编辑/蒋朔 付垚
美编/杨信
责校/项战

副食店内出售的酱菜 供图/朱萌萌

鼓楼北侧的胡同里，藏着一家“网红”国营店——赵府街副食店。和大多数国营副食店早已退出历史舞台的命运不同，赵府街副食店历经一个甲子的轮回后，像被刨去铜锈的利剑，凭着经过年代包浆的老物件和店里的招牌产品——散装的麻酱、黄酱，再度散发出属于自己的光芒。

褪去“京城最后的国营副食店”标签，老店是老街坊生活中买油盐酱醋的去处，是老北京人惦记的那口地道麻酱味儿的出处，也是外地游客和年轻人回味、探索过去的触手。

眼下，副食店的第五代“掌柜”李瑞生即将退休。退休之后谁来接手，老味道还能不能保存下来，生意还会不会像现在这么好？这些问题，胡同里的老街坊和他同样关心。

“最穿越”副食店62年的变与不变

赵府街副食店曾经红火过也曾经落寞过 如今成为“网红”店再受关注 “老口味”成吸引客人“王牌”

李瑞生在为顾客盛装麻酱

副食店内的顾客许多都是附近的老街坊

老店顾客仿佛走进“年代剧片场”

中午11点多，鼓楼北面的胡同里已经有很多人家开始做饭。

天气闷热，蜻蜓飞得很低，80多岁的孙奶奶端着小碗颤颤巍巍地走出了自家所在的国兴胡同，往南走几十米，拐进了一家副食店。

掀开绿色编织物搭起的门帘，往里走几步，孙奶奶把小碗往南面木质柜台上一搁。店主李瑞生转过身来。“要什么？”“小李，来点黄酱，这大热天儿吃炸酱面。”“好嘞。”李瑞生先在秤上约一下碗的重量，又约了几两黄酱，“3块。”付完钱，孙奶奶端起碗往回走。

这样的场景在赵府街副食店已经重复过无数遍。常有老街坊端着碗、盆，或是拎着菜篮子路过这里，约一点麻酱、黄酱，做一餐饭用。孙奶奶口中的“小李”现在已经59岁，但在老街坊的印象里，他还是那个20多岁就来赵府街副食店工作的小伙子，“看着长起来的”。

从1956年营业至今，赵府街副食店已经营62年，一个甲子的时光，副食店历经辉煌、衰败，再到变迁、坚守，慢慢又重新迎来了人们的关注。

赵府街，位于鼓楼北侧，全长390米，副食店处在街中十字路口，店门朝东，朱红色的门框有些褪色，一半实木一半镶嵌着玻璃。推门进去，会让初来乍到的人误以为走进了年代剧的片场，时间仿佛凝固在了几十年前。顺着北侧的啤酒筐和两台并排摆放的冰柜往前，是一处玻璃柜台，上下两层，下层摆放着摞成高堆的香烟，上层的铁瓷盘里，放着零嘴儿和日用品。

李瑞生习惯站在店铺南侧，长条形的木质柜台，将他和顾客隔开。透过柜台往后看，米黄色的三层货架上，摆放着油盐酱醋、香料。再往上看，货柜上两块水粉画匾和一块“货真价实”的匾额格外抢眼。而目光往下，几口铁桶和瓦缸，神秘诱人，桶和缸里“藏”着的，是店里最紧俏的商品，虽然隔着纱布，但麻酱和黄酱特有的浓香味儿直接“出卖”了它们。

交易大多在那块包了浆的柜台上进行，台面上，一头摆放着大头菜、乳黄瓜、咸菜丝、小尖椒之类的酱菜，另一头则放着磅秤。李瑞生拨起算盘的时候，算珠之间清脆的碰撞声在狭小的店面里此起彼伏。

票证时代红火的国营副食店和职工

赵府街，位于鼓楼北侧，北起中绦胡同，南止豆腐池胡同，与国盛胡同、国祥胡同、国兴胡同等相通，全长390米。副食店坐落在赵府街67号，刚好是街中十字路口的位置。

1956年，赵府街副食店开始营业，为胡同里的1300余户人家提供副食品。粮店、煤铺、副食店，是那个年代的标配，“隔上一段就得有一家这样的商业网点”。胡同里的老人回忆说，当时的副食店有四间门脸，面积大约130平方米，划分为肉类组、蔬菜组、烟酒食品组等门类，人也很多，“光是售货员就有20来人”。

1987年，28岁的李瑞生被借调到赵府街副食店，帮忙卖冬储大白菜。“来的时候是黑头发的小伙子，有把力气，卸货码货，几十斤的大白菜，蹬着板车给送到街坊家里。”机缘巧合，当时这家店里缺一个副食组组长，李瑞生便留了下来。

那时候的国营副食店职工，是个响亮的铁饭碗。一条通底的长柜台，隔开了进店的顾客和货架上的副食品，“看得见摸不着”，距离感由此产生。但副食店的职工却能自由地在柜台和货架之间穿梭，和货架上的商品显得“很亲密”。看好了你要的东西，必须由职工给你递到手上，才能完成食物的“摆渡”。

在绝大多数东西都需要凭票供应的年代，米、油、肉、蛋、菜、麻酱这些东西，并不是有钱就能买。米有粮票，肉有肉票。麻酱每年五一到十一期间才有供应，每月每个家庭人均二两指标，买过了，在副食本上都有记录。

为了防止冒领，副食本的颜色每年会设计得不一样。老街坊们回忆，每到月底，眼看着有些票要过期，大家会排着长队，把本上的东西买够。

“即使买下几两麻酱，也舍不得吃，一周做一顿麻酱花卷，或者天热的时候，偶尔做一顿麻酱面，就算尝鲜了。”老街坊笑着说，“不像现在，想吃就买。”

受市场经济冲击 老店曾摇摇欲坠

凭票供应制度在上世纪90年代逐渐落幕。前脚刚刚迈入市场经济时代，后脚，菜市场、综合超市就一家家地开了起来。临近的几个胡同，还多了一些零零散散摆摊卖菜的人。

比起副食店以前的设置，在新开张的商店里，东西可以随时触摸，购买的“体验感”更强，大家的口袋也鼓了，买东西可以随便挑，副食店不再是唯一的选择，自然也不如之前那么“金贵”。

许多人在副食店门前拍照留念

激烈的竞争下，赵府街副食店先是淘汰了跟菜市场产生冲突的肉类组、蔬菜组，减少了其他商品的销售。后来，为了保障职工利益，原先130平方米的门脸，隔开一大半租给别人赚取租金，只留下45平方米自用。

但颓势还是像潮水一样席卷了京城各处的副食店。90年代末期开始，不断有副食店经营不善、关停的消息传来。期间，不少国营店的职工选择买断工龄下海经商，或是另寻出路。赵府街副食店里的职工也越来越少。

人生的十字路口，正值壮年的李瑞生做了一个选择：陪着这家老店撑下去。“这个行业虽然不吃香了，但我‘一根筋’，干一行爱一行，既然留下来，就要好好干下去。”

“没吃够的东西”成老店“核心卖点”

2006年开始，李瑞生与一家连锁公司签订合同，赵府街副食店开始由他自负盈亏。李瑞生也正式成为赵府街副食店的第五代“掌柜”。

做了店主，李瑞生有了更多的主动权，但接手之后，他没有对店内做改装。卖的东西也是“老几样”，店里的招牌产品还是那“一桶一缸”——散装的麻酱桶和黄酱缸。李瑞生有自己的解释。他想卖的是几十年来，北京人没吃够的东西。“比如当年凭票才能买的芝麻酱、黄酱。而且那一口，一定要是当初的那个味道。”

周边的一切变化太快，李瑞生和赵府街副食店的不变，反而显得另类和独特，但在隐约之中，它又和鼓楼周边胡同区域的命运休戚相关。

这片老城区的胡同一直得到很好的保护，因此也留下了很多老住户和老街坊。“好这一口”的老街坊，习惯了趿着拖鞋，走上三五分钟路，端着刚刚吃完还没来得及刷洗的空瓶子，打一罐三四十年前就熟悉的老味道。

店里进的麻酱是“二八酱”，“两分芝麻八分花生调出来的混合酱。供货的一直是北京的一家厂子，味道很正宗。”厂子以前在朝阳区，现在已经搬到了更远的顺义区。每天傍晚，李瑞生打电话跟厂家预订，隔天早上8点前，成桶的麻酱送到店门口，供副食店当天出售。一桶麻酱100斤，夏天一到，基本上一天能卖出五六桶。

黄酱也是一样，进货渠道都要经过李瑞生的严格把关，“尝过了好多个酱园子的酱料，比不上北京当地产的。”黄酱55公斤一缸，一天差不多能卖掉一缸。

几十年下来，李瑞生心里，已经有了一张“销量走势图”。“麻酱分两个季节卖得快，一个是夏天，天热，从五一到十一，特别是七八月份，吃麻酱面的多。冬天最冷的时候卖的也快，北京人讲究，吃涮肉调麻酱料。”

店里的一面墙上，贴着一张打印出来的“炸酱方法”，告诉顾客如何做“老北京炸酱面”。备料是一斤酱、一斤肉、一小勺糖、一棵葱和二两油。关键步骤是炒熟肉丁后，小火放入黄酱，加糖之后“用勺子逆时针转动搅拌10分钟。”纸片上还提醒说，最后配上8种面码，才是真正的老北京炸酱面。

进店买黄酱的老主顾，大多有自己家里习惯的做法，但不少年轻人，会对着这张用图钉钉在墙上的“炸酱方法”拍了又拍。这是李瑞生乐于看到的一幕，他觉得自己是个粗人，但不想只困在卖东西的角色里，“希望我们这一代人能跟年轻人有一个传承。”

年轻人常来“打卡”的“网红店”

坚守得久了，副食店竟渐渐在老北京圈子里有了名气，经常会有年轻人甚至外国人跑来“打卡”。“这里就像是‘最穿越’的一家副食店。”过来拍照的年轻人曾经这么说。

曾有德国人走进李瑞生的店铺，眼光不自觉被店内“中国味儿”的陈设和货架顶上的水粉画吸引，用不太利索的中文提出“以物易物”。“他说要给我画上新的画，让我把旧的画给他，另外给我2000块钱。”李瑞生拒绝了。他觉得这些老物件都是“镇店之宝”，“几十年前画上去的固体酱油、代藕粉、没有烟嘴的‘大前门’现在都没得卖了，那块‘货真价实’‘黄金万两’的牌匾更是老街坊的鞭策，不能卖。”

这几年，口碑传开，来店里的人也渐渐多了起来。除了老街坊，有老人专门坐几个小时的公交车从北苑、立水桥、方庄，甚至顺义、大兴等地过来。进了店，他们只顾着往酱桶酱缸那儿瞅，手提袋里大多提着刷洗干净的空玻璃罐，问了价，灌满了麻酱、黄酱，拉几句家常，就满意地离开。

也有不少外地游客会在这里驻足，他们大多不买东西，只是看着店里的陈设走神。中年游客常忍不住评价说“跟小时候的店铺一个样”，也有南方来的游客看着墙上的“炸酱做法”，和李瑞生交流起南北方炸酱面的差异。

还有不少穿着时尚的年轻人进店“打卡”。他们的特征鲜明：进门前拍下副食店的门脸，进来后先用眼睛环顾一圈，嘴里忍不住“啧啧”感叹，手上拍照的动作也停不下来，顺道还要向李瑞生问起，“画是哪一年的”“长条柜是什么时候开始用的”。没多久，这些照片便会被发到社交平台、点评网站的店铺评论区，留言评价说“感觉自己穿越了”，“像走进了电视剧片场”，“好像回到了姥姥的那个年代”。李瑞生喜欢这些年轻人，为了适应节奏，原本不怎么上网的他，在手机里安装了支付宝，方便顾客扫二维码付款。

店“掌柜”即将退休 副食店何去何从

李瑞生打趣说，没承想有一天生意会好到不愁卖的地步。实际上，副食店的盈亏决定了李瑞生的奖金多少。“几块钱、几十块钱我挣过，到现在，一年卖出去几十吨麻酱、黄酱，奖金也跟着涨，收入其实还挺可观的。”

随着师姐退休，店里就只剩下李瑞生一个职工了。妻子退休后经常会来店里搭把手。副食店从早上8点营业到晚上8点，忙的时候夫妻俩吃饭都得站着，方便顾客一喊就能回头。虽然家就在附近，但李瑞生晚上还是会睡在店里，算账、看店，也方便一大早能完成点货、码货的工作。

副食店今年62岁，李瑞生今年59岁。到明年3月份，李瑞生就该退休了。退休之后，谁来接手，副食店和老味道还能不能保存下来，生意还会不会像现在这么好，这都是李瑞生眼下操心的问题。但他相信，会有年轻人来接下自己的工作，他也希望，店里的麻酱、黄酱、香油，能一直卖下去。

孙奶奶这样的老街坊，同样关心着李瑞生退休的事。“麻酱、黄酱始终买的都是这家的，没买过别家的。有的老街坊搬走了，还会开着车来店里买麻酱。”在老街坊眼里，“小李”人很踏实，服务态度也好，“看到年岁大的人排队，他会让前面的人让让，‘给老太太先来’。”

孙奶奶说着，从年轻的时候嫁过来，被婆婆使唤来打醋、酱油、麻酱，到使唤孩子去打，几十年里，副食店的门脸虽然改的小了些，但还是以前的老样子，柜台也是老柜台。“以前姓杨的、姓王的老职工都退休了，明年他也要退休了……买麻酱、黄酱还能不能像现在这样呢？我不知道。”

文/本报记者 张雅
摄影/本报记者 袁艺（除署名外）