



1936年8月,李芳春(坐者)与亲友合影

在上世纪40年代初,一个叫李芳春的北方人,为躲避日军的侵略战火,举家南迁西进到贵阳,在盐街街开设了一家面食店——便宜坊狗不理包子铺。从此,60年的岁月里,便宜坊在贵阳城逐渐成为一响当当的饭店,至上世纪80年代期间,创下日均办酒席80桌的纪录。

诚信立店,货真价实,童叟无欺,买卖公平,这些中国传统的商业理念,是便宜坊成功的诀窍。1998年,受到旧城改造影响和私营经济冲击的便宜坊,在贵阳消失了,但是,还原这个老字号的风云痕迹,对今天仍然有借鉴意义。

上世纪70年代 在贵阳排长队买包子

——贵阳老字号“便宜坊”的兴衰

创意:两块牌子一套人马

便宜坊狗不理包子铺?乍一看,繁杂的文字不像一个店名。其来历是:便宜坊、狗不理,是分属北京和天津的两块餐饮老字号。前者创于明朝永乐十四年,即公元1416年;后者创于清朝咸丰年间的1858年。二者同时挂在贵阳一间小店的门楣上,是李芳春的创意。

李芳春是北方人。这个皮肤白白、身材略显发福、个头在1.7米左右的汉子,1936年在长沙城,开设了便宜坊面食店。3年后,日本的侵略战火烧到长沙,李芳春带着妻儿到贵阳城避难。彼时,贵阳城人口骤增,李芳春从身边大量的北方口音中找到商机,再度开设北方口味的面食店“便宜坊”。为了强调北方味道的元素,他又增挂天津“狗不理”的牌子。这个两块牌子一套人马的创意,除了用北方面食展现北方特色的口味,也让这个小店有了一长串店名——“便宜坊狗不理包子铺”。在没有知识产权和商标使用权的年代,大家不习惯这个拗口的店名,而是简洁明快地叫它“便宜坊”。

盐街街即今天的中华南路,便宜坊坐落在中华南路临近市府路口的交界处。

新中国成立前,在便宜坊的斜对面,即现在智诚百货大楼的位置,也有一家餐馆,名唤乐华园。1956年,在公私合营中,乐华园并入便宜坊,合并后保留了“便宜坊狗不理包子铺”的名字,其身份成为国营小吃店。1979年前后,80多岁的李芳春去世。10年后,李芳春的妻子张学敏以90岁的高龄离世。

店训:做饮食要用心

“做饮食要用心,只要你不哄它,它就会回报你。”这句话,是便宜坊的师傅带徒弟时,首先要说的一句话,也是便宜坊的“店训”。便宜坊的小包子在一掌一拳的揉、捏、搅、拌中做出来,于天地自然中,悄无声息地蕴含了师傅做食品的气血和情感。用这两个基本原则做出来的小包子,让上世纪七八十年代的便宜坊门口,永远排着从贵阳各地来买包子的长队。

做贵阳版的狗不理包子馅,需要高汤。店里按照工序,准备了一口直径1米、高1米的大土缸,把用煤火熬了3个多小时的鸡汤倒进缸里面,同时,把准备好的肉末,按照与高汤的比例倒进缸内,师傅就用一根长1.5米、约5公分粗的木棒,把高汤和肉末搅拌均匀,灌汤的包子馅就做成了。师傅用筷子拈起包子馅

在一块直径5公分左右的面皮中间,一只手把面皮的四周向上一拧,均匀的螺旋纹在师傅的力道下呈现出来,一个包子就做好了。包子在蒸笼里蒸10分钟,就可以拾出来售卖。在上世纪70年代中期,便宜坊的包子卖1角9分钱、1两粮票一份,一份有3个。

便宜坊卖包子的规矩是:“人等包子”。

这不是在炫耀产品的质量优良,而是有它的一番道理——从便宜坊蒸笼里端出来的包子,高汤和肉末馅子在热胀冷缩的作用下,把包子皮撑得很饱满。顾客只要用牙齿一咬包子皮,灌汤的包子馅就会流进口中,唇齿留香啊!如果蒸好的包子放在餐桌上没人吃,包子的热气散尽,包子皮就会吸收包子馅里高汤溢出的浓汁,包子瘪下去了,特有的香味也消失了,吃在嘴里口感就差了。正是这道讲究的吃法让便宜坊的门前站满了等待买包子的顾客。

在便宜坊办酒席,“弹得起”

能在便宜坊办上一桌红、白酒席,在上世纪80年代的贵阳,绝对是一件“弹得起”(有面子)的事情。

上世纪80年代以前,贵阳的人家办红、白喜事,都是请朋友上门帮忙,在家里做菜招待亲朋好友。到了80年代初,便宜坊开出了办酒席的服务,一下子让人们找到了一种既体面又省事的消费方式,尤其是便宜坊在酒席菜单上推出的三鲜蹄筋、松鼠鱼、菊花鱼、全鸡、全鸭等菜品,在计划经济和凭票证供应禽蛋粮油的年代,很少有人家能经常吃到大鱼大肉。便宜坊推出的酒席,在改革开放初期的背景下,首先让贵阳市民的舌尖“开放”起来。

便宜坊的酒席15元钱一桌起价,最高的30块钱一桌。1978年,便宜坊的学徒工资,是29元零5角钱,三年后转正,每个月的工资是30元零5角钱。在工资水平普遍不高的年代,便宜坊一桌酒席的价格,是高消费。在便宜坊办酒席的人日渐增多,让店里忙得不可开交,店里的79名行政人员和职工分成“两班倒”,全部上阵端盘子、收菜、洗碗。

便宜坊不大,是一幢两层楼的青瓦房,门头宽约4米,细长细长的厅长长10余米,东边的店面对着中华南路,西边的厨房通到贯城河边。一楼招待顾客,二楼用来办公。酒席增多后,一楼的店堂只能并排摆下12至14桌酒席,面对强大的市场需求,店里把二楼的行政办公室、一楼做面食的白案房也腾出来办酒席。

那时,在便宜坊订酒席有几道菜必不可少——烧三鲜、油淋鸡、香酥鸭。忙得团团转的员工每天要忙到凌晨,因为当天准备的食物全部卖空,他们得为第二天的销售做准备。店里还测算过,上世纪80年代初的几年,便宜坊每天要做80桌酒席。

座堂酒:茅台酒两角钱一杯

在这种日复一日的繁忙中,1980年9月,便宜坊的经理陈大刚调整经营思路,在店堂里开起了贵阳特色的饮食夜市——座堂酒。这也是贵阳的首个饮食夜市,得益于陈大刚经理活跃的商业思维。

办座堂酒,是陈经理看中便宜坊在贵阳市民心中的影响大增,而且大量的员工要为第二天准备食品而忙碌到深夜,不能让这段时间空闲。

店里的员工通过关系,在烟酒公司得了白酒票,从赤水、习水买粮食酒运回便宜坊。80年代的茅台酒才7元5角钱1瓶,员工运回来后摆在大门口的橱窗里,有人要喝,就喊出价格:

“一杯二两,两角钱卖一杯。”这个价格对当时的人来说并不便宜,有些喜欢喝酒、工资不高的人从店门口过,只是花两角钱喝一杯酒就走了,而不会点一些卤菜坐在店堂里慢慢品味。讲究一点的人,则会花两三角钱买上一份卤牛肉,一直喝到员工下班。

市场冲击,便宜坊渐渐落寞

上世纪80年代中期,食客如云的便宜坊是贵阳餐饮业的一面旗帜。

1986年,便宜坊自筹资金15万元,贵阳市商委拨款5万元,对原有的两层青瓦房拆除,改造成三层楼的混凝土建筑。明亮的店堂,水磨石地面,在当时是最时尚的建筑。这些元素,让便宜坊在中华南路一派板壁墙、青瓦房的商业街上鹤立鸡群。

彼时,改革开放逐步推进,私营餐馆也异军突起。便宜坊繁荣风光的背后也遭遇了商业挑战。

1980年,便宜坊的狗不理小包子卖

得红火,就连省内外其他城市的顾客都慕名来品尝。陈大刚经理借鉴电视里才开始播放的广告,让员工用普通话把天津狗不理包子的故事对着录音机讲了一遍,用磁带把故事录下来,然后在店堂里播放。

员工在店门口朝中华南路的一面安装了一个高音喇叭,把喇叭线和录音机接上。每天,这段自我宣传的故事来回在高音喇叭里播放,向过往市民不厌其烦地讲述。

当时,便宜坊的面食在贵阳深入人心。除了狗不理小包子以外,这里的脑髓卷、破酥包、水煎包都是让市民提起就嘴馋的食品。

生意兴隆的便宜坊,1984年给员工发的奖金在50到70元钱之间。这个数额的奖金,在当时相当于工资翻了一倍,在贵阳属于高收入群体。便宜坊还给店



上世纪80年代中期,便宜坊的员工在花溪公园游玩时合影

里的员工每人做了一套毛料制服,女生是西装,男生是中山装,这套服装的价格差不多是普通人一个月的工资。店里组织员工到花溪公园春游,大家清一色的毛料制服走在公园里,惹来好多游客羡慕的眼光,指指点点地认为他们是哪一个文工团的演员。

三年后,中华南路扩建,便宜坊临街的部分拆除,员工们到正兴街正兴商场的对面租了一间门面,继续沿用便宜坊的旗号做小吃生意。不过,此时便宜坊的生意已经大不如从前。1996年前后,贵阳已经有不少私营餐馆,顾客对口味的选择更多,激烈竞争中,便宜坊失去优势,就此没落了。

转自《贵阳文史》作者:戈甫