



豆腐脑店的“少东家”小陈开业前擦拭门头。

# 一碗豆腐脑，20年涨2元钱



很多老顾客都喜欢吃这里的素馅饼和豆腐脑。



豆腐脑店的老板娘穆女士(右二)与顾客聊天。

□文/图 半岛全媒体记者 何毅

4月18日，青岛劈柴院里的老字号陈家豆腐脑店，经过一年多的装修改造后，正式开门纳客。一些老主顾得到消息，一大早就来品尝豆腐脑、馅饼、素包等美食。从早晨7点开门到下午3点闭店，店里的顾客络绎不绝。

家住市北区的王先生表示，自己从小就喜欢喝这里的豆腐脑，当天专程开车前来，连着要了两碗豆腐脑，吃了四个馅饼，感觉太过瘾了。据了解，劈柴院这

家豆腐脑店已有60多年的历史，祖孙三代来此吃饭的情景时常出现。顾客们常吃的馅饼，20多年来每个只涨了5毛钱，而每个1元钱的价格坚持了20多年。豆腐脑的价格是每碗6元钱，20多年来仅涨价2元，几乎是每隔十年涨一元，这也是在不少顾客的建议下进行的。

本次装修，历经一年八个月，店家对门面和内部都进行了改造。而在2008年，陈家豆腐脑曾经装修过一次，当年临近装修闭店前，门口排起了长队，很多顾客都是特意赶来。



◀ 2008年1月25日，豆腐脑店装修前营业的最后一天，顾客盈门。

▼ 2007年12月9日，劈柴院改造倒计时，不少顾客在豆腐脑店门口排队。



扫码观看  
新闻视频

