

读图时代
茶说典藏

吴裕泰

一百多年，在历史课本里也许就是一页纸的厚度，但对于「吴裕泰」来说，却是几代人的奉献和追求。一百年前，北京人说：北新桥有家徽商茶栈，叫「吴裕泰」。一百年后，北京人说：我们北京的「吴裕泰」茶庄，都跨越两个世纪了！在「吴裕泰」和老北京的彼此融合与见证中，一百年就这样渐渐走过……。

北京出版社

读图时代

茶说典藏



北京出版社

ACU60/01

吴裕泰

序

一百多年，在历史课本里也许就是一页纸的厚度，对于一个企业来说，却是几代人的奉献与追求。《吴裕泰》这本书展示给我们的恰是这样一幅底蕴深厚、生生不息的百年创业图谱。冬日午后，一叠书稿，一杯香茗，作为本书的第一读者，我几乎是迫不及待一口气将这本“可读，耐读，并具有典藏价值”的读品里里外外打量了一番。

说它“可读”，是因为它完全不同于那些在店言店、就事论事的一般企业史传，从声色流动的北京北新桥到淳雅儒商辈出的皖徽州，《吴裕泰》寓史于世，娓娓道来的先是老北京商业区的老理儿、老事儿、老景，与老店创始人家乡徽州的风物与品性。这种说故事的风格贯穿全书，比如“同心同德共治业”这篇，讲吴老太爷临终给子女分产业，写了“仁、义、礼、智、信”五张条让孩子们抓阄，巧的是五个儿子恰恰按长幼次序抓到了这五张条。这故事的画外音是什么呢？重诚信、讲操守的行事原则已浸透入吴裕泰人的骨髓深处。

说它“耐读”，是因为它绝不仅止于对一家百年老店光辉历程的简单回顾，从19世纪末的京城初创业，到20世纪兴盛与式微的沉浮，到21世纪信息化时代的再度青春焕发，《吴裕泰》大量介绍了这家百年老号在企业文化缔造、员工内部管理、对外规模扩张以及跟随时代发展不断创新的细节和经验，非常值得今天打拼在各行各业的企业经营者思考和借鉴。比如“诚恳亲和待员工”这篇，讲的是几十年前，吴裕泰店员每人每年一般共有48天探亲假，回家探亲的店员每人赠送“路茶”一份（是由货房特配的中档茶二斤），既体现了本店的关怀，又满足了店员的需要，小小一份路茶深得人心。

这本书还具有一定的典藏价值。一方面，书中刊载了大量珍贵的老照片，像早年间茶馆、茶堂，还有老顾客珍藏的各式老茶罐等等，可谓是一部色彩斑斓的中国茶文化图史；另一方面，书中还首次系统刊发关于吴裕泰起源的种种传说，还有像“安茶”这种已经销声匿迹的茶品的详细介绍，以及不同历史年代的茶叶售价情况等，具有一定的史料价值。此外，书最后一篇“茶中文化名远扬”关于五花八门的茶品和茶艺的详细介绍则更具知识性和实用价值。

总而言之，这是一本读来饶有兴味的书。百年老号“吴裕泰”的发展不仅例证了“文明经商，以诚招客，货真价实，讲求信誉，合理图利，从不投机，遵纪守法，恪守商业道德”这一商业理念的久经考验，同时也见证了北京城和北京老百姓的文化与生活变迁。

苏文洋

2005年元月于北京

吴裕泰

百年吴裕泰

张天福



吴裕泰



序

一. 尘封旧忆北新桥

1

1. 声色流动北新桥
2. 百业杂陈北新桥
3. 传说纷纭北新桥
4. 创业立足北新桥

二. 古韵徽州有嘉木

19

1. 痴绝无梦到徽州
2. 淳雅儒贾润徽州
3. 万国求茶到徽州

三. 同心同德共治业

45

1. 兄仁弟让共经营
2. 抓住商机占津门
3. 店规清明家风正

四. 诚恳亲和待员工

57

1. 融融暖意店如家
2. 扬气提神过大年

吴裕泰



五. 历经坎坷葆原色	71
1. 岿然不动任风吹	
2. 历尽变革情不改	
六. 今朝风采更卓然	83
1. 青春焕发百年店	
2. 高质专业数老号	
七. 往来顾客长相伴	95
1. 货真价实口碑佳	
2. 以诚待客童叟乐	
3. 日久天长回头客	
4. 茶香情深百姓缘	
八. 茶中文化名远扬	113
1. 风情万种中华茶	
2. 最具特色自拼茶	
3. 弘扬光大茶文化	
4. 三大茶艺敬世人	
后 记	



尘封旧忆北新桥



吴裕泰

尘封旧忆北新桥

谈到吴裕泰茶庄，不能不让人怀想起旧日的北新桥。以往人们总认为老北京的商业区是大栅栏、王府井，却在不自觉间忽略了北新桥的重要商业地位。老北京有种说法：“东富西贵南贱北贫。”位于东北城的北新桥，与聚集了众多王公贵族和有钱人豪门宅府的王府井、大栅栏不同，这里居住的大富大贵的人家不多，大都是小家小户。不过，这一点也影响不到北新桥的繁华和活力。相反，这个地处社会中下层、贴近普通老百姓生活的商业区却是异常热闹繁华的，也许更能代表老北京的风貌。



锡制茶叶罐（20世纪初叶）

吴裕泰

声色流动北新桥

20 世纪初期，北洋政府为了解决北京城内的交通问题，1921 年开始筹建北京电车公司。电车公司由官、商合办，各自 50% 的股份。到了 1924 年 12 月，北京通了有轨电车。当时只有四条线路：1 路——从天桥至西直门，2 路——从天桥至北新桥，3 路——从东四到西四，4 路——从太平仓（今平安里外）到北新桥。就在这少有的几条线路中，竟有两路车是直接开往北新桥的，由此可见当时北新桥作为重要商业区的地位。那时候各路车的站牌儿都是按颜色

◇ 俯瞰老北京的钟鼓楼地区



声色流动北新桥



吴裕泰

尘封旧忆
北新桥



◇ 老北京的电车

区分的：1路是红色站牌，2路是黄色站牌，3路是蓝色站牌，4路是白色站牌。想必那时候，将站牌涂上不同颜色也是为不识字儿的人好区别吧。

站在“吴裕泰”门前向北望去，店铺栉比，商贩云集，再加上有轨电车站，真是行人熙攘，好不热闹。这里的市井风俗、生活百态，恰似一幅近代的“清明上河图”。

“咣咣咣，咣咣咣……”耍猴儿的打着铜锣，牵着小猴在“吴裕泰”斜对面的空地上，表演着各种滑稽的动作。爱凑热闹的大人小孩，里里外外把小猴和耍猴人围个严严实实。那边再走上几步，又是拉洋片儿的在吆喝。串街“剃头的”手里拿着把钳形的“唤头”，挑着担子，在人群中沿着北新桥大街来来回回闲荡似地穿梭着，走两步，就把手上“唤头”中间的铁一抽，“吡啷……”一声声颤巍巍的金属音在大街上回响着。布贩子的拨浪鼓和珠宝首饰收购贩子的小鼓像是在比赛，你拨动来几下，我又“咚咚咚”地跟了过去。磨

吴裕泰

声色流动北新桥

剪子磨刀的也不甘落后，吹起了长号，还唱了起来：“磨剪子（来）——戥——菜——刀——”。“锅盆儿锅碗儿的——”锅锅匠的挑子两头各有一面小铜锣，旁边拴着小锤儿，走起来就奏出细小的丁当声。随你把盆碗摔得多么碎，锅锅匠都能一块块地给对上，粘好，然后拉着弓子就把它锅上了。“算灵卦！”敲着小钹的盲人，拄着一根棍子，在眼睛正常的同伴的牵引下，在大街上慢慢走着，招揽着生意。周围胡同里，那些坐在家里的主妇们不用跑上大街，不用探头，一听到这各种声音，就准能知道现在街上过的是什么商贩。

都说老北京的小吃多，又好吃，再听听这里的叫卖声，那也绝对丝毫不比小吃本身逊色。一大清早，街上就过来卖早点的了：“大米粥呀，油炸果（鬼）的。”然后就是卖青菜、卖饽饽、卖水果的各色人等，每个人都恨不得要把挑子上的货品一样不漏地唱出来。“卤煮喂，炸豆腐哟”、“硬面——饽饽”、“栗子味儿的白薯”、“喝了蜜的大柿子”、“萝卜赛过梨”、“葫芦儿——冰塔儿，就剩两挂啦”、“蒸而又炸呀，油儿又白搭。面的包儿来，西葫芦的馅儿啊，蒸而又炸。”就这么两下子，那东西是什么做的，怎么做的，不用瞅，也不用管它到底叫什么名儿，八九不离十就知道是卖的什么吃食。叫卖者们嗓子脆，口齿伶俐，咬字清楚，一个个憋足了气力，还能现编词儿，随机应变。有的吆喝的内容虽然简单，但是一波三折，抑扬顿挫，也别具特色。瞧瞧卖糖果的，他先是尖尖地喊一声“一包糖来”，然后放低至少八度，来一声



◇ 旧京街头的卦摊

吴裕泰

尘封旧忆北新桥



◇ 冰激凌小摊



◇ 拉洋片

“荷叶糕”；这么叫的还有卖荞麦皮的，先“哟——”一声，等半分钟，才又接上了一句——“荞麦皮耶！”一年四季不论刮风下雨，北新桥这条街以及周围胡同里，从早到晚都是那此起彼伏、不会停歇的叫卖声。

“行好的——老爷——太（哎）太”，一个凄厉的声音在大街上响起，乞丐在挨门挨户地乞讨着；过好一会儿（好像饿得接不上气儿啦），才又接下去用低音喊：“有那剩饭——剩菜——赏我点儿吃吧！”有些油嘴的乞丐还编起了快板：“老太太（那个）真行好，给个饽饽吃不了。东屋里瞧（那么）西屋里看，没有饽饽就赏口饭。”

路边牵着大人衣襟的小孩，终是抵不住露天摊子上摆满的好吃东西，哭着闹着，不给买就不肯离开。大人拗不过他，也不愿让人看出来自己舍不得掏钱，只能把孩子领到摊子上。可这下麻烦又来了，是喝豆汁儿、吃扒糕，还是驴打滚儿，或是吃从大鼓肚铜壶里倒出来的开水冲的茶汤、烟熏火燎的炸灌肠……

到了夜晚，北新桥依然十分精彩。“馄饨喂——开锅！”这是特别给开夜车的或赌家们备下的夜宵。不光是卖吃食的，唱话匣子的

吴裕泰

百业杂陈北新桥

这时候也出来了，背了一具沉甸甸的留声机和半箱子唱片。留声机上贴着胜利公司的商标：一只狗蹲坐在大喇叭前头，支棱着耳朵在听唱片。唱片放的不是京剧就是大鼓，招揽了周围胡同里的孩子大人都出来凑热闹……

百业杂陈北新桥

北新桥的各类商铺百业杂陈，各有千秋，各具特色，却又都是紧紧贴近百姓生活，人情味十足，成为这一带人们不可或缺的生活依赖。商铺之间彼此紧紧关联，从“吴裕泰”向北走去有一家切面铺。昔日的切面铺，不仅是轧切面，还卖烧饼、大饼等熟食，最主要的特色是为顾客加工各类烙制面食。顾客可以带去芝麻酱和红糖，或拿去拌好的肉馅让他们为自己烙糖饼、烙馅饼或烤制“回头”（一种状似大馄饨的肉馅大饺子），非常方便。切面铺的店堂内摆有方桌和板凳，顾客可喝茶坐下来休息，也能当是个茶馆。当然所用的茶叶都是买自“吴裕泰”的货。店内虽不卖炒菜，顾客倒也可以喝茶、吃些烧饼和自己带来的酱菜。因此来这里的人很多，是个很好的社交

场所。

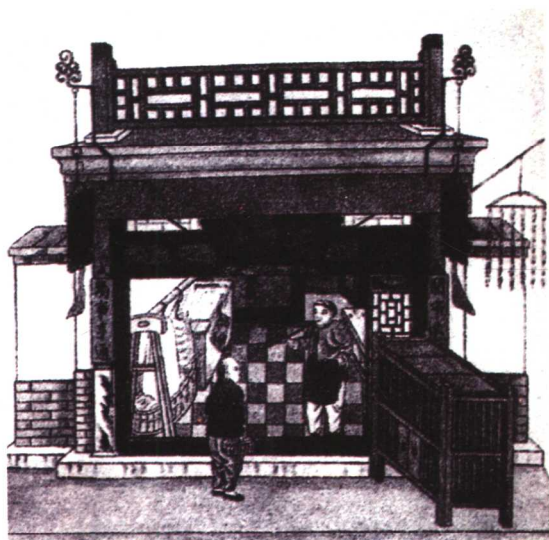
北新桥十字路口拐角边还有一家绸布店，除布料外也卖“洋广杂货”。绸布店虽是一家较大的商店，但却没有店大欺客的现象，无论顾客消费



◇ 老北京店铺林立的一条街面

吴裕泰

尘封旧忆北新桥



◇ 老北京的饭庄

多少均一视同仁。哪怕人们进店只是走走看看,伙计也笑脸迎送,电话要货还可送货上门。吴家是他们店中常年的顾客,他们也是吴裕泰茶栈的老顾客,两家凭折取货,每年年终才结算一次。

北新桥石雀胡同内还有一家饭庄。饭庄不对日常零散顾客,只包办成桌酒席,承接喜庆寿诞等等。谁家要来了客人,到饭馆去言语一声,到时候伙计就把点的菜装到两个笼屉里,给挑家来了。也可以把饭庄里的厨师请到自己家里来掌勺。这家饭庄是个很大的四合院,三套院落,还有跨院,总共数十间房屋。正院搭起一座遮盖着全院的玻璃罩棚,形成一个大厅堂,对着正厅是一个小型的戏台,可供喜庆宴会的戏曲和曲艺演出之用。饭庄可同时摆出二三十台酒席。掌柜的是山东人,很实在,这里的服务也很有特色。在当时称为“茶房师傅”的跑堂的伙计,机敏勤快、热情周到。更主要的是他们熟悉各种礼仪和老北京的一些风俗习惯,使来客真的能感受到宾至如归。菜式为已经京化的鲁菜,适合老北京人的口味。上菜及时有序,饭菜可以回锅加热和重新炒制。例如,葱烧海参吃完后,盘中还有许多美味的浓汁,这时跑堂的就会及时送来一盘炸得焦黄的馒头条,倒在浓汁之中,让客人裹蘸食之,味道极为可口;油焖大虾吃完后,盘中浓汁虾油不吃未免可惜,这时不用客人说话,跑堂的会主动拿下去,用虾油浓汁炒嫩蛋,再端上桌就等于多了一道菜;红烧肘子吃到最后有些凉了,跑堂的就会及时撤下去,改刀成肘条

吴裕泰

百业杂陈北新桥

后用油炸，加上大葱和酱油、醋等调料烹制，做成炸烹肘条重新上桌，又是一道佳肴。其他的各种菜肴都可及时添汤、重复加热等等，跑堂的总是忙个不停。饭庄常年使用“吴裕泰”的小包装茶叶，小包装为每斤(旧时十六两为一斤)八十包，每包正好可沏茶一壶。“吴裕泰”把不同档次、不同价格的茶叶用不同花色的纸张包装，上面注明每包的价格。当年的茶馆、酒肆、饭庄、澡堂等行业多用之，并在茶壶上把小包装纸套在壶盖之上，或叠成长条绕在壶嘴之上，以标明是“吴裕泰”的茶叶及茶叶的等级。

“吴裕泰”对面的香饵胡同把儿口是个“大酒缸”，店堂之内半埋着两口大缸装酒，盖酒缸的是厚重的朱漆木板。缸盖用做酒台，周围放些方凳，客人围缸而坐。这里虽是酒肆也卖茶，缸盖之上自然也少不了套有“吴裕泰”包装纸的茶壶。

还有一个经营古旧书籍的小书局是当时北新桥的“文化中心”，市井文人多聚于此，谈书论字。书局有时还能从民间收购进一些较有价值的书，甚至还有孤本善本，所以这里成为了文人雅士互通有无的场所。有些文人雅士前来寻宝，还会不时见到些古玩字画之类，大家就相互切磋交流。人们在这里可以买书，也可以卖书，对于自行交换的买卖，店里既不干预也不收佣金。当然，顾客也还可以不买也不卖，就站在那儿看书。虽然每天书局里都有不少人，很是热闹，但生意却并不太赚钱。书局的老板，是个孤傲的读书人，不是个纯



◇ 老茶馆



粹的商人。

这里的商铺还有一家肉店，不仅卖生肉，还卖各种熟肉制品，花色很多。这里卖的“盒子菜”，是用很考究的圆形漆盒来包装，内分六格，分装切好的酱肘子、酱口条、烧鸡等等，伙计连盒送货上门，待隔日顾客吃完再去取回空盒。该店还烤制焦黄的炉肉、类似火腿的清酱肉，以及豆豉鱼冻等，可惜现在这些美味都早已不见了！

在可以定制糕点的饽饽铺内，人们可以买到刚出炉的糕点，因为这里是现做现卖。当时有名的糕点有鸡油饼、重阳花糕、整堂蜜供等。

在北新桥这个商圈之内，商家们诚信为本，货真价实，很少有欺诈坑蒙，更没有假冒伪劣等等不良现象的干扰。

北新桥的商业环境和人文状况是老北京风情画卷的一角。吴裕泰茶栈就是在这样的环境中成长壮大起来的，并深深地融入到老北京的风情之中。

传说纷纭北新桥

北新桥为什么会叫“北新桥”，桥又在哪里？对此有种种传说，这些有声有色的故事使北新桥的来历更具神话色彩。

老人们说，早年北新桥地带有条河，时常出现一条黑鱼精，它常使河水泛滥祸害百姓。于是有位仙人为拯救百姓，把黑鱼精捉了起来用大铁链子把它锁住，投入到北新桥东北角的一口深井之中。据说此井原是一个“海眼”，深不可测。黑鱼精哀求仙人别使它永不得自由，并问什么时候才能将自己放出来。仙人道，现在此处正在建一座新桥，等到此桥破旧之后才能放你出来。但仙人转念一想又不妥，真有一天桥破旧了，若不放黑鱼精出来就自食前言了。于

吴裕泰

传说纷纭北新桥

是，仙人就给桥起了个名字叫作“北新桥”，意思是此桥永世为新桥，那么黑鱼精就永远不会出来作恶了。后来人们在这口井上盖了一座小庙，把井口封住。井口就位于佛像莲座之旁。早年，在北新桥十字路口东北角确有一座小庙，庙的名称不一，有人叫作“报国寺”，也有人说是“包公寺”。早年间此庙尚存，庙堂之内确有一口封闭的井。传说有一年，几个日本人想从中探取宝物。他们把井口打开见到一根粗铁链子，就顺着井口把链子一节一节的往外拉，拉出了多长也不知道，拉出的铁链几乎堆满佛殿。这时井内传出呼呼风声，而且寒气逼人。几个日本人感到身体不支，心烦意乱，非常恐惧。于是他们赶忙小心地又把铁链全部放回井中，无功而返。

另外，关于北新桥的来历，在上世纪的“北京通”——金受申先生的《北京的传说》一书中，有着更为神奇而详尽的描述。高亮赶水的故事大家都耳熟能详，而北新桥的传说就是接着高亮赶水而来的。现特摘录如下，以飨读者。

.....

在高亮一枪扎破龙女变的水篓之后，龙婆就带着受伤的女儿逃到了山北的黑龙潭，在那里安了家业。现在，黑龙潭里还有一种能撞石头的小鱼儿，说故事的人，说这是“龙种”，是龙婆的子子孙孙。高亮扎破水篓以后，龙公急了，他带着波浪滔天的大水，



◇ 桥神版画

