

长开53年,这家烟纸店做对了啥

虹口“老字号”小店经营之道:扎根社区,服务居民



■ 老字号小店里藏着小时候的味道 张晨昕 摄

虹口区祥德路139弄1号,有一家卖烟酒食品的“烟纸店”,看上去其貌不扬,却是一家名副其实的社区“老字号”,从1973年开业至今,已有53年的历史。

中国社会科学院在2025年发布报告显示,传统实体零售业平均寿命仅为3.2年,街边小店生存尤为不易。而这家社区商店又是如何走过半个多世纪的风雨,一直坚强生存至今?日前,记者来到建设食品商店,探究这家小店的长寿密码。

怀旧点心

走进店里,一眼望去,营业面积不算大,所售商品也和寻常小店差不多,唯一较为明显的特点,是在店里最显眼的位置,摆放着许多散装的饼干,既有泰康、三牛、康元等这样的国产老品牌,也有奥利奥之类的进口大品牌,种类有万年青、蝴蝶酥、苔条饼干和麻花等,都是上海市民比较喜欢吃的怀旧点心。

记者在现场看到,这些点心颇受顾客欢迎,短短半小时内就有十几拨客人光顾询问,来问的基本上都是老年人,最后大多都会称一点散装饼干,顺便再带上一些调味品。有位宋阿姨告诉记者,她家住附近,小时候就一直在这家店买各种好吃的,如今还能在这里买到小时候的味道。“同时期的店基本

上都没有了,换了一批又一批,这条街上只有这家店开了五十几年,也不知道他们是如何做到的。”

前世今生

刘庆毅从1992年至今一直担任这家店的经理。他告诉记者,建设食品商店曾是一家国营商店,总公司前身是上海著名点心品牌叶大昌。20世纪70年代,市政府为缓解市民购物难,开设了一批社区商店,建设食品商店就是其中之一。在超市出现前,这些商店承担了上海市民家门口购物的需求。1992年,公司进行股份制改革,店里所有员工都入股成为股东,经营有道的老刘全票当选成了经理,担起了店里几十位员工的生计,这一担就是34年。

“我们店从开业第一天开始,一直都是盈利的,没有亏过一天。”老

刘告诉记者,建设食品商店之所以能够坚持半个多世纪,最重要的原因就是“谨慎”和“应变”。作为店铺的掌门人,老刘的经营风格就是绝不冒险、精打细算保持资金链稳定,他从没想过靠这家店“大富大贵”,能为大家守住饭碗,就是他担任经理的唯一目的,这份谨慎让食品店安然度过了好几次危机。

最大危机

最大的危机出现在2000年前后,当时超市开始在上海遍地开花,建设食品商店这样的中型社区传统百货店受到了猛烈冲击,最多的时候营业额几乎腰斩。为了渡过难关,老刘把这家中型商店缩水成了“烟纸店”,空出部分店铺出租补贴成本。

此外,店里还优化了商品种类,

砍掉了百货、南北货等,只保留最畅销的烟酒、调味品、食品点心等。老刘说,现在店里仍在售卖的每一种商品,都是经过市场检验的结果。畅销的保留、滞销的淘汰,经营品类一直在动态调整。经过了几十年的磨合,建设食品商店已经和社区居民的需求高度契合,卖的东西看上去都不起眼,但销售情况却很不错,有的客人甚至搬家到了外区,还是要回到这里来购买。

良好口碑

“卖得最好的商品,除了烟就是老式点心,这也是我们最大的特色。”老刘说,老式点心在物资紧俏的年代,只会出现在招待贵客的场合。如今虽然人们的生活水平提高了,但很多人还会怀念小时候记忆中的味道,只是越来越不好买了,甚

至在网上也很难买到地道的老上海点心。建设食品商店因为与那些厂家有着几十年的合作,能够进到价格便宜、味道正宗的饼干糕点,加之多年建立的良好口碑,形成了小店不可替代的“核心竞争力”。

不久前,虹口区欧阳路街道启动街区更新行动,建设食品商店成为被“特别关照”的特色老店。政府部门免费为小店设计优化内部布局,对临街窗户、门框、店招实施怀旧风格的改造,让老店看上去又精神了不少。

令老刘颇为感慨的是,曾经最大的竞争对手某连锁超市已经关门,而小店却依然顽强扎根社区,日复一日地服务居民。他说,自己要继续经营好这家店,守住这份珍贵的社区历史记忆。

本报记者 李一能 实习生 张晨昕

“大胖包”:太阳没起我先起

00后上海小囡在国企食堂做出一身松弛感

“上海金三顺”

在很多人眼里,食堂面点师起早贪黑、枯燥又辛苦,可“大胖包”却干得津津有味。短视频中,“太阳没起我先起”,这句略带自嘲的开场白,成了她最有辨识度的标签。

“大胖包”说,早起已是她的生活常态。每天凌晨4时多,当大多数人还在梦乡时,她已经出门上班了:5时准时到岗,煮茶叶蛋、炒面浇头、做肉包、捏烧卖、烤桃酥……一整个上午,后厨就是她的小舞台。下班后,她还会花上3小时剪视频,坚持日更,没有脚本,不摆拍,想到什么说什么,主打一个真实。

视频里,她哼着小曲,眯眼笑、扭着腰展示做好的点心,一句魔性的“我做的肉包可是抢手货”,反复出现却令人百看不厌。没想到,这份烟火气,意外治愈了无数被工作内耗的网友。有人说她是“上海金三顺”,有人称她为“我的宝藏up”,更有网友问“国企食堂能外卖吗?想吃”。

记者采访当天,一位女士专程从宝山赶来取预订的点心。她是被朋友转发的视频“圈粉”的。见到真人,她更是激动:“短视频里看起来瘦好多。上海冬天多冷啊,一个小姑娘,天天凌晨5时到单位,就这份毅力,已经很了不起了。”

“味道老灵个”

“大胖包”从小爱看大人做饭,痴迷各类美食节目,后来顺理成章读了职业学校烹饪专业。毕业之后,20多位同学大多嫌这行苦累,纷纷转行。只有她坚持下来,从酒店后厨到国企食堂,一晃就是5年。

酒店后厨节奏快、压力大,打磨出她扎实的基本功;进了国企食堂后,慢下来的清晨,让她找到了最舒服的工作状态。真正让她满足的,是最朴素的认可。点心刚出炉,就有职工夸“味道老灵个”。她做的包子刚上架就被买空。这种直接的肯定,让她越做越自信,越干越有劲头。

去年一场集团面点大赛,几十位点心师同台竞技。她暗下决心:要拿第一名。下班后,别人都走了,她独自留在食堂反复练习——菠萝酥要酥到掉渣,“枣生贵子”创意面点礼盒要精致好看——红枣是馒头做的,核桃是面团捏的,力求“活脱势像”。功夫不负有心人,“大胖包”一举拿下第一名,成了集团里小有名气的00后点心师,就连领导都默默加入她的包子预订队伍。

“最会翻花头”

同事评价这个姑娘:话不多,但“最会翻花头”,聪明好学,爱动脑筋。自从她来到食堂,早餐不再只

有馒头面条,中式面点、西式糕点轮番上新,花样多到数不清。

“大胖包”层出不穷的新花样背后,离不开一本从学生时代就开始记录的“点心宝典”,上面密密麻麻写满点心配方和制作心得。“从我上学一直到现在,每一次学的点心我都会记下来。”黄怡菲说,上班后这个习惯也延续了下来。食堂里没有的款式,她就跟着网上教程反复钻研,“有时候要失败好多次才能做成功”,但为了做出更好吃的点心,她愿意不断尝试。

她的真诚,打动了不少粉丝。有忠实网友每天追更视频,很多人说被她的工作干劲打动了,在她身上,看到了认真生活的力量。

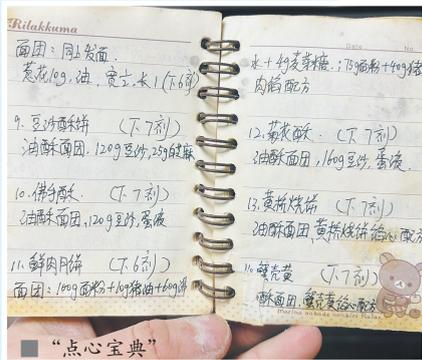
一份体面的工作,不一定是坐在光鲜的写字楼里,也可以是满怀热爱把馒头蒸得蓬松柔软,把点心捏得精致好看。“大胖包”坦言:职业没有热门冷门,适合自己最重要。在不少人急于求成,一心追求“体面工作”的当下,她选择在面粉与蒸汽之间,让自己的人生热气腾腾。

无论是做面点,还是拍短视频,就像她自己说的:“大家吃得开心,看得开心,我的付出就很值得。”这个00后上海姑娘,用最朴素的热爱告诉所有人:用心做好一件事,在平凡的岗位上也能闪闪发光。

本报记者 田诗雍 实习生 林斌冰

天还未亮,城市仍在沉睡,上海杨浦区一家国企食堂的后厨已“忙活”起来。面粉翻飞、蒸笼冒气,00后姑娘黄怡菲熟练地揉面、包馅、捏褶,动作麻利又轻快。她的网名叫“大胖包”,每天分享在国企食堂当面点师的日常,靠着一身人人羡慕的松弛感,圈粉无数。

▼►“大胖包”和她做的点心



i依好上海



扫码看视频

