

□ 本报记者 李平

中关村茶点的前世今生

6月6日,承载着68年历史的中关村茶点,在中关村超市发科学城店东侧新址正式开业。这个由郭沫若倡议建立、曾服务过许多科学巨匠的“科学家点心铺”,在历经近两个月的选址与搬迁后,重张迎客。如潮的客流中,老式货架静立如初,手写价签字迹依旧,无声诉说着不变的坚守。

钱学森、钱三强都“打过卡”

时光倒流至1957年,中国科学院北区在中关村刚刚建成,周围住满了各院所的专家们,钱学森、钱三强、何泽慧、郭永怀、李佩、童第周……这些闪耀在中国科学史上的名字,大多都曾与这家小小的茶点部有过不解之缘。

为做好配套服务,中关村一街路口建起了一系列便民设施,书店、菜店、粮店、副食店一应俱全。其中,就有这家别具一格又“来之不易”的“中关村茶点部”。

当时,中国科学院首批233位院士中有三分之一是归国学者,在国外生活多年,养成了西式饮食习惯,此外还有不少苏联专家,但当时条件艰苦,整个北京也很难买到西点。

于是,中国科学院首任院长郭沫若向北京市政府打报告,申请建一家西点店,为科学家们提供一个舒适的休息、交流场所。

中国应用语言学之母李佩当时任中关村“西郊办公室”副主任,她也为小店的建成积极奔走。历经一番周折,“中关村茶点部”的红色招牌终于在1957年4月挂在了中关村北一街18号楼一层外墙上,成为当年北京唯一一家西式茶点铺。

为确保口味正宗,郭沫若专门把天津法国大磨坊主厨景德旺请到北京主持茶点部的工作,包括设计品种、带徒弟传技术等。

刚开始因为人手少、店面小,中关村茶点部不对外营业,只为科研人员提供一点维持大脑高速运转的“燃料”。有景德旺大厨坐镇后,店里的蝴蝶酥、黄油饼、奶油卷等点心精致又好吃。

“听店内的老员工说,当年一些著名科学家经常来光顾。”1978年就在店里当学徒,后来成为茶点经理的殷京生回忆道,“钱三强最爱苹果派,何泽慧则喜欢咖喱饺,钱学森也曾是这里的常客,附近高校的教授、学子也经常光顾。”

中关村茶点部不仅是一家糕点店,它见证了新中国成立初期中国科学事业的蓬勃发展,更见证了老一辈科学家们为科研事业孜孜矻矻的身影,也承载着无数中关村人的美好回忆。

68年不变的老味道

在超市发科学城店东侧,“中关村茶点”红底黄字的崭新招牌在阳光下熠熠生辉。步入茶点新址,仿佛坐上时光机,回到了上世纪的老式国营商店。

售货区与生产区被布帘隔断,约50平方米的售货区内,包装简单的老式糕点陈列在老式货架上,价签一笔一画全是手写,老式盘秤摆在玻璃柜台上,店员们都统一身着白大褂工作服,保持着复古朴实的风格。

金黄酥脆、香甜可口的蝴蝶酥,外皮酥脆、里芯细腻的奶油卷,麦香浓郁、咸甜正好的起子饼,松软香糯、入口即化的黄油小花……在奶香十足的空气中,各类新鲜出炉的糕点让人眼花缭乱,而这种独特的香气,已在中关村飘散了整整68年。

在约100平方米的后厨区域,五台大型烤箱靠墙整齐排列,中央摆放着宽大的木质案板,处处彰显着老字号的匠心传承。“我们搬迁后完整保留了老店的制作工艺,将原先的设备原样带过来,让顾客继续吃到记忆中的老味道。”殷京生说。

中关村茶点始终坚持着上世纪的手艺,面团都靠手工揉制。“我们的点心怕揉,揉大了面筋,揉小了散了,这是个技术活。”店里老师傅介绍,他们从早上7点开始,先做苹果派,再做起酥,前店后厂,现做现卖。一直忙到傍晚关门,陪伴他们的是烤箱机器工作的“嗡嗡”声和用力揉面的踏实感。这种传统工艺,让每一块点心都饱含温度。

在选材用料上,茶点部也始终坚持真材实料。“开始都是用新西兰进口奶油,后来国产奶油质量上来了,就改用国产的,只要尝过我们家的点心,没有说不好。”殷京生自信满满地说。

“1990年到2000年那会儿,新式西点店遍地开花,买卖不好做了,但我们不改口味,改了就不是中关村茶点了。”殷京生介绍,面对现代化商业的冲击,中关村茶点始终拒绝随波逐流,坚守着讲究大方的用料、地道传统的配方以及多年不变的品质。

这种坚守让中关村茶点在2010年后迎来转机,随着怀旧风潮

兴起和媒体报道,越来越多的年轻人开始光顾这家老店,殷京生却说:“其实我不希望有太大关注,顾客太多了怕供应不上,怕顾客大老远来了买不上。”在他看来,保持适度的规模,才能确保每一块点心都达到应有的水准。

多方合力支持茶点开下去

今年4月,为改善居民居住环境,位于中关村北一街18号楼的茶点老店所在区域正在进行城市更新,店铺需要搬迁。为守护这份珍贵的“城市记忆”,中关村街道、海淀置业集团和中国科学院行政管理局形成合力,共同为老店寻找新家。

“我们协调各方在中关村地区范围内协助选址,积极配合推进安置工作,确保老店平稳过渡,支持中关村茶点一直开下去。”中关村街道相关负责人介绍,街道积极协调各方资源,通过召开协调会、对接商户、告知居民等方式,全力保障老店顺利搬迁。

海淀置业集团的专业团队陪同殷京生实地考察了3处备选地址。经过多轮考察和科学评估,最终选定超市发科学城店。“这里西临中关村大街,与中关村西区隔街相望,地理位置优越,交通极为便利,可为周边居民提供更为便捷的购物体验。”海淀置业负责人介绍,他们还协助办理了营业执照地址变更、区级年审等手续,全力协助老店顺利搬迁。

超市发团队迅速成立专项工作组,与海淀置业紧密配合,进行卖场分割、施工改造、门面开设、消防工程、电力扩容等工作。在筹备过程中,不仅完美复刻了老店的怀旧元素,还特别设计了点心专属陈列区和便捷购买通道,全方位满足科研人员与居民的消费需求。

“超市发科学城店的前身,就是当年中科院专家们配套建设的副食店。我们始终坚持深耕社区经营,做好百姓身边的菜篮子、米袋子、肉案子。”北京超市发连锁股份有限公司党委书记、董事长王增庆表示,如今,“科学家的副食店”与“科学家的西点店”携起手来,更好为中关村地区居民服务。

5月21日,崭新的营业执照终于获批:“名称:北京市中科院中关村茶点部,类型:集体所有制(股份合作),地址:海淀区中关村南路11号……”这不仅是一个老店的新起点,更是一座城市守护记忆的见证。

“甜蜜记忆”的新传承

6月6日开业当天,新址门前人头攒动。门口两侧摆放着超市发等多家单位赠送的开业花篮,不少市民在店前驻足拍照,记录这一重要时刻。

“咸甜酥两袋,黄油饼干一袋。”店内,老顾客们熟练地点单,售货员忙着将新鲜出炉的点心交到顾客手中。记者了解到,不少顾客是带着亲朋好友的嘱托前来,其中有顾客专程为24名在中关村一起长大的发小前来“跑腿”购买。

72岁的李先生是中关村老住户,他告诉记者:“这里的点心用料实在,我从年轻时就开始买他家的蝴蝶酥,这么多年过去了,味道一点没变,能保持这样的品质实在难得。”

69岁的董先生得知重新开业的消息后,特意从丰台六里桥赶来。“上世纪70年代,下班回家时常来给母亲买松花蛋糕,一直到现在味道都没变。5月24日老店关门前我还去了一趟。”董先生说,他看到也有不少年轻人来买,“看来老味道也能征服现在年轻人的味蕾”。

“现在客流量太大,店里有点忙不过来,暂时只能生产蝴蝶酥、咸甜酥、黄油饼干等部分商品,供货也比较有限,希望大家多多海涵。”殷京生说,门店重张受到很大关注,也收到不少建议,他们很感谢各位新老顾客对门店的照顾,待情况稳定后,店内将考虑实行小包装等建议。“为更好地服务顾客,茶点部已将营业时间调整为周一至周六早9点到晚6点,比原先延长了半小时。”

后厨里,18岁的学徒小朱正跟着老师傅学习揉面。在这个平均年龄50岁的团队中,这个上个月刚来的河南小伙格外显眼。殷京生望着小朱专注的背影,既欣慰又感慨:“90年代带的几个徒弟,最长的也就坚持了三年。”现如今小朱的认真,让他看到了传承的希望。

“师傅说,这门手艺需要静得下心,耐得住寂寞。”在烤箱的轰鸣声中,小朱全神贯注地学习制作苹果派——这款钱三强最爱的点心,将在他的手中延续新的故事。

从中关村北一街到超市发科学城店,1.2公里的距离,记录了一座城市对“科学记忆”守护的温度。这不仅仅是一次简单的店铺搬迁,更是一次文化记忆的传承与延续。在日新月异的都市变迁中,中关村茶点依然坚守着手工的温度,让这个承载着几代人记忆的空间,成为城市里最温暖的坚守。



▲ 超市发科学城店东侧新址开业



▲ 蝴蝶酥是店里的招牌产品

▲ 顾客有序排队购买点心



▲ 新址后厨完整保留了传统烘焙设备



▲ 用料扎实的苹果派



▲ 用了几十年的老式盘秤



▲ 位于中关村北一街18号楼的老店



▲ 在老店后厨,师傅们精心制作糕点



▲ 用了几十年的木质案板