通风口前）有一家叫“九园”的小吃店开张了。老板叫苏泽九，内江人氏，原为革命军喻毕威部的参谋长，退伍后由开书画店的公孙长治资助2000个大洋开办餐馆。

公孙长治以苏泽九名字的第三字“九”为题材，取名“九园”，有期盼“长久”之意。据说公孙长治为九园题写店招时，正值年三十深夜，当写完店招时，窗外初一的火炮刚好炸响，公孙笑曰：此乃大发之兆也。

九园包子以客为单位出售，一客两个，甜咸各一，统称“九园包子”。咸馅用上好的猪肉，辅以数十味原辅料制成，并加入马蹄解腻，增加爽脆口感。甜馅则用猪板油、冰糖和多种坚果蜜饯为原料制成。每天只做500客位，上午10点开门，售完为止，绝不多做。由于选料上乘，做工精细，其形美观好看，其味鲜香适口，深受食客欢迎，一时间九园包子“洛阳纸贵”人们争相品尝。

九园几经迁址，在小什字驻足。小什字附近以新华路、打铜街为主的几条街道，在当时被喻为中国的“华尔街”，从朝天门到小什字的公路上汽车很少，会经常有银行家或大商人从汽车里出来买包子，九园包子就成了当时重庆人“资格”的小吃，深受达官贵人、名流名媛的喜爱。

到了到上世纪七八十年代，物质匮乏，能吃上一个九园包子对很多人来

说像过节一样幸福。皮薄肉多，晶莹剔透，一口咬下去满口留香，那是真正的“打牙祭”。那时候几乎每个人吃完包子都会把垫在包子底部的油纸舔得干干净净，人们都以能吃上九园包子为荣，大概也是对幸福生活的只求和向往。在很多重庆人的儿时记忆里，往往有这样的场景：父母带着自己，买上一个九园包子，作为奖励或者礼物，父母自己却舍不得吃。

上世纪末二十一世纪初，九园开有三家门店（新华路、民族路，中山四路），遇旧城改造一一停业。时隔数载，2017年九园包子在重庆中山四路重装开业，开业第一天就出现火爆排队现象。九园应时而变，沿袭传统制作工艺、调整肉馅肥瘦比例，以满足现代人少油的饮食习惯，倡导健康早餐，唤醒年轻人享受早间生活。时尚年轻创新升级，契合年轻人的生活方式，获年轻人喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jy-677530.html>