

踏入大门,最先映入记者眼帘的是一块高高悬挂的牌匾,落款是爱新觉罗·溥佐加盖其印章,显示出这里的厚重与传承。拾级而上,一位和蔼可亲的阿姨带着可爱的孙子、孙女等候在桌边,等待讲述一段虽然平凡却同样与风雨相伴的历程。她,就是郝淑敏。



传承美味 不忘初心

——记天津运德成创始人郝淑敏

无心插柳 努力经营

记者见到郝淑敏时,她正坐在桌边亲切地笑着,身穿一件花色上衣,身边坐着可爱的孙子、孙女。作为运德成烧烤店的创始人,郝淑敏今年已经65岁了,多年来经营餐饮的艰辛与蜕变,被她用爽朗可亲的声音娓娓动听地描绘出来。

年轻时的郝淑敏曾有一份稳定的工作,而她转做生意经营餐饮是因为朋友的一次提议。1989年,那时烧烤还鲜为人知,郝淑敏决定与朋友合伙开一家烧烤小店——卖烤羊肉串。“最传统的天津烤羊肉串有两大特点:不刷油、不刷酱。”

做了决定之后,郝淑敏跟丈夫王家其迅速在南门外大街租了一间20多平方米的店面,开始着手经营。“当时羊肉两元一斤,店里的羊肉串卖五毛钱一串。”虽然这个价格在当时着实不低,但郝淑敏夫妻俩精心研究出的腌制秘方,让初次尝试的客人渐渐迷上了她家的味道。那时没有互联网的宣传,客源的增加都靠的是好口碑,食客之间的口口相传让郝淑敏家的客人越来越多。

20世纪九十年代,天津还没有自己的养羊场,市场上售卖的羊肉都是冷冻肉。为了保证羊肉的口感,郝淑敏坚持从河北泊镇高价买进羊肉,这便是美味的基础。“我们将羊肉的筋和其他不好的地方全都去掉,一斤羊肉最后只能剩下六两半,留下的都是最鲜嫩、口感最好的羊肉。”由于王家其家里经营着一家餐馆,因此有着丰富的餐饮基础,夫妻俩决定对羊肉采用“焜”的方式进行处理,使之更加入味。那时的街道被各种霓虹的招牌灯光渲染得火红一片,郝淑敏的烧烤小店就这样逐渐红火起来。

本来只单一经营着烤羊肉串的郝淑敏从没想到,为了留下羊肉最嫩的部分而剩下的那些筋头巴脑,会在未来变成另一道红极一时的美食。最开始,郝淑敏会将剩羊肉剩下的筋头巴脑送给邻居和同事,但随着生意越来越火爆,最多的时候店里一天能消耗一百斤羊肉。面对剩下的数量庞大的筋头巴脑,善于钻研的王家其开始自己研究调配中药,糅合着做汤给自家人吃。当时的郝淑敏并没有想到,这剩下的筋头巴脑做成的汤,会成为今天店内的招牌之一肉头汤。

某天,一群在滨江道从商的生意人慕名来店吃饭,他们在品尝羊肉串的时候闻到了一股夹杂着中药味道且提神醒脑的香味。这股香味来自郝淑敏一家人和店里的员工吃午饭的桌子,客人们被香味吸引,要求尝上一尝。没想到吃了一碗之后,所有人都交口称赞,还问起了这道菜的价钱。这本是自家人喝的汤并不对外售卖,但郝淑敏心思一转,觉得这是一个商机,当场定价1.5元,招牌肉头汤便这样诞生了。这道用小巧的绿豆碗盛着的肉头汤,配上嫩绿的小半碗香菜和鲜红的独家秘制的羊油辣子,又为店里吸引了更多的客人。

风雨磨练 屹立不倒

当下的郝淑敏是一个侃侃而谈、外向开朗的人,但实际上她的性格最初并非如此。开店之前,郝淑敏在南开区房管局工作,性格内向,不善言谈,但经营一家餐饮店,这种性格并不适合。

一家店从无到有,从有到坚持,是一件十分艰难的事。从1989年到如今,郝淑敏的店面一共经历了四次被拆迁,这对她的生意和客源来说都是不小的打击。每一次搬迁都意味着要寻找新店面,为地点的选择到处奔波加上越来越贵的租金,都让郝淑敏变得力不从心起来。1994年,郝淑敏一家将店面搬迁至三八幼儿园附近,可没想到只经营了三个月,就因为拆迁而不得不再次另寻他处。想要租到好的店面,还要打好一切人脉关系,各种艰难复杂的情况一步步改变着这个原本内向的女人。

除了店面不断被迫搬迁,郝淑敏还遇见过一些粗鲁的客人吃完饭不付钱的情况。“当时我的性格还不像现在这样外向,不敢硬碰硬,便忍了下去。可事情一而再、再而三地发生,我就知道继续忍下去是解决不了问题的。”那时开店,大家都是先拿羊肉串,最后数竹签的数量付账。有的人见郝淑敏不敢说什么,便总是来吃霸王餐,于是郝淑敏决定改变付款顺序,先交钱后上菜。这样一来,原本餐后无赖拒不付账的客人也不好意思在餐前就摆出一副吃霸王餐的态度。

后来随着时代的发展,烧烤渐渐风靡起来,数不胜数的烧烤摊子雨后春笋般地出现,餐饮的同质化现象越来越严重,生意也越来越不好做。在市场上出现无止境的价格战和层出不穷的各类促销手段的时候,郝淑敏在2003年再一次的搬迁中果断地买下了现在的二层店面,一次性断绝租金和搬迁的困扰,同时坚持着自己的羊肉精选模式以及配料,在风风雨雨中走了下来。

无论是不断的搬迁还是复杂的人际关系,对郝淑敏都是一种磨练,一步步地将她打磨成了开朗、果断、独当一面的女强人。

传承初心 情感绵延

从郝淑敏28年的心血与坚持中,记者看到了一种平凡却伟大的力量,那就是传承。不仅是做法、配料、坚持品质的传承,还有客人们情感的传承。

郝淑敏是一个能干的女人,串羊肉、焜配料、烧烤都能独当一面,利落迅速。“我当时最快的时候,一个半小时内可以串十斤羊肉,可以用五米长的炉子烤羊肉串。”一直到今天,28年后,这种把筋剔除、选取最鲜嫩的羊肉,用亲手调制的配料焜肉,再手工串成串的做法一直没有改变,从不曾偷工减料,也从不曾有过一丝懈怠。

手艺不变,人亦不变。跟随郝淑敏一家的员工有着令记者惊讶的忠诚度,有的员工从17岁在店里工作到如今

■本报记者 马士雯 实习生 王子桃 文并摄

的43岁,在天津娶妻生子,成为了郝淑敏一家由始至终的忠诚陪伴者。

这种传承同样体现在客人们绵延不断的情感记忆里。“虽然经过四次搬迁,我并没有损失太多的顾客。很多客人都是店搬到哪里就跟着到哪里,几十年来一直不变,风雨无阻。”人们仿佛习惯了下班后来到这里,点上一把烤串、两瓶啤酒,卸下一身的疲惫。郝淑敏自信地说:“这是一种习惯,也是一种情感的记忆,哪怕是同样的东西,换一家店,也不是那个味道了,这就是传承。”采访中,郝淑敏还说到一件趣事:“有一次请儿子的老师吃饭,没想到对方竟然一下子就认出了我。原来那几位老师都是我家的常客,一周至少要来两回。”

去年,郝淑敏的丈夫王家其去世,身为子子的王富祥接过这家烧烤店,扛起了这家父母将近三十年的心血。作为年轻人,王富祥并没有被如今的浮躁和利益所诱惑,他毫不犹豫地选择将这种传承坚持了下去。这不仅是独家秘方的传承,更是一种精神的传承,是不贪利益、坚守品质的坚持。也正是这种传承,让运德成时至今日仍旧屹立不倒,成为天津美食文化中地标式的代表。

百年目标 管理创新

问起今后的打算,郝淑敏说:“现在这间店主要是儿子富祥在管理,他想要把它打造成百年老店。”

餐饮界有这样一条规律,一般的店存活时间大约是两三年,长一些的也就五六年,像郝淑敏这样屹立不倒了28年的店面,可谓是现在天津餐饮历史上最悠久的店面之一了。“随着时代的变化,想要长久下去,便要寻求新的管理模式。”王富祥说。

“现在受互联网的趋势影响,为了扩大客源,我们尝试过团购等活动,但效果并不理想。想要吸引更多的人前来,折扣的力度必然要很大,长此以往,偷工减料的情况就会出现。我不想让父母的心血和招牌在自己手里走下坡路,所以最终还是放弃了这种互联网营销的手段。”王富祥仔细研究了现在的餐饮发展趋势,意识到多烟的烧烤会对环境造成污染,不符合现在要求节能减排的环保价值观的倡导,而且街边烧烤小餐桌的模式早晚会被取缔,在历史的潮流中被淘汰。于是他在2014年耗资70万元对店里进行了重新装修,同时更新了烧烤器具,安装了良好的排烟系统。

郝淑敏如今的愿望,就是让这家店继续传承下去。“像我们这样传统的烧烤店,对现在年轻人的吸引力越来越小。想要让这家店继续长久下去,更新就成为了必然。”记者就之前二嫂子煎饼果子成为天津非物质文化遗产的事情问及运德成未来的发展方向时,郝淑敏说:“我们一家只是普通人,如果机会来了,我们会抓住;如果没有机会,踏实经营是我们最应该坚持的事情。”