



卖断货的饼干 小辰光额味道

泰康老店“花开两朵”齐头并进



本报记者
张钰芸

南京路步行街上的泰康食品店常年人头攒动,无论是门口的鲜肉月饼柜台,还是最里面的腌腊制品柜台,老顾客都知道高峰时段是要排队的。店里有一个柜台更是常年不缺客人,里面卖的泰康牌万年青饼干日销万余元,堪称“镇店之宝”。然而,同样名叫“泰康”,泰康食品店和泰康万年青却因为历史原因,早已分属两家,却不约而同成为老上海味道的保留者。历经岁月沧桑,泰康的百年招牌非但没有丢失,反而“花开两朵”又发新枝,何尝不是一件美事?



▲ 泰康饼干专柜前顾客不断

除了传统鲜肉馅,泰康还推出了叉烧、榨菜、萝卜丝等多种口味的月饼



扫一扫二维码,看视频更精彩

本版摄影 记者 陈梦泽
实习生 范剑磊



发源在山东 壮大在上海

去泰康食品店买年货,是老上海人多年的习惯,但你知道吗,泰康的金字招牌并非在上海创立,它的发源地是山东济南,随后发展壮大在上海。

1914年,由青岛人庄宝康创办的“万康南北货号”和同乡人徐咏春的“华德泰百货食物号”合并,招牌从老店店名中各取一字,定名为济南泰康罐头食物号,交给浙江人乐汝成经营管理。在军阀混战、烽火连天的旧中国,“泰康”在山东济南呱呱坠地。

1927年,泰康公司将总部迁至上海,随后买下了南京东路上的四层大楼,此后无论岁月变迁,泰康食品店始终开在上海最繁华的地带,奠定了其百年老字号的基础。

1934年,中国泰康罐头食品股份有限公司

第一厂在上海枫林桥落成。现代化的食品工厂首次取代手工作坊,进入上海人的视野。

说到这段历史,现任上海市泰康食品公司总经理的建国颇为自豪,他说,泰康是开启民族现代化食品工业的先驱。“当时上海滩上的食品工业是有名气的,沙利文、梅林、冠生园和泰康都是佼佼者。我们的厂房建成之初,就引入现代化流水线,这套从英国引进的生产设备当时是全亚洲最先进的,生产万年青、蘑菇苏打、大牛奶等饼干。当时正值一战期间,为解决食品保鲜问题,泰康还引入西方技术,购买美国自动化真空设备,生产出红焖牛肉、五香凤尾鱼、四喜烤麸、酱油油焖笋等罐头食品。”

转眼到了解放后,1956年,公私合营的泰康公司被一分为二,工厂划归上海市食品工业

公司管理,南京路上的门市部则归属于上海市黄浦区茶糖业公司,定名为泰康食品商店。“分家”之后,泰康食品店一直在南京路上开得安安稳稳,工厂却在上世纪八九十年代受到洋品牌冲击,最后倒闭了。那么,如今市面上销售的泰康牌万年青饼干来自何处?

“1992年,近20个泰康食品厂的下岗工人组成了一个三产公司,当时只是销售泰康的食品,相当于一个门市部。后来泰康食品厂倒闭了,我们一无技能二无资金,靠着泰康饼干在上海老百姓心目中尚有一席之地,找到其他工厂用原来的配方做饼干,初心只是保留下泰康饼干的火种。”2002年,这家三产改制为民营公司,成立上海泰康实业有限公司,总经理朱晓明曾是泰康食品厂的供销科科长,如今他的办公室还在老厂房原址的对面,加上他,全公司只有七八个人,却以“旁支”的身份,把泰康牌饼干传承了下来。



老字号 走出南京路

也许会有些遗憾,103年前由“泰”、“康”两家食品货号组成的“泰康”,因为历史原因,如今又变成了两家。但值得欣慰的是,百年泰康始终坚持食品行业,更在保留老上海味道的同时,将其发扬光大。

在朱晓明的办公室里,放着近百只饼干罐头,有些甚至可以追溯到解放前,其中一系列的泰康“福字牌”饼干红罐尤为引人注目,写着“泰康公司金鸡饼干”的罐身上,有一只金光闪闪的大公鸡,当年装满了大牛奶饼干。“这个红罐是泰康公司当年最有名的产品,上世纪20年代有钱人家甚至会把它作为女儿的陪嫁,还在1926年美国费城世博会上获得‘罐头食物’类产品甲等大奖。但到了1956年公私合营后,红罐就消失了。”

花了十几年收集、研究、复刻这个红罐,朱晓明决定在今年重新推出它。“红罐消失了整整60年,经过对产品的不断调试,我们生产大牛奶饼干的生产线已经准备好了。同时,我们准备复刻当年的金鸡、红罐,就连鸡冠这个细节,都描摹了好多遍。”今年又恰好是鸡年,他希望,红罐的出现,能够一改国人心中固有的蓝罐印象,让“百年红罐”、“泰康金鸡”再次深入人心,就像印在红罐上的那句话一样,“有些味道永远不会改变”。

泰康食品店则在丰富品类、输出品牌的路上走得更远。记者了解到,泰康食品店正以食品加工、餐饮连锁的“两条腿”走路,还把店面开到了长三角。“泰康汤包馆、泰康鲜肉月饼、泰康糕点,都是从泰康品牌下衍生出来的。”建国告诉记者,目前本市已经开出了4家泰康汤包馆,所有半成品都由中央厨房出品,今后将形成更多连锁店。此外,去年泰康还在本市开出10个泰康鲜肉月饼专柜,并将在今年进入扬州、张家港。杭州河坊街上开出的首家“酥小蝶”,也是泰康作品,在这里除了可以吃到现烤现卖的蝴蝶酥,还能买到其他泰康出品的糕点。老字号终于走出了南京路。



万年青饼干历久受欢迎

告诉记者,泰康万年青当年可谓风靡全国,能够买到几斤万年青饼干,是老扎台型的一件事。“当时泰康食品厂有5个饼干车间,其中3个专门做万年青,工人都是三班倒,一班能做出1100多箱万年青,依旧供不应求。”

而在朱晓明看来,泰康万年青还有一个好吃的秘诀,就是新鲜。“包装上印的保质期是9个月,但最好在两周到一个月里就吃掉。”他说,饼干保质期长,但洋葱保质期短,好比葱油饼,放到第二天肯定不好吃了。

“曾经有位95岁的老先生打来电话,说泰康万年青的味道不对了,我们上门了解后发现,他儿子每次都是购买一整箱的万年青,但老人家每天只吃几片作为早餐,吃到最后味道

“小辰光额味道,老底子额事”,山阴路上的一家小店近期成为了“网红”,专卖老上海的零食饼干,引来众人排队。其中卖得最好、卖到断货的一款饼干,就是泰康万年青。

万年青饼干好吃在哪里?入口酥脆、葱香浓郁,咸味中还带着丝丝甜意。作为万年青的“鼻祖”,不少市民都觉得,泰康牌总比其他品牌好吃一点点。为什么呢?懂行的“吃货”会告诉你,它的配料表上写的是洋葱粉,而不是其他品牌惯用的洋葱水,这就大大增加了饼干的香味。

而因为其名字符合“祖国万年长青”的寓意,泰康万年青饼干当时还曾和大白兔奶糖一起作为国庆十周年献礼。“为了做出这款献礼产品,工人们拿出了当时最好的原料、最好的工艺,突击研发、生产。到目前为止,万年青的制作工艺和用料都与当年基本一致。”朱晓明



南京路坪效最高食品店

在网购兴起的时代,南京东路上的泰康食品店依旧生意兴隆,春节前更是人满为患。从过去只卖泰康牌食品,到成为综合性食品商店,泰康食品店经历过从南京路上“最差的商店”到“最好的商店”的变迁。

“1987年我刚刚来到泰康食品店时,这里只经营泰康食品厂生产的产品,相当于一个门市部,商品保守吸引不到顾客,经济效益急剧下降。”建国告诉记者,当时的员工都是“老

八路”,一个月八块钱奖金,做好做坏一个样,1987年底甚至被媒体评为“南京路最差商店”。与此同时,外资超市开进大上海,也开始冲击传统食品店,改变迫在眉睫。

“当时上海的食品店是有分工的,烟糖店、南货店、果品杂货店等专业性很强,但是超市卖场一出现就来抢生意了。通过观察,我们首先选择把腌腊制品加到泰康食品店来,逐步开始丰富品类。”为什么选腌腊制品?建国解

释说,上海人喜欢吃火腿,但是超市里卖的火腿都是包装好的,而火腿分上方、中方、下方,不同的部位适合不同的做法,在泰康食品店会有老师傅为你切割拆骨,教你怎么做,这样的服务在当时的超市是没有的。在错位经营思路下,泰康食品店不断引进新品种。尤其是泰康鲜肉月饼,每逢中秋节前就吸引大量市民前来排队购买,最长时要等6个钟头才能买到。

2016年,泰康食品店以220平方米的营业面积,做出了1.4亿元的销售额。这样的坪效堪称南京路上盈利能力最佳食品店。在实体店被唱衰的时代,百年老字号依旧活力无限。