



“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

西三街鋒羽而歸，讓蘇澤九鬱悶不已，做夢都想東山再起。於是，1931年用公孫長治資助的2000塊大洋，在較場口魚市街租賃了一幢二樓一底的小樓房另起爐灶，取名“九園”。

關於這個店名，還有一段龍門陣可擺：新店開張，肯定不能再老招牌。用啥子店名好？這可難住了蘇老板。於是他向畫家公孫長治討教，公孫曾在熊克武手下任參謀長，是蘇的老長官，以足智多謀和多才多藝而聞名。公孫略一沉思，說就叫“九園”吧！一來嵌進你名字中的“九”字，說明這個館子是你蘇澤九開的；二來“九”是中國數字中最大的，代表多，寓意長久興旺，賺錢多多。蘇澤九聽後連連稱絕。

於是，公孫飽蘸濃墨，在宣紙上用孩兒體寫下了“九園”兩個大字。據說，當年公孫長治題寫招牌時，剛寫完最後一筆，窗外傳來巴縣衙門放午時炮的聲響，公孫擱筆笑曰“此乃大發之兆也”。

蘇澤九重開餐館，避開了競爭激烈中餐，專營特色小吃，從內江請來名廚鄭均林主

理廚政。鄭大廚不僅長于紅白二案，且還會西餐。蘇、鄭二人合計後，先推出青菠面、鯽魚面、鱈魚面、稀鹵面、脆臊面等十餘種葷素麵條，一經上市，迎來如潮好評。試水成功讓蘇老板信心滿滿，決定開發新品種。鄭大廚又以內江小吃“一品點心”為基礎，博采眾長，在製皮、調味、做工上花了大量心思，研發出具有獨特風味的咸包和甜包。

咸包為醬肉餡，甜包為玫瑰附油餡。在製作包子皮時，面粉內加入餡糖、牛奶反復搓揉，蒸出的包子潔白松泡，花紋清晰。咸包細嫩醬香，口感豐富；甜包甘甜味潤，爽口不膩。包子不以個出售，而是以客出售，一客兩個，甜咸各一，統稱“九園包子”。

“九園”的包子選料上乘，做工精細，現做現賣，每天只做500客。上午10點開門，售完為止，絕不多做。即使豪強霸道、上司大人、熟人後門來了，沒有就是沒有，要吃，請明天早點來排隊！在90年前就採用定時限量的經營方式，算不算“飢餓營銷”的鼻祖？

面對蘇澤九這種“裝腔作勢”的經營作風，顧客反而服氣得很。一時間饕餮食客、達官巨賈蜂擁而至，爭相購買。店裡為方便客人攜帶，用竹篾包裝出堂，供車船旅客途中食用或饋贈親友。

1934年，蘇澤九又從內江請來閔祖槐等一眾大廚，“九園”如虎添翼，再增炒菜、涼菜系列，發展成一家中型綜合性餐館。不僅包子出名，其他麵食和炒菜也大受歡迎。

## ③

### 生意火爆，八園十園來打“巴壁”

“九園”生意做得“水翻河翻”，讓同行眼紅，於是有人自稱蘇老板兒子的人在小巷子開了一家小食店，取名“十園”，意思是“九園”之後。後來又有人在天官街模仿“十園”也開了一家小食店，取名“八園”，表示自己是和“九園”扯得上關係的。總之，好多人都在想方設法打“九園”的“巴壁”。

產品、技術是餐飲制勝核心，“九園”大廚鄭均林、閔祖槐、羅俊之、關玉祥個個都是川中名廚，人人皆有拿手絕活，從中隨便拉出一個，就可把“八園”“十園”的草台班子甩幾條街。看見別人做得順順當當，自己摸到起却是棍棍棒棒，“八園”包子、“十園”包子出籠後，終因火候不夠、底氣不足而曇花一現。

有位富家小少爺，家裡不乏西式早點，三明治、比薩、甜品、水果沙拉應有盡有。但他卻對“九園”包子情有獨鍾，每天必吃。由於店家每天定時限量供應，家中僱人一次去晚了沒買到，又怕小少爺“不依教”，趕緊去天官街“八園”買包子，想“麻麻雜雜”地蒙混過關。哪曉得包子買回家，小少爺還未吃就皺起了眉頭，只咬了一口就把兩個包子給扔了。僱人再也不敢懈怠，每天準時去“九園”排隊買包子。

正當“九園”生意做得風生水起時，不知是想功成身退，還是看破紅塵，蘇

澤九皈依佛門，1935年以20兩黃金將“九園”轉讓給傅文彬經營。傅是蘇的姨妹夫，當時在楊森部下任團長。在傅文彬的打理下，“九園”生意到了鼎盛時期。1939年“五三”“五四”重慶遭日機轟炸後，傅文彬將“九園”轉給南京人孫伯清經營。1945年孫伯清又轉給張璧成。其間，該店先後遷至關廟街、縣廟街、磁器街、新生市場、五四路、道門口、打銅街、中正路等處經營。

1948年末，時局動蕩，經濟蕭條，大小餐館紛紛倒閉，“九園”難以為繼被迫關門歇業，由一家叫“益林小餐”的餐館接手，“九園”廚師也全部轉入“益林小餐”，一年後“益林小餐”也黯然謝幕。

1949年重慶解放，在川鹽銀行工作的申治華離開了銀行，申家原是“九園”股東，對“九園”有特殊情結，於是申治華、王成玉夫妻二人決定召集日部重開“九園”。1950年初，“九園”在打銅街重新開業，王成玉成為老“九園”的最后一任老板，直到公私合營。

20世紀80年代，重慶有兩家“九園”，民族路（小什字羅漢寺斜對面）、上清寺（中山四路人民小學對面）各一家。

## ④

### 九園之路，故事里面還有故事

“九園”包子名聲在外，一提起“九園”，很多人以為是包子專賣店，其實這是一家綜合性餐飲店，包子好吃，麵條和冷菜也相當精彩。民族路“九園”傳承了老九園的經營特色，以供應包子為主。中晚餐則供應抄手、鱈魚麵、雞絲麵、陳皮牛肉等。

“九園”的伊府麵，製作頗為考究。保持了清代的基本制法，外焦里嫩，香而不膩，備受顧客稱道。有些老顧客至今談起，仍津津樂道；而三鮮饅頭則是用雞肉、火腿、玉蘭片及奶湯烩製的中高檔麵食，由鄭均林的大徒弟羅俊之製作，曾盛極一時，食者絡繹不絕，老年尤甚。現仍有老顧客念念不忘。可惜，到20世紀末，“九園”與眾多老字號一樣流離失所，淡出市民的視線。重慶老饕望眼欲穿，何日再聞“九園”飄香？

2011年10月，“九園”復出，在上清寺重裝開業，老顧客奔走相告，新食客跃跃欲试，每天門前都排起買包子的長龍，重慶各大媒體爭相報道。此時，文前提到的那位小少爺已是耄耋老人，從國外回重慶省親，看到“九園”門前排隊買包子的人群，立刻被一種溫馨熱烈的氛圍所沁潤，激起了多年未曾有過的沖動，馬上加入隊列之中……當他拿到曾伴隨自己度過童年時代和少年歲月的“九園”包子時，眼睛濕潤了，留下了“狗不理南翔，鼎泰豐奶黃，包點王中王，當數九園香”的感言。天津狗不理、上海南翔、台灣鼎泰豐、廣州奶黃包號稱中國包子中的四大頂級品牌，老先生對“九園”包子贊譽超過了四大名包，真是對“九園”包子一往情深。

如今，隨著人們生活水平的提高，高糖、高脂肪的九園甜包（玫瑰附油包子）由於少有人問津，已漸漸淡出食壇，“九園”包子也就由過去的成雙成對，變成了現在的“貴州的鴨兒——單放”。如今“單放的鴨兒”口味似乎已沒了最初的感覺。有人說，包子沒變，是吃包子的人變了！一只鴨子“灰飛了（飛走了）”，剩下的這只“單放”的鴨子會不會也“灰飛了”，恐怕要看“養鴨人”有多少留住這只“鴨子”的法子了！

（作者退休前系重慶渝中商業發展公司調研員）

