

• 广州史志丛书 •

廣州著名老字號

主 編

甄 人 譚紹鵬



廣州市地方志編纂委員會
辦公室編

何济公 何济公 止痛退热

快 见 功

解热止痛散



济公开胃茶

开胃消滞济公茶



正金油

居家旅行 常备药品
局部冻伤 舟车晕浪
伤风鼻塞 蚊叮虫咬
中暑作呕 头痛肚痛



廣州何濟公制葯廠

厂址：广州市荔湾路四十九号

电话：814105

电挂：0348

展销部：广州市下九路26号

电话：888535

書名題字：

楊資元

《广州史志丛书》出版说明

正在编纂中的《广州市志》，从鸦片战争前后写至1990年，内容包含我市的自然、社会的历史与现状，涉及面极其广泛，资料异常丰富。由于志书体例及市志篇幅所限，所收大量资料能入市志的只有一小部分；而所余大量资料中，有些属于早已散佚、今又重新发现的珍贵史料，有些属于专题性的研究，其学术价值比较高。我们计划将这些资料整理以后，编辑出版系列书籍，作为《广州市志》的补充，为我市的物质文明建设和精神文明建设服务。

这套系列书籍定名为《广州史志丛书》。内容拟分两个方面：

一、根据国务院古籍整理出版规划小组和中国地方志指导小组的要求，为继承和发扬祖国宝贵文化遗产，应进行古籍和旧方志的整理出版，对反映广州历史情况的旧方志和其他古文献，进行校点整理。此类古籍，采用繁体字直排出版。

二、反映广州现状，特别是改革开放以来新面貌的专题研究，以及近人探讨有关广州历史的专题研究和史料。此类书采用简体字横排出版。

编审工作由《广州史志丛书》编审委员会负责，并由广州市地方志编纂委员会办公室组织实施。

《广州史志丛书》将陆续出版，恳望广大读者对本丛书的内容、形式及编辑出版工作提出宝贵意见。

《广州史志丛书》编审委员会

《广州史志丛书》编审委员会

主任：薄怀奇

副主任：杜襟南 甄炳昌

委员：（按姓氏笔画排列）

叶维平	关履权	李小松	罗纪权	罗国雄
饶展雄	唐文雅	谭绍鹏		

前 言

广州，作为我国南方的一大都会，有着悠久的历史。

秦始皇统一岭南，建南海、桂林、象三郡，南海郡治就设在今天的广州。从那时起，广州（当时称“番禺”）就在祖国的怀抱中不断成长、壮大。《史记》记载，汉代初年，列全国九个商业大城市为“都会”，广州就是其中之一。在《古诗·为焦仲卿妻作》中，描绘太守家准备办婚事的铺张场面时，有“杂彩三百匹，交广市鲑珍”的记叙。当时中原贵族办婚事，竟不远千里来广州采办山珍海味做彩礼。《古诗》反映的是汉末建安年间的事，可见早在汉代时，广州（三国时已开始称“广州”）在全国商业中已处于重要的地位。

由于优越的地理位置，广州自古以来还是我国对外通商的重要口岸。据历史记载，远在汉武帝时，广州已与南洋各国贸易往来，形成海上的“丝绸之路”。在漫长的封建时代，广州一直是我国对外贸易的重要口岸。明、清两代，由于军事、政治上的原因，有很长一段时间还是中央政府定为对外通商的唯一口岸。鸦片战争以后，海禁大开，广州又成了中外经济、文化交流的中心。

由于上述历史、地理上的原因，解放前，广州的工商业已非常发达，尤其是轻纺工业、饮食、旅游等服务行业。在各行业中，还出现了不少历史悠久、驰名远近的工商字号。这些老字号虽经历史的风风雨雨，其中不少至今仍保存下来并得到新的发展。我们这本书所要介绍的就是这些广州著名的老字号。

这些老字号都经营了几十年甚至几百年，他们牌子响，信誉高，产品或服务质量好；无论过去和现在，对广州市的经济发展都起到重大作用，对我市人民群众的生活产生了深远的影响。因此，为他们树碑立传，以遗子孙，是一件有意义的事情，也是我们地方史志工作者义不容辞的责任。

这些老字号都曾在帝国主义、封建主义、官僚资本主义三座大山的压迫下挣扎过，其创始人大都经历了胼手胝足、艰苦创业的奋斗历程，并为我国的民族工商业的发展建立了不朽的业绩。整理、记录下这些事迹，不失为留给后人的一份宝贵的文化遗产。

这些老字号在改革开放的新时期中，又在新一代的管理者的努力下，有如古木逢春，新枝竞发，为我国的现代化作出了新的重大贡献。这种开拓进取的可贵精神，也值得我们为之推广，供人们学习。

这，就是我们编写这本书的意义、目的。

由于成书时间仓促及其他原因，我市少数著名老企业尚未编入。我们拟于近期编印续集，以补本书之不足。

因为本书内容牵涉面很广，而我们水平亦有限，错漏之处在所难免，望各界人士批评指正。

参与本书编辑工作的还有饶展雄、唐文雅、罗纪权、欧安年、龚伯洪、李晓云等同志，特此说明。

编 者

1989年6月30日



致美齋牌醬油、蠔油，

調味一流！

本廠歷史悠久，牌子老，信譽高，專業生產致美齋牌生抽王、原生抽、精製蠔油、糯米甜醋及各式醬油、調味醬、調味粉等中西式調味品係列。



廠址：三元里沙浦北 電話：679235 662169 電掛：6821
批發部：珠光路159號 電話：339845 郵政編碼：510400

荣获:

1983年国家银质奖 (1988年重新复查确认)
1987年广州市“羊城杯”质量奖
1988年广东省质量奖
1988年全国首届中成药“健康杯”金杯奖

保 濟 丸



百年老牌 傳統產品
腸胃不適之良藥



粵衛藥宣字
1986第063号

廣州 羊城藥廠 出品

地址: 廣州市十三行路11号 電話: 889731 861989 電挂: 9720

目 录

前 言..... 编 者

“食在广州”第一家——广州酒家.....	何兆强 (1)
名茶美点 乐也陶陶——陶陶居.....	冯碧英 (5)
粤菜大成美食家——北园酒家.....	张格林 (9)
园林美食甲天下——泮溪酒家.....	关志敏 (13)
惠人惠己 如亲如故——惠如楼.....	雷婉梨 (16)
话说莲蓉第一家——莲香楼.....	张雪清 (20)
毛泽东曾在这里饮茶——妙奇香酒家.....	刘泽荣 陈权英 (23)
驰名中外小凤饼——成珠茶楼.....	陈锦鸿 黄丽萍 (26)
一枝独秀冠南天——爱群大酒店.....	艾 文 (28)
珠江声声唱 客临似到家——新亚大酒店.....	郭兆熹 (31)
广州第一面五星红旗升起的地方——东亚大酒店.....	王瑞仪 (34)
同心济世数百年——广州陈李济药厂.....	黄一文 (37)
“园田”变奏曲——广州敬修堂药厂.....	罗庆琼 (42)
药到回春话“丹”“茶”——广州羊城药厂.....	罗静仪 李振蔚 (45)
不是“济公”，胜似“济公”——广州何济公制药厂.....	林源昌 (49)
长春洞里攀高寿——广州潘高寿药厂.....	刘绍文 (54)
让“国宝”闪光——广州众胜药厂.....	丁国超 龚伯洪 (58)
勇于开拓 “甜流”不尽——广东省市头甘肸化工厂.....	罗文金 谢煥扬 (62)
色鲜气足味清香——亚洲汽水厂.....	曹江 张玉萍 (67)
“广啤”酒香溢四方——广州啤酒厂.....	邓小斌 (70)
酒香飘四海——广州永利威酒厂.....	黄敬明 (73)
饼族精华 岭南一帜——岭南饼干厂.....	张金城 (76)
历半个世纪风雨 占南天一柱春光——华南缝纫机工业公司.....	杜雄荣 (80)
“5 5 5”之光照全球——广州电池厂.....	叶洁贤 (85)
古木逢春 新枝竞发——广州益丰搪瓷厂.....	王广明 (88)
将“洋火”第一次引到中国——广州火柴厂.....	周敬华 (92)
为编织美丽的生活——广州李裕兴针织厂.....	李 志 (95)
“秋蝉”高唱 “珊瑚”生辉——广州利工民针织厂.....	张玉鸣 (99)
织出彩虹万里长——广州第一棉纺织厂.....	肖汉业 (103)

- 广州机器制造业的先驱——广州柴油机厂……………区长寿 关建华 (106)
- 开广州建材工业之先河——广州水泥厂……………梁锦泉 (110)
- 五十年奋斗与贡献——公和祥机器制造公司……………林小英 (114)
- 为天安门城楼涂上生辉的金漆——立新化工厂……………左幸健 (118)
- 半世纪沉浮 改革中腾飞——广州气体厂……………区 蕊 (121)
- “食在广州”味为先——致美斋调味食品厂……………姚章 刘学曾 (124)
- 腊味市场上的一顶金冠——皇上皇肉食制品厂……………姚章 刘学曾 (127)
- 广州腊味第一家——沧洲肉食制品厂……………刘泽荣 李晓云 (130)
- 腊味制品的“太上皇”——八百载肉食制品厂……………董 萍 (133)
- 珠江寻趣饼飘香——趣香饼家……………姚章 刘学曾 (136)
- 艺海明珠发新辉——海珠大 戏 院……………林巨波 (139)
- 银苑中一朵鲜花——新华电影院……………龚伯洪 林 晶 (143)
- 翰墨飘香漫岭南——三多轩笏扇庄……………荔湾区政协写作组 (147)
- 体育工作者的老朋友——新以泰体育用品公司……………叶夏怡 (150)
- 穿在“广州”享誉中外——广州服装店……………姜超 张影华 (153)
- 岁月流逝信誉存——信孚服装店……………何丽雯 (157)
- 名副其实的衬衣王国——新风尚衬衫公司……………罗丽英 陈锦鸿 (160)
- 锦纶华章八十春——纶章纺织品商店……………凌华 李晓云 (163)
- 艺精信诚 誉满省港——李占记钟表店……………麦国良 (166)
- 孙中山先生曾在这里配镜——精益眼镜店……………麦国良 (169)

“食在广州”第一家

— 广州酒家

· 何兆强 ·

广州酒家坐落于文昌南路口，又临下九路、第十甫路与十八甫路的交界点，门面开张，视野广阔，是广州市富有特色的酒家。它的位置原是古城西关的文昌庙与洪圣庙，1921年，孙科出任广州市长，提倡破迷信、废神权，在这一带开筑上、下九路及第十甫、文昌南路等马路时，把文昌庙、洪圣庙拆掉，文昌庙前的部分成为路面。当时谁也想不到，这里将会出现一间第一流的酒家。

原来旧日文昌庙、洪圣庙一带，商贾云集，行人熙攘，早就是西关最繁华的地点。当时有一间名叫“食为先”的饮食店，规模不大，生意兴旺。光复南路英记茶庄店主陈星海，看中了这个得天独厚的地点，决意在这里开设一家酒楼。经过四出活动，他联系了当时广州绥靖公署主任、第四路军总司令余汉谋及其弟余吉衡，集股购得文昌、洪圣庙旧址地皮，动工兴建成一间大酒店。由于此店的大门面向西南，取名为西南酒家。此店门面宽敞，有“筵张百席”之称，以经营传统粤菜而名重一时，可惜于1939年毁于战火。

1940年冬天，关乐民、骆衡川、陈伯绮、谭畦波、谭棣池等人找到原西南酒家的陈星海、廖弼彤等商议，决定重整旗鼓，集股复业，共集得108股，每股股金为大洋500元，合计5.4万元。为了象征酒家未来业务“火红火旺”和增添景色，在门前栽红棉两株。又取“食在广州”之意，改名为广州酒家。门前“广州酒家”四字是神采飞扬的草书，南北粉壁，各有8个红字：南侧为“物备四时，筵张百席”，北侧为，“性养情怡，神舒心旷”，这16个赵体字，秀丽蕴藉，颇见功力，使酒家增加高雅情调。酒家开业后，由陈中汉任经理，后由关乐民负责店务一段时间。抗战胜利后，由陈星海再次主持店务。广州解放不久，老板因逃避购买公债而去香港，工人纷纷离去，于1950年2月歇业一段时间。后由蔡伟汉出资复业并主持日常事务，蔡国南任总经理。数年后，广州酒家参加了市饮食业第一批公私合营，并由公方、私方及店之财会等四人组成清产小组，对企业的资产进行清估。最后核定资产2.5万多元，投资金额为4.5万多元。至1956年2月正式合营时，招七、麦作霖先后出任公方经理。

“食在广州第一家”之由来，可追溯到西南酒家开业的30年代。那时广州百业兴旺，食肆林立。市内四大名店即西园、南园、文园、大三元以及金龙、银龙等酒家已成气候，竞争激烈。西南酒家为显示高贵，推出66元大洋一个的名菜“红烧大裙翅”，压倒大三元以60元大洋扬名的同一菜式。老板不惜用重金聘得“南国厨王”钟权大师掌厨，于是驰誉全市。曾有

一班食客品尝之后，专程敲锣打鼓送来“广州第一家”的金匾，一直高悬于大堂之上，后至“文革”破“四旧”时才被焚毁。1940年省港名厨梁瑞主厨后，首创“广州文昌鸡”而名扬至今，成为酒家的招牌鸡。此后还聘得曾在巴拿马国际烹饪比赛大会上获金牌的“世界厨王”梁贤升帐挂帅；50年代时“翅王”吴鸾当家，其烹制的鱼翅菜肴，在广州饮食业首屈一指，60年代得“广州文昌鸡”的一代名师黄瑞继任；70年代特级烧卤师陈明领导；进入80年代，厨师更是人材济济，有名扬中外的特一级厨师、中国烹饪协会副会长黄振华，1985年晋升特级师行列的“新科状元”蔡福、梁梓程、林志忠、蔡洪。广州“四大天王”点心师，广州酒家就拥有李应、欧标、褐东凌等三名。褐东凌生前曾被评为劳动模范，先后作为我国友好使者，随朱光市长出国观光献艺，访问了苏联、捷克斯洛伐克、民主德国、匈牙利等国家，为广州厨师在国外留下光辉的一页。今天特一级点心师邓基，点心大师黄禄桐、罗就、梁桑志等人，不仅继承了“星期美点”那款款新鲜、周周不同的传统，而且还努力抓好日常供应的品种和质量。现在广州酒家早茶供应的点心就达3万多碟。1985年春，邓小平、余秋里、王震等中央领导同志到广东视察，广州酒家陈明、黄振华、潘中辉、黄锡炎烹制的佳肴备受赞赏，中央领导人还特意到厨房看望了他们，为广州饮食行业留下珍贵的纪念。

现在广州酒家的技术力量更为雄厚，拥有特级厨点师7人，获一级师职称的18人，二级师职称20人，三级师职称50人，还有特级服务技师4人，一、二级服务技师20人。凡进店参加工作的员工，则进行坚持不懈的培训，这支烹饪、服务的主力军主理着广州酒家的食品制作、服务接待，使酒家生意兴隆。不少客人还提前近一年预订结婚和喜庆筵席呢。

广州酒家还有不少名人墨宝，如1940年广州酒家复业之初，余汉谋亲笔题书的“食在广州”四字、抗日名将十九路军总司令蔡廷锴手书的“饮和食德”、著名书画家赖少其写的楹联“广寒宫中捧美酒，州县扬名第一家”及横批“广州第一家”。还有不少国宾名人，也留下了题词。

1983年7月和1986年4月，广州市先后主办了第一、二届名菜美点展览会，会址均在广州酒家，轰动南国。1985年春天，广州酒家还独力主办了酒家名菜名点品尝会，前来品尝者十分踊跃。从1985年起，他们特意派出曾先后到过美国、意大利、日本、加拿大、新加坡、新西兰、香港、澳门等国家和地区献技的厨点师到全国各大名城古都，品尝当地的名点美食，和当地的同行探讨古今佳肴的沿革，为酒家的肴膳改革创新积累了丰富的原始资料，并于1985年秋交会开始隆重推出“仿唐、宋、元、明、清”名菜精选，使这些古食谱重放光华，吸引了交易会的广大宾客。

近年来，广州酒家成立了粤菜教研组，由“食在广州学会”副会长、特级师陈明主持，聘请省市有名的烹饪理论专家指导，酒家众多特级厨点大师共同创制了适合老人口味的“原桌老人餐”；1983年推出集中国四大菜系特色于一席的“原桌中国菜”；1984年推出价值逾万元的“满汉精选”；1985年推出为花城广州增春的“花城美宴”；1986年推出集咸、淡水系珍品于一席的“海皇三晖宴”；1987年更推出中华民族饮食文化象征的“满汉大全筵”；1988年推出以“龙的传人、振兴中华”等为字头的迎春宴和价达3万元一席的“粤菜华筵”。招数之新，花式之多，令食家瞠目击节。现时酒家除了“一掌定山河”、“碧海蟠龙”等众多名菜外，广州文昌鸡、“一品天香”、茶香石岐鸽、广州烤肉、虾子

焗柚皮、红棉嘉积鸭、明炉麻皮乳猪、百花煎酿鸭掌、油泡虾仁等在1983年广州名菜美点评比展览中获名菜奖。被评为名点的有蟹肉灌汤饺、沙湾原奶挞、玫瑰海棠果、瑶柱风车

饺、金凤啼鸣糕、椰皇擘酥角、椰茸马蹄糕等。而白梅大生翅则在广州市第一、二届美食节中获“美食奖”。1988年5月，黄振华在中国第二届烹饪技术比赛中，“三色龙虾”和“嘉禾雁扣”分别获得金牌和铜牌奖。同年10月，在全国商业部优质产品评比中，广州酒家的“麻皮乳猪”和“奶油裱花蛋糕”获金鼎奖。而“单黄莲蓉月”、“五仁甜肉月”等月饼则荣获省市优质奖。1986年新加坡饮食公会在李光耀总理的厨师冼庆良先生率领下，到广州酒家品尝“满汉精选”后，惊叹道：“真正的皇帝菜，从京都来到广州酒家了”。



富丽堂皇的广州酒家大堂

广州酒家又是管理人材荟萃之所。决策者们历来都是颇有建树的，他们实行高低并举，丰俭由人，粗料精制，合理运用，适应多种消费的方针。继麦作霖之后的“伯乐”陈明，始终使酒家保持兴旺。勇于创新的经理温祈福、书记张强、副经理梁健流、周玉珍，他们先后增开三楼，扩建水池，并于1983年7月大胆地自筹和向银行贷款600万元，对全店进行了全面的装修改造。现时的广州酒家，大门前镶上意大利“贵妃红”花岗石，大小30个厅房配备了中央空调，店内金碧辉煌，精雕木刻，满洲花窗，瑰丽多彩。厅房各具特色，有似鱼乡风光的“观鱼”、有像山林之间的“白云”、有古城特色的“西关古屋”、有楼中见楼的“琼楼玉宇”，更有专为举办满汉全席等高级宴会而装修、格调与皇宫相仿、被誉为广州饮食业总统房的“满汉宫”。整个酒家回廊式的庭院，在绿树、小桥、流水的映衬下，步移景异，目不暇接。

实现了环境设备的改革后，酒家在社会公开招收600名临时工，实施了经理、主任、部长三级管理，用“八把尺子”和“四个规范”为主要内容的全部质量管理标准来管理日常工作，使管理工作规范化。“八把尺子”即：一是服务工作要做到“声、容、礼、艺、细”所概括的服务规范；二是食品质量要做到色、香、味、型、器俱全；三是食品售价要做到质价相称；四是食品餐具、用具环境要符合卫生“五四”制；五是厅房布局要幽雅舒适；六是生产用具设备、服务设施要完整无缺；七是食品供应要快捷、方便、及时；八是员工的仪容、精神面貌要好。“四个规范”是：陈设布局规范、服务操作规范、食品烹调制规范、卫生工作规范。现时客人到店，服务工作从迎客、带位、递巾、斟茶、换餐具、上茶、分菜、结账付款都有服务员代劳。

1983年以来，广州酒家一直雄踞全市饮食业首位。经营上去后，又先后自筹资金于1984年增开长寿餐料供应部；1985年增开购销经营部；1986年增开恩宁路广州酒家，座位约150个，日营业额逾万元。1987年又窥准海鲜业即将兴旺，投资40万元，增建海鲜池，购买海鲜车，使之成为购、养、销一条龙，保质保量地增加了海鲜销量，现在日销海鲜50公

斤以上。1988年又在第十甫路增开了“广州酒家超级饼屋”，由青年点心大师梁桑志主持，选用上乘的原料，制作精美的中西饼食，采用超级商场的经营方式，实行开架式供应，日营业额逾万元，带动了省内各市的西饼制作业发展，现在广州市同类型的饼屋达数十家之多。

广州酒家环境的雅致，服务的热诚，烹调的精湛，食谱的风味，为企业赢得了良好的声誉，获得了精神、物质文明双丰收。自1980年以来，连续多年被评为全国、省、市先进企业。1985年获全国执行食品卫生法先进企业。1987年被全国总工会授予“五一劳动”奖章，获全国先进企业称号。1988年1月9日，广州市委、市政府号召全市人民学习广州酒家“诚暖顾客心”的精神，同年又先后被评为全国旅游先进单位和全国政治思想工作优秀



广州酒家外貌

企业、全国安全生产先进单位。是年6月，广州酒家又成为广东省商业系统第一个晋升国家二级的企业。真是“寻春饮宴何处去，食在广州第一家”！

（上接第8页）

最高峰一天接待1000多人，这在广州市的酒家饭店对外接待史上尚属空前。那些初来陶陶居的外国客人品尝点心后，称赞说：“想不到在这里能尝到这么美的点心！”有位来自法国的客人说：“在这里进餐简直是一次艺术享受！”客人的话并非过誉。接待外国客人的席位通常设在三楼，不用说这里四壁名人字画、雕花横楣、七彩玻璃屏使宾客可以从中领略中国的传统文化和建筑风格；而主人奉上的一道道色、香、味俱佳的菜肴，造型多姿多采的拼盘和点心，令宾客既饱眼福又饱口福，领略到中国烹调艺术的精湛；加上主人独具匠心安排乐队在席间演奏广东音乐，更引起客人的兴趣。在演奏中还根据客人的国籍，插进一两首该国的民间小调或流行音乐，更使客人乐不可支，有的情不自禁抢过扩音器唱起来，使整个宴会充满着友好的气氛。许多外国客人离开陶陶居时都依依不舍地对导游说：“下次经过广州，还请带我们上这儿来进餐！”

名茶美点

乐也陶陶

——陶陶居

冯碧英

坐落在西关第十甫路的陶陶居，创建约于清朝光绪六年（公元1880年），至今已有100多年的历史。它以舒适雅致的陈设布局、独具特色的正宗粤菜和名茶美点而饮誉羊城，在东南亚华侨中亦享有盛誉。



陶陶居新装修的门面

人事变迁话沧桑

大概许多人不知道，陶陶居这家豪华食府，在100多年前，原是一条城郊小道上一位大户人家的书院，名曰“霜华书院”。星移物换，到了清光绪年间，这间书院已换上“葡萄居”的茶楼招牌。那时，西关尚属城郊，与市区隔着一道城墙，这间茶楼老板为了方便郊游的顾客，专营苏州风味的酒菜，兼营茶面，大菜小卖，生意渐有发展。后来，这位老板去世，葡萄居易手由一位姓陈的老板经营。陈老板改茶楼字号为陶陶居，寓意来此品若乐也陶陶，既风雅别致，又与原招牌字音近似，有利于招徕旧客。

说到陶陶居的招牌，也有它的一段故事。据说康有为第一次上书光绪不达，返回广东，于1891年间在广州创办学馆，取名“万木草堂”，通过讲学阐发变法思想，撰写变法理论。闲中，也常到陶陶居品茗。这时，陶陶居已转由一位叫黄静波的老板掌管。黄老板见康有为学生多、名气大，想藉他的声誉提高自己的店誉，便请求他书写招牌，康欣然命笔，写下“陶陶居”三字，一直留存至今（但另一说“陶陶居”三字不是康的手笔，因学康体的书家不少，怀疑这三字乃别人伪托。但经当代刘海粟等许多著名书画家鉴定，认为这三个字笔法连贯，一气呵成，居字左边一撇尤有气势，此乃大家手笔，相信是康的墨迹）。自康有为写的墨漆金字招牌挂起后，果然生意更加兴隆，加上黄老板经营有方，渐渐使得陶陶居远近闻名，业务不断发展。可惜后继乏人，在民国16年（1927年）左右，因负债累累而倒闭停业。

陶陶居停业数月后，涎香茶楼的谭杰南、镇海茶楼的陈伯绮、金华茶楼的谭焕章等几位老板，看中陶陶居深庭大院，地处闹市，便商议集股开业。这个集团招了408股，把陶陶居改建为钢筋混凝土结构的3层高楼。

兴修改建后的陶陶居，雕梁画栋，布局别致，华丽中见雅趣。地下陈设，全为卡位，中间为正厢，偏侧为西厢，再入为“勾曲仙居”，侧为“大观园”，名花怪石，错落有致；二楼前为散座，后面称“和凝别馆”，内有“霜华小院”，厅房陈设古雅，饶有诗意；三楼侧后为堂座，前面以“八阵图”形式设座，回环曲折，别具匠心；而楼顶临街处，加盖六角凉亭。里里外外，古色古香，金碧辉煌，雄视西关，成为当年茶楼中之佼佼者。陶陶居改建后于民国22年（1933年）1月复业，除经营名茶美点、龙凤礼饼、中秋月饼之外，还经营粉面饭菜。

由于陶陶居秉承茶楼行业陈设风雅之传统，搜集名人字画、诗词对联悬于四壁，室内七彩玻璃屏风均刻有诗画，以供顾客欣赏，加上茶点上乘，品种多样，别具风味，因此，成为文化艺术界人士雅集之所。鲁迅、许广平、巴金等都曾是陶陶居的座上客。

昔日粤剧名艺人多居住于西关，所以陶陶居又成为粤剧名艺人聚会之所。粤剧泰斗薛觉先曾常在这里和同行一起谈艺。每天早茶、午市，都有不少艺人在这喝茶吃饭，凡组戏班、聘角色、请“棚面”等都在这里商定。他们的生活并不稳定，粤剧界著名“小生王”白驹荣双目失明后，曾有段时间生活潦倒，只好在陶陶居以卖唱维持生活。

陶陶居也曾是旧社会的“婚姻介绍所”，富家常把这里作纳妾、聚亲“相睇”的地方。当时的官爷阔少，利用三楼“八阵图”座位的特殊环境，相妾选美、侮辱女性，这一陈设美观的消费场所，竟又因之成了藏污纳垢之地。巴金在一篇《旅途随笔》中，也曾提及此情景。

昔日的陶陶居，留有茶客的许多轶事，也留有他们辛酸的记忆。

数代经营竞新招

陶陶居在茶楼业中独树一帜，声誉日隆，这与数代经营者经营有术是分不开的。

第一位较有建树的是黄静波，他除了尽力使茶楼菜点精美、环境优雅、服务周到外，还别出心裁，想出许多经营新招。其中有两招尤其值得一提：一是创经营特色。他刻意“洋为中用”，将西餐移植到中菜，首创中菜“全餐”。一席“全餐”，先上一碗蟹肉鱼翅，然后是四款时菜、炒饭或腩鱼净面、水果、瓜子，再以名茶包尾。此“全餐”味美价宜，方便快捷，很受大众欢迎，因而生意大增。另外，黄静波独创以山水名茶招待顾客。广州人的上等品茶者，要求茶靚水靚，上等茶叶泡以名贵山泉，那水还要煮至刚冒小如虾眼的气泡为宜（俗称“虾眼水”），据说这样泡出来的茶最醇最香。黄静波有感于此，便不惜高价雇人，每天远从白云山上之白云寺内，汲取九龙泉水回店作泡茶之用，并以宜兴茶煲、潮州炭炉作烹茶用具，派专人侍候于厅堂雅座。这一下，使陶陶居名声大噪，远近茶客争来一试“山水名茶”。

黄静波的另一招是善于做宣传广告。为了使顾客对山水名茶加强信心，他雇挑夫数十人，每天分上下午两次，用木桶盛载九龙泉水，上面贴上白云寺及陶陶居的封条，呼喝着招摇过市，于是更使陶陶居的大名及其山水名茶街知巷闻了。黄静波还以“陶陶”两字作“鹤顶格”，公开征对联，藉此扩大茶楼的知名度。当时被选作头名的对联是：

陶潜善饮伊尹善烹恰相逢作座中君子；

陶侃惜分大禹惜寸最可惜是杯里光阴。

黄静波将此联及另几对佳作挂在厅房门前，供茶客评点欣赏，一时传为美谈。

黄静波死后，由谭焕章、陈伯绮等人组成的集团继续经营陶陶居。其经营之术，可用“标新立异、出奇制胜”8个字来概括。例如，其创制的“月饼王”便不同凡响。30年代末，每逢中秋佳节，陶陶居便在楼顶“可观亭”上独设一席“月饼宴”，除丰盛的酒菜外，还有一特大“月饼王”，供顾客月下分享。“月饼王”的用料主要有烧鸡、烧鸭、蛋黄、虾米、榄仁、冬菇、柠檬叶等21种，取名“陶陶居上月”。这种月饼咸甜适中，皮薄松化，甘香美味，可茶可酒，食之不腻。由于一年只供应一个，所以豪富巨贾都以购得“陶陶居上月”为荣，使这款月饼身价日高，中外驰名。后来，陶陶居把这个“月饼王”缩成普通型投放市场，“陶陶居上月”便成为市民最喜爱的月饼之一。

宣传方面，他们更是独出心裁。有一年中秋，陶陶居出售的月饼中，竟然有一个标价100多元白银，售价高得令人咋舌，顿时引起哄动，围观者众，议论纷纷。一位顾客出于好奇，不惜重金买下。切开一看，原来饼馅中有金首饰，超过饼值。此消息不胫而走，成为街谈巷议的一大新闻。中秋过后，陶陶居又雇人深入大街小巷叫唤，回收陶陶居的月饼盒，使人产生许多人家都买陶陶居月饼的感觉。由于这些宣传手法，加上月饼质量上乘，所以每年中秋陶陶居的月饼都雄踞月饼市场。种种宣传，使陶陶居逐渐名扬海内外。

百年老店换新颜

解放后，陶陶居新的一代管理者继承优良传统，为它绘上了新的画图。陶陶居依旧是广州城中的著名茶楼。

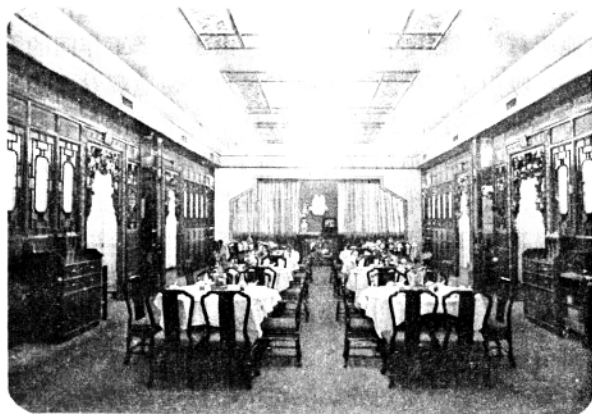
“文革”期间，陶陶居也经历了一场劫难。老招牌被拆下来，换上“东风楼”的招牌；古雅的陈设，在当时成了“四旧”，有的被砸烂，有的被搬进仓库，连椅子上的“陶陶居”字样，也被蒙上了一层厚漆；“月饼王”不能生产，点心菜肴也失去了本店的特色。于是，著名的茶楼变成了普通的饭店。

党的十一届三中全会以后，该店重新挂上了老招牌，随着经济繁荣，面貌又发生了很大的变化。1983年，该楼与港澳豪威贸易公司合作经营。1986年恢复为国营酒楼。

现在，几经装修后的陶陶居，门面更加富丽堂皇，外墙的圆柱上，刻着昔日的联语：

陶秀实茶烹雪液爱今番名枕心清美酒消寒不羡党家豪宴；

陶通明松听风声到此地瓶笙耳熟层楼招饮何殊勾曲仙居。



堂皇典雅的偏景堂正开办喜筵

联为昔作，字则今书，出自著名书法家秦粤生的手笔，古朴隽雅，耐人寻味。楼外墙上五彩缤纷、栩栩如生的“八仙过海”等浮雕，显露出这百年茶楼的大家气派。大厅里，晶莹夺目的大宫灯、光滑如镜的大理石地面、右边斜靠着的扶手电梯、左前方竖立着的垂直电梯，则显示了现代化的豪华气派。二楼增建的鸾凤堂，共有500多个座位；三楼有偕景堂和10多个贵宾厅，可以同时接待500多位客人；

后面还辟有露天花园，缀以假山鱼池、四时花草；四楼有乐寿堂，也设有10多个贵宾厅，共400多个座位。这里二至四楼均设独立厨房，以保证供应快捷，保持食品的“镬气”和鲜味。整间酒楼外观古风犹在，而内部已装上中央空调系统，并使用蒸气消毒、冷藏保鲜等先进的生产设备。

每日清晨，这里人声鼎沸，1400多个座位，座无虚席；中午、傍晚，中外宾客济济一堂，酒菜飘香；晚上，这里灯火辉煌，三、四楼厅房内，或一家大小，或三两知己，边品尝美点小菜，边低声谈笑……真是陶陶居里乐陶陶。

挹取清芬迎嘉宾

广州茶楼酒肆林立，仅名酒家就有40多家，中小饭馆600多处。各家悉心钻研烹饪技术，竞相争雄。而陶陶居赢得中外宾客的赞誉，与其继承传统，博采众长，自成特色分不开的。

陶陶居的菜肴是正宗粤菜，充分体现了清、鲜、嫩、滑、爽的特点，讲究“镬气”。经过多年的经验积累，陶陶居逐渐形成了脍炙人口的十大名菜，如陶陶一品鸡、翡翠麒麟生鱼、酥炸彩云虾、八宝鱼云羹、红烧鸡丝翅等，均因选料讲究，风味独特，而深为食客所喜爱。近年来，为了适应客人追求新颖、鲜活、营养的消费心理，他们不仅挖掘传统、悉心研究菜式，而且迭出新招，招徕宾客。比如：增设水池，养活海鲜如山斑鱼、大蟳、肉蟹、山瑞等，顾客可即点、即烹、即食；曾一度独创了以珍珠雀（又叫皇帝雀）美国鹧鸪、斑翅雀等珍禽制成的20多款新菜式；冬寒季节推出御寒生窝，及20余款煲仔食品；恢复停止了60年的白云山九龙泉水焗盅茶，特辟三楼部分厅房供应，使宾客又能品尝到本店20年代风靡一时的山水名茶……

陶陶居最具盛誉的还有历史悠久的精美点心。现在每天供应的点心不下百款，如薄皮鲜虾饺、蟹王干蒸烧卖、蜜汁叉烧包、金钱鸡夹、鸳鸯蛋挞等，均脍炙人口。如今的陶陶居月饼，也是深受消费者喜爱，特别是“陶陶居上月”、“双黄莲蓉月”、“玫瑰豆沙月”等，每年都供不应求，甚至远销港澳及东南亚各国。1986年开始，陶陶居恢复制作全市独一无二的“月饼王”，重达18公斤，等于100个加头月饼的份量，曾先后赠送给保卫祖国有功的荣誉军人、参加集体婚礼的新人、以及到北京参加中秋联谊会的台湾同胞品尝，受到人们的交口称赞。

陶陶居的蛋糕，在全市也是独树一帜。在楼下临街处，新辟了一个蛋糕啣花工作间，顾客可以透过明亮的玻璃，观看师傅为他所订的蛋糕啣花的全过程。由于这个工作间的卫生制度十分严格，师傅操作技术娴熟巧妙，吸引了不少顾客和路人兴致勃勃地观看。走进“超级饼屋”，你会发现这里的蛋糕确实与众不同。首先是造型新颖，这里的蛋糕不仅有圆形的，还有椭圆形的、心形的，甚至整个蛋糕犹如一顶别致的小草帽。蛋糕上不仅用奶油啣成花朵，而且啣成小动物、小汽车、风景、人物，维妙维肖，十分美观。这里还服务周到，由顾客自定蛋糕上啣什么字，例如，祝贺生日的蛋糕可啣上生日者的姓名，以示特意为其制作，令人倍感亲切。有对破镜重圆的夫妇，要求在蛋糕上啣上“真诚谅解，永恒纯洁”八个字，表达了共同的心愿。小小蛋糕，把精湛的艺术与温馨的人情溶为一体，难怪远在湖南、杭州等地，也有顾客来函订购呢。

广州作为沿海开放城市，饮食服务行业担负着重要任务。现在，陶陶居与20多个旅游机构挂钩，每天要接待五六百名来自世界各地的外国游客，

（下转第4页）