



“九園”在民國報紙上登的廣告

1931年，“九園”在重慶較場口附近的魚市街開業。1933年，“九園”被收入城市黃頁，列為特色名店，後又多次列入民國時期的《重慶指南》。到了2014年，九園包子製作技藝被納入“重慶市非物質文化遺產”名錄。2015年“九園”被認定為“重慶老字號”。“九園”這個90年前創立的品類，經歷了多年風霜雨雪的復雜捶打，直到今天依然受到食客們的追捧，這不能不說是一個奇蹟。



“九園”包子 90年前就玩起了“飢餓營銷”

□陳小林

①

半路入行，蘇澤九敗走西三街

要說“九園”，得從其第一任老板蘇澤九說起。蘇澤九是四川內江人，原為四川督軍熊克武的副官，參加過北伐。1928年復員回到內江做起了食品買賣。不久，由於生意虧本，只得在哥老會混飯吃。後因打點沒到位，被駐軍的一個團長惦記上了。俗話說，秀才遇到兵，有理說不清。雖然蘇澤九也是丘八出身，但那已經是過去式了，落魄的鳳凰不如雞，惹不起，咱就躲吧！於是遠走重慶求財。

經朋友幫助，蘇澤九在重慶西三街開了一間中餐廳，取名“浦德食店”。蘇澤九生性好吃，有收集菜單的嗜好。自以為懂吃，開餐館是手到擒來的事，哪曉得却踩虛了腳。西三街位於重慶下半城商業場，當年這裡是重慶商業中心，商賈雲集，行人如織，酒樓食肆林立，名菜名點多了去了，西餐俄菜、日韓料理紛紛登陸。餐飲市場異常繁榮。

做餐飲生意最講究天地人和，“浦德食店”占有天時地利，獨缺人和，蘇老板雖略知食事，畢竟隔行如隔山，外無人脈關係，內無烹調高手，沒有一群忠實顧客，開始時生意尚可，後來每況愈下，只得交學費走人。

②

一炮打响，包子铺开饥饿营销先河

西三街铩羽而归，让苏泽九郁闷不已，做梦都想东山再起。于是，1931年用公孙长治资助的2000块大洋，在较场口鱼市街租赁了一幢二楼一底的小楼房另起炉灶，取名“九园”。

关于这个店名，还有一段龙门阵可摆：新店开张，肯定不能再老招牌。用啥子店名好？这可难住了苏老板。于是他向书画家公孙长治讨教，公孙曾在熊克武手下任参谋长，是苏的老长官，以足智多谋和多才多艺而闻名。公孙略一沉思，说就叫“九园”吧！一来嵌进你名字中的“九”字，说明这个馆子是你苏泽九开的；二来“九”是中国数字中最大的，代表多，寓意长久兴旺，赚钱多多。苏泽九听后连连称绝。

于是，公孙饱蘸浓墨，在宣纸上用孩儿体写下了“九园”两个大字。据说，当年公孙长治题写招牌时，刚写完最后一笔，窗外传来巴县衙门放午时炮的声响，公孙搁笔笑曰“此乃大发之兆也”。

苏泽九重开餐馆，避开了竞争激烈的中餐，专营特色小吃，从内江请来名厨郑均林主

理厨政。郑大厨不仅长于红白二案，且还会西餐。苏、郑二人合计后，先推出青菠面、鲫鱼面、鲢鱼面、稀卤面、脆臊面等十余种荤素面条，一经上市，迎来如潮好评。试水成功让苏老板信心满满，决定开发新品种。郑大厨又以内江小吃“一品点心”为基础，博采众长，在制皮、调味、做工上花了大量心思，研发出具有独特风味的咸包和甜包。

咸包为酱肉馅，甜包为玫瑰附油馅。在制作包子皮时，面粉内加入饴糖、牛奶反复搓揉，蒸出的包子洁白松软，花纹清晰。咸包细嫩酱香，口感丰富；甜包甘甜油润，爽口不腻。包子不以个出售，而是以客出售，一客两个，甜咸各一，统称“九园包子”。

“九园”的包子选料上乘，做工精细，现做现卖，每天只做500客。上午10点开门，售完为止，绝不多做。即使豪强霸道、上司大人、熟人后门来了，没有就是没有，要吃，请明天早点来排队！在90年前就采用定时限量的经营方式，算不算“饥饿营销”的鼻祖？

面对苏泽九这种“装腔作势”的经营作风，顾客反而服气得很。一时间饕餮食客、达官巨贾蜂拥而至，争相购买。店里为方便客人携带，用竹篓包装出堂，供车船旅客途中食用或馈赠亲友。

1934年，苏泽九又从内江请来闵祖槐等一众大厨，“九园”如虎添翼，再增炒菜、凉菜系列，发展成一家中型综合性餐馆。不仅包子出名，其他面食和炒菜也大受欢迎。

③

生意火爆，八园十园来打“巴壁”

“九园”生意做得“水翻河翻”，让同行眼红，于是有自称苏老板儿子的人在小什字开了一家小食店，取名“十园”，意思是“九园”之后。后来又有人在天官街模仿“十园”也开了一家小食店，取名“八园”，表示自己是和“九园”扯得上关系的。总之，好多人都在想方设法打“九园”的“巴壁”。

产品、技术是餐饮制胜核心，“九园”大厨郑均林、闵祖槐、罗俊之、关玉祥个个都是川中名厨，人人皆有拿手绝活，从中随便拉出一个，就可把“八园”“十园”的草台班子甩几条街。看见别人做得顺顺当当，自己摸到起却是棍棍棒棒，“八园”包子、“十园”包子出笼后，终因火候不够、底气不足而昙花一现。

有位富家小少爷，家里不乏西式早点，三明治、比萨、甜品、水果沙拉应有尽有。但他却对“九园”包子情有独钟，每天必吃。由于店家每天定时限量供应，家中佣人一次去晚了没买到，又怕小少爷“不依教”，赶紧去天官街“八园”买包子，想“麻麻杂杂”地蒙混过关。哪晓得包子买回家，小少爷还未吃就皱起了眉头，只咬了一口就把两个包子给扔了。佣人再也不敢懈怠，每天准时去“九园”排队买包子。

正当“九园”生意做得风生水起时，不知是想功成身退，还是看破红尘，苏

泽九皈依佛门，1935年以20两黄金将“九园”转让给傅文彬经营。傅是苏的姨妹夫，当时在杨森部下任团长。在傅文彬的打理下，“九园”生意到了鼎盛时期。1939年“五三”“五四”重庆遭日机轰炸后，傅文彬将“九园”转让给南京人孙伯清经营。1945年孙伯清又转给张璧成。其间，该店先后迁至关庙街、县庙街、磁器街、新生市场、五四路、道门口、打铜街、中正路等处经营。

1948年末，时局动荡，经济萧条，大小餐馆纷纷倒闭，“九园”难以为继被迫关门歇业，由一家叫“益林小餐”的餐馆接手，“九园”厨师也全部转入“益林小餐”，一年后“益林小餐”也黯然谢幕。

1949年重庆解放，在川盐银行工作的申治华离开了银行，申家原是“九园”股东，对“九园”有特殊情结，于是申治华、王成玉夫妻二人决定召集旧部重开“九园”。1950年初，“九园”在打铜街重新开业，王成玉成为老“九园”的最后一任老板，直到公私合营。

20世纪80年代，重庆有两家“九园”，民族路（小什字罗汉寺斜对面）、上清寺（中山四路人民小学对面）各一家。

④

九园之路，故事里面还有故事

“九园”包子名声在外，一提起“九园”，很多人以为是包子专卖店，其实这是一家综合性餐饮店，包子好吃，面条和冷菜也相当精彩。民族路“九园”传承了老九园的经营特色，以供应包子为主。中晚餐则供应抄手、鲢鱼面、鸡丝面、陈皮牛肉等。

“九园”的伊府面，制作颇为考究。保持了清代的基本制法，外焦里嫩，香而不腻，备受顾客称道。有些老顾客至今谈起，仍津津乐道；而三鲜烩面则是用鸡肉、火腿、玉兰片及奶汤烩制的高档面食，由郑均林的大徒弟罗俊之制作，曾盛极一时，食客络绎不绝，老年尤甚。现仍有老顾客念念不忘。可惜，到20世纪末，“九园”与众多老字号一样流离失所，淡出市民的视线。重庆老饕望眼欲穿，何日再闻“九园”飘香？

2011年10月，“九园”复出，在上清寺重装开业，老顾客奔走相告，新食客跃跃欲试，每天门前都排起买包子的长龙，重庆各大媒体争相报道。此时，文前提到的那位小少爷已是耄耋老人，从国外回重庆省亲，看到“九园”门前排队买包子的人群，立刻被一种温馨热烈的氛围所沁润，激起了多年未曾有过的冲动，马上加入队列之中……当他拿到曾伴随自己度过童年时代和少年岁月的“九园”包子时，眼睛湿润了，留下了“狗不理南翔，鼎泰丰奶黄，包点王中王，当数九园香”的感言。天津狗不理、上海南翔、台湾鼎泰丰、广州奶黄包号称中国包子中的四大顶级品牌，老先生对“九园”包子赞誉超过了四大名包，真是对“九园”包子一往情深。

如今，随着人们生活水平的提高，高糖、高脂肪的九园甜包（玫瑰附油包子）由于少有人问津，已渐渐淡出食坛，“九园”包子也就由过去的成双成对，变成了现在的“贵州的鸭儿——单放”。如今“单放的鸭儿”口味似乎已没了最初的感觉。有人说，包子没变，是吃包子的人变了！一只鸭子“灰飞了（飞走了）”，剩下的这只“单放”的鸭子会不会也“灰飞了”，恐怕要看“养鸭人”有多少留住这只“鸭子”的道法了！

（作者退休前系重庆渝中商业发展公司调研员）

