

老字號

大話國筆下的
大話老字號

老
新

大話國 編繪

趣香餅家
蓮香樓

大話國 編繪

广州新华出版发行集团
广州出版社





广州新华出版发行集团
广州出版社



图书在版编目(CIP)数据

老广新游之老字号 / 大话国编绘. — 广州: 广州出版社, 2014. 5
ISBN 978-7-5462-1686-7

I. ①老… II. ①大… III. ①老字号—介绍—广州市 IV. ①F279.276.51

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第071988号

LAOGUANG XINYOU ZHI LAOZIHAO

老广新游之老字号

 大话国 编绘

版权所有 翻印必究

责任编辑: 杨 斌 卢嘉茜 蔡 宇

文字编辑: 黄佳伦

责任校对: 叶贵莲 欧瑞平 陈洁仪

出版发行: 广州出版社

地 址: 广州市天河区天润路87号广建大厦9、10楼(邮政编码: 510635)

网 址: www.gzcbs.cn.com

印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

地 址: 佛山市南海区狮山科技工业园A区兴旺路6号(邮政编码: 528225)

电 话: 0757-88368558

开 本: 889 mm×1194 mm 16开

印 张: 9.75

字 数: 190千

版 次: 2014年5月第1版

印 次: 2014年5月第1次

书 号: ISBN 978-7-5462-1686-7

印 数: 1-10000册

定 价: 38.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社(020-38903510)联系调换。

售书热线: (020) 38822649 38903520



美食篇

- 004 **莲香楼** 百年莲蓉，香远益清
- 010 **陶陶居** 来此品茗，乐也陶陶
- 014 **广州酒家** 食在广州第一家
- 020 **成珠楼** 最老的茶楼
- 023 **趣香饼家** 专营糕饼，又脆又香
- 024 **泮溪** 泮塘水边有酒家
- 032 **北园** 山前酒肆，水尾茶寮
- 040 **南园** 园中有园，林中有林
- 042 **云香酒楼** 西有莲香，东有云香
- 043 **清平饭店** 品味广州第一鸡



- 044 | **回民饭店** 城中风味
- 045 | **荣华楼** 百年茶楼粤韵浓
- 046 | **大同酒家** 天下大同，曲艺流芳
- 048 | **太平馆** 首创广式西餐厅
- 050 | **玫瑰甜品** 小而精致的甜蜜
- 050 | **百花甜品** 店如其名，花款百搭
- 051 | **达杨原味炖品** 想把碗也吃掉的滋味
- 052 | **顺记冰室** 西关人家的消暑圣地
- 054 | **南 信** 顺德甜品的省城传奇
- 055 | **开 记** 一碗绿豆沙的细心
- 056 | **坚记面店** 长寿路上的伊面世家
- 058 | **银记肠粉店** 以肠为王
- 059 | **陈添记** 美味贵精不在多
- 060 | **欧成记** 玻璃云吞功夫深
- 061 | **八 珍** 招牌煎饺味诱人
- 061 | **伍湛记** 三元及第好意头

- 062 | **皇上皇** 秋风起 食腊味
- 069 | **沧州栈** 最老的腊味店
- 069 | **八百载** 世代相传
- 070 | **致美斋** 民以食为天，食以味为先
- 076 | **鹰金钱** 罐头鲛鱼送饭香



老药篇

- 080 | **陈李济** 四百年老药不倒翁
- 092 | **敬修堂** 敬业修明，普济众生
- 097 | **潘高寿** 止咳世家
- 098 | **采芝林** 誉满杏林
- 099 | **何济公** 头痛克星
- 100 | **王老吉** 老实凉茶传百年
- 105 | **黄振龙** 发烧发热有揸拿
- 105 | **耕田公** 骑楼下的苦尽甘来



老店篇

- 108 **三多轩** 聚文人墨客，领百年风骚
- 111 **李占记** 与时间较劲的工匠
- 112 **励红百货店** 怀旧的老国货
- 114 **世家筷子木器店** 代代传承，木雕世家
- 116 **天程铜艺** 西关巷陌打铜声
- 120 **全声醒狮** 太平盛世，醒狮再起
- 126 **艳芳照相馆** 艳影长留，芳华不逝
- 134 **新华大酒店** 西堤边上，昔日繁华梦
- 136 **爱群大厦** 一枝独秀冠蓝天
- 144 **手 信**
- 146 **致老广新游**
- 147 **后 记**



香雲齋

銅



回民飯店



堅記麵店



花甜品

致美齋



本堂在廣州城內西關大新街一號設分棧收銀處
向在廣州城內西關大新街一號設分棧收銀處
因在廣州城內西關大新街一號設分棧收銀處
兵特設分棧收銀處
巷回設分棧收銀處
鑄流客街一號設分棧收銀處
便無別號
外並光顧
諸君不致誤
牌底不誤

编者语

“老字号”所独具的文化风情，是广州这座城市最宝贵的人文资产。它们有着无限的魅力在等待被发现，喜欢旅行的人们，喜欢慢步调的人们，喜欢安静的人们，都能在这里找到最初的坚持和品质，无论那是一件物品，一个人还是一片故事。现在，让我们跟随这本书，透过画笔的直观展现，去邂逅这座城市——“老字号”带给你的，不期而遇的惊喜。

写在前面

广州，这座具有两千多年历史的老城市，在这个日新月异的年代，想要看清楚她的面貌，说清楚她的故事，不是易事。大话国一直努力尝试用轻松的笔调及不同的角度，与大家一起探索这个充满魅力的城市。

在大话国创作第一本书的采风过程中，我们曾经有感而发，作过一个比喻：走进城市的老巷子，犹如走进了这座城市的内心世界，里面充满了曲折的故事和矛盾的情感，虽不完美，却真实不造作；而看着珠江新城、广州塔、海心沙这些新建筑，更像是看着城市的鲜亮外衣，那是精心打扮的国际化造型，时尚而精致，然而我们知道那并不能完全代表广州。

这一年，在创作《老广新游之老字号》的过程中，我们又感受到，这些老字号、老店铺，是这座城市岁月的见证，充满着历史感和人情味。深入了解它们后，似乎触摸到了历史的痕迹。

究竟是什么样的年代、什么样的人物、什么样的情怀、什么样的信念造就了这一家家老店老物？它们就像一颗颗小小的结晶，正在这个城市的各个角落，隐隐约约地散发着光芒。大话国希望与大家一起分享蕴含在身边的美好点滴，感受一个更真实的广州。





莲香楼

百年莲蓉，香远益清
始创于1889年

莲香楼始创于1889年，是广州少数百年茶楼之一。其独创的莲蓉糕饼甘美香溢，素有“莲蓉第一家”之称。而其莲蓉月饼更是广州人中秋节的送礼佳品。

莲香楼由制饼师傅陈维清所创，只卖婚庆糕饼。由于店后有一条连香巷，故最初名为“连香糕酥馆”。后来糕酥馆被茶楼大王谭新义收购，改名为“莲香楼”，并扩建增设茶楼，兼营饼店。这一传统一直延续至今。



莲香楼的内部结构分明。一楼是糕饼专柜，可以买到莲蓉饼与嫁女饼；二楼夹层是茶座，供叹茶（喝茶）品茗；三楼是饭市，负责午、晚餐供应，兼早茶市；四楼则专作宴席之用，见证了不少西关的少爷、小姐在此结为连理。



当年企呢度可以望得到珠江边！因为旧时无咁多高楼大厦！



各位团友，
嚟呢度买
手信！

旗行西



干杯！

吹胜！

莲蓉包新鲜出炉！

盏莲花灯好
靚啊！

有无位？





莲花满开

以莲蓉闻名的莲香楼内部的装潢设计也以“莲”为主。巨型莲花吊灯、莲花满洲窗、莲花座椅木雕等，步步有“莲”，古雅大气。

正厅的莲花灯晶莹剔透，是由无数颗水晶聚集而成，二十万元的耗资在20世纪80年代已是大价。



透过阳光看红木满洲窗的莲花图案，有一种「濯清涟而不妖」的感觉。

每一张酸枝椅子的靠背上，都刻有纹路清晰的莲花图案。



在莲香楼大厅的墙壁上，随处可见雕工精致的莲花图案木牌。



蓮香大茶樓

有证有据

清宣统二年（1910），翰林学士陈如岳品尝过莲香大茶楼的莲蓉后，有感于莲蓉风味，于是便提笔书写“莲香楼”三个字，引众人叫好，从此，“莲香”便成了“莲香”。

在莲香楼创建 115 年之际，一份陈旧的股份制合同被意外发现。合同内记载了莲香楼创始股东的名字及入股数量，并附有 9 个章程，包括人事、财政、薪酬等各方面，毫不逊色于现在的企业合同。

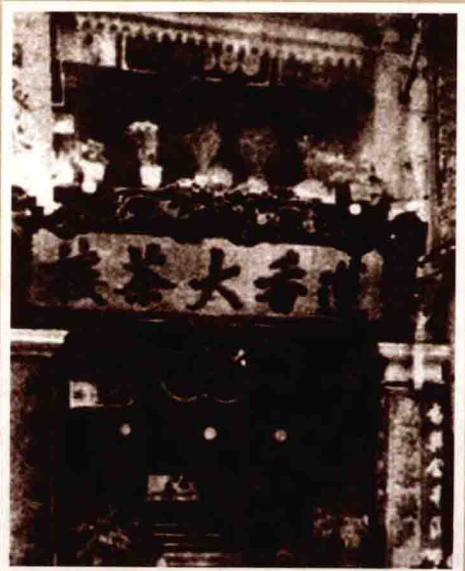
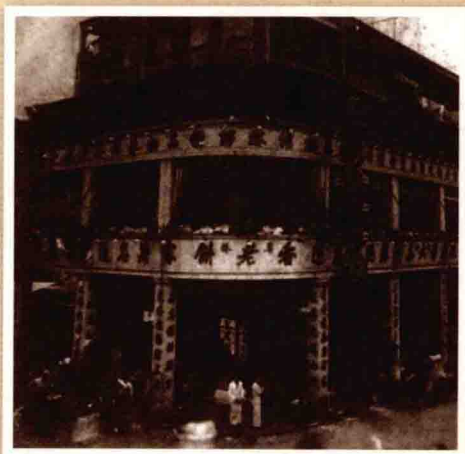
清光绪三十四年（1908），连香糕酥馆被谭新义收购时，为了扩建茶楼，他想出招股的办法，并向自己的同乡——新会七堡村的茶楼老板们招股。后来募集到 122 人入股，共筹得白银一万多两。经费充足后，谭新义建起了三层高的莲香大茶楼，并制定了合同和入股凭证，分发给每个股东。

每逢年末，股东携入股凭证到一德路的莲香大茶楼办事处就可以拿到相应的分红。



合股制合同里清晰地记录着入股数，年末分红时，认合同不认人。

谭新义与他的生意伙伴的合照。（一排左四为谭新义）



当年的莲香楼。

莲蓉

莲蓉饼，是由莲香糕酥馆老板陈维清在喝莲子糖水时灵机一动所创。

“莲蓉家家有，莲香占鳌头”，莲香楼制作的莲蓉的过人之处，在于用料精良与工艺严谨。

在用料上，莲香楼以湖南白湘莲的莲子作为原材料。这种莲子味道清香，口感松软，在清朝时便已是朝廷的贡品。工人用竹签挑去莲心，避免莲心出苦味，保持了莲子的原汁原味。莲香楼还规定用即榨的花生油和进口的白糖制作莲蓉，以增加莲蓉的香滑度和甜味。

莲蓉制作考究，使莲香楼的糕饼备受青睐。每年中秋前夕，人们都会争相购买其招牌莲蓉月饼。就如店内的对联所书：“莲味清香，镇日评茶天不暑。香风遥递，谁家炊饼月方圆。”



莲子

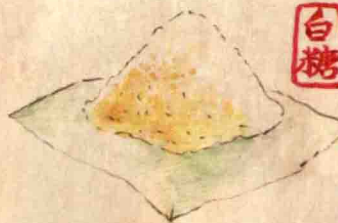


由于白湘莲曾是朝廷贡品，所以又称「贡莲」。



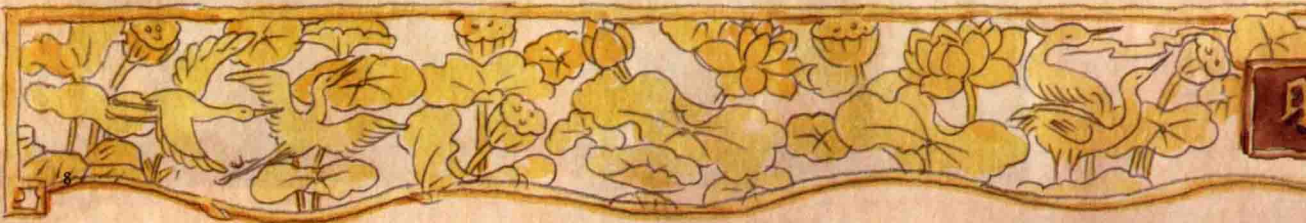
花生油

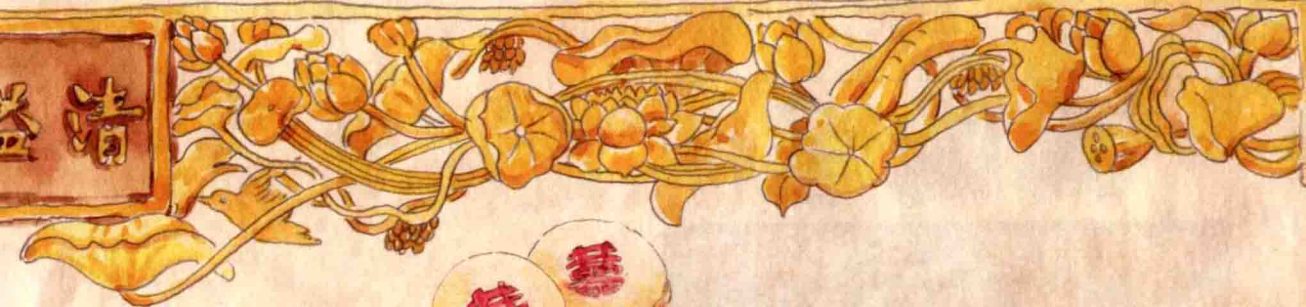
由新鲜花生生即榨的花生油今莲蓉的口感达到最佳。



白糖

民国时白糖价格昂贵，凡有食品制作用到白糖的，都被人们称为「冰花」。





清

白绫里面包裹着满满的芝麻，寓意多子（籽）多福。

白绫

绫酥

橙绫

橙绫是用豆沙或椰丝做馅，寓意小两口今后生活“金灿灿”。

囍

红绫

「红豆生南国，此物最相思」，红绫寄托着新婚夫妻的恩爱。

黄绫

肥美的叉烧代表贵气，还有生活的丰收。

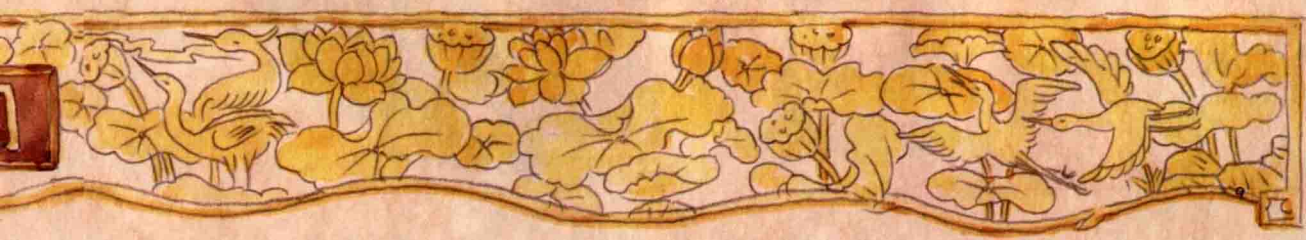
绫酥嫁女饼

莲香楼还有一种特色酥饼——绫酥。

绫酥，属于传统酥饼的一种，是广东一带婚嫁宴请时用的高档嫁女饼。绫罗绸缎是贵族的四款华贵衣料，其中“绫”最为名贵。故此，礼饼就以“绫酥”为首选，寓意荣华。旧时西

关富商甚多，但凡有千金出嫁，一定要买莲香楼的绫酥礼饼作为嫁女饼才能显出身价。

绫酥礼饼意头十足，分别有白绫、黄绫、橙绫和红绫四种。白绫寓意贞洁；黄绫寓意贵气；橙绫寓意丰收；红绫寓意百年好合。



陶陶居

来此品茗，乐也陶陶
始创于1893年

陶陶居位于西关第十甫路，始创于清光绪十九年（1893），是一间与对面莲香楼齐名的百年茶楼。

陶陶居原址位于清风桥（今广大路一带）旁，是由一名叫黄澄波的老板所开，初名“葡萄居”，经营姑苏式清茶细点。1925年，葡萄居迁店至现在的第十甫路，从此扎根西关。1927年，葡萄居被广州第二代酒楼大王谭杰南收购（谭杰南与莲香

楼老板谭新义为同乡），将店名改为“陶陶居”，寓意“乐也陶陶”。

相传，康有为在广州时是陶陶居的常客。他用最擅长的“石门铭”碑法写下了“陶陶居”三个字。这三个字后来被店家挂在门楣上，作为陶陶居的招牌沿用至今。

水靚茶香

为招揽生意，陶陶居曾派人远到白云山，挑运九龙山泉水，并“招摇”过市，以作广告效应。九龙山泉水清甜，用于泡茶，人们夸其水靚茶香，并取雅号“山水名茶”。难怪当年曾有对联云：“陶潜善饮，易牙善烹，恰相善作座中宾主。陶侃惜分，大禹惜寸，最可惜是杯里光阴。”

此外，陶陶居还在茶市推出“孖寿桃”点心。这款点心是两个相连的桃形包子，分别盖上“陶”字印，连起来读便成了“陶陶（桃桃）”，与茶楼的名字巧妙地联系在一起，是陶陶居独创的点心。

因为「孖寿桃」点心，陶居也被人称为「双陶」。



民国时期，陶陶居的伙计会捧着装满“孖寿桃”的蒸笼来回叫卖。



工人挑着刻有「陶陶居」店名的水桶「招摇」过市，并在茶楼醒目处放着储水缸，以吸引顾客。