



在“聚来永”打酱油、打醋不用过秤,老顾客都知道,一提勺下去就是1斤。

本版摄影/本报记者 王贵彬



时间:4月6日
地点:丰台区长辛店大街
场景:顾客到百年老店打酱油

百年“聚来永”打酱油



“聚来永”的老式大门前,小狗伸起了懒腰。

百年老字号“聚来永”,清末民国时期由一户山西人经营,当年的名号就是“聚来永”,解放后老店改国营,先后更名为“米家口”和“老一处”。解放后,“聚来永”原来前店后厂的格局,随着酿造七厂的搬走,变成了单纯的副食店。由酱醋“挑大梁”,酱油是金狮的,醋是龙门的。

时针拨至1936年。76岁的王贵金刚出生一个月,就随家人搬到了长辛店大街,从那时起,她家的酱醋便在“聚

来永”副食店采购。算起来,她与“聚来永”打了60多年交道,看着这家店改门脸,换东家。

跟着母亲王贵金,小儿子史立新也吃了50多年的“聚来永”酱醋,不同的是,他还到“聚来永”卖过酱油。一个身高刚够柜台高度的小男孩,用一种俗称“油抽子”的工具舀酱醋,这在王贵金看来,有些难以想象。

“聚来永”60平方米的店铺内,至今还放着两大缸酱醋,以及称量酱醋的木勺、漏斗等工具。但

史立新还是觉得“油抽子”方便,“客人要二两就刚好抽二两,精确得很。”

去年,一个剧组还专门找到该店,想买下老油桶作道具,但失望而归,他们要找的东西已被店员们卖给了收破烂的。

如今,“聚来永”依然吸引着周围的街坊,甚至包括外面的人们。上世纪80年代,史立新工作了,张家口口的10多个客户还让他专程开着货车,每次带去40斤的“聚来永”酱油。

位于门头沟的一个

轴承厂,还习惯在上下班时,把员工班车停在长辛店大街,让员工们有空去“聚来永”淘一淘。

昨日,丰台区长辛店街道办事处工作人员证实,“聚来永”副食店已纳入长辛店棚户区改造工程中,但具体拆迁工作还未纳入日程。

史立新得到的答复是,两三年内肯定会动工的,对此,他挺遗憾的。“‘聚来永’一没,儿时的味道还能上哪儿找啊?”

本版采写/本报记者 许路阳



很多老人把“聚来永”当成老街坊,出门打酱油、打醋,好比串门一样。



“聚来永”的顾客可以分两种,一种是打酱油、打醋的老人,另一种就是买水买零食的年轻人。