

食在廣州史話



广州文史资料第四十一辑

食在广州史话

主编：陈基 叶钦 王文全

广州市工商业联合会
广州市政协文史资料研究委员会 合编
广州市饮食服务公司

一九九〇年十一月

主 编：陈 基 叶 钦 王文全
编 辑：陈润祥 崔建州 黄大有
林 岳 骆钰华 黄丽萍

3512/E1

广州文史资料第四十一辑

食在广州史话

广州市工商业联合会
广州市政协文史资料研究委员会 合编
广州市饮食服务公司

*

广东人民出版社出版发行

广东省新华书店经销

广东第二新华印刷厂印刷

850×1168毫米 32开本 8.5印张 196,000字

1990年11月第1版 1990年11月第1次印刷

印数1—4000册

ISBN7—218—00547—0/K·122

*

定价：3.30元

了解一点饮食文化

——《食在广州史话》序

秦 牧

中国有这样的幽默民谚：“生在苏州，食在广州，死在柳州。”素为人们所熟知。这段话，第一句是形容苏州山川的秀丽，第二句是描绘广州肴饌的精美，第三句是推许柳州木材的出色，这是用不着多作解释的了。

幽默的谚语有时也折射出某种生活真实。

“食在广州”这话着实有点斤两。外省人到广州来，常为这儿酒楼点心的款式纷繁和菜肴的色、香、味、形而倾倒。外国有些饮食行业的从业人员，前来广州“取经”，对端上来的每一道精彩菜式，都摄下镜头，详作纪录，以便回去好好品评。广州的特级厨师，有著书立说的，有出国献艺的。至于在旅游中专之类的学校传技课徒的，就更多了。这些事情，都显示出了广州的烹饪技艺具有相当出色的水平。几年前，日本专门出版了一套图文并茂的介绍中国菜肴的画册，共九大卷。其中，北京菜三卷，川菜二卷，上海菜二卷，粤菜二卷。这里的分类，自然是十分概括的。例如：北京菜，是包括了东北菜和中州菜的；上海菜是包括了淮、扬菜和江、浙各种菜式的。粤菜也然，它包括了广州风味、潮州风味、东江风味以至海南风味。但是粤菜被认定是中国几大菜系之一，并且由于广东人很早就飘洋过海，足迹遍及世界各地，开办餐馆又是大量华侨、华人的拿手

好戏，看家本领，粤菜的名声远播，是肯定无疑的了。

中国菜肴在世界上素负盛名，粤菜在这当中又能够如此脱颖而出，是有它深远的历史根源的。

饮食也是一种文明。生产水平极低的原始部落，茹毛饮血，生嚼昆虫，是无所谓饮食文明的。当今世界上，中国菜和法国菜、意大利菜俨然鼎足而三，雄视天下，原因无它，这三个国家都有悠长的文化传统，正是在这样的基础之上，烹饪技艺才能够得到弘扬，风靡各国。自然，如果一个国家，除了佳肴美点的文明之外，其它的文明都了无足观，就正如一个人除了会当“美食家”而外，其它任何事情都干不来一样，那是很糟糕的。然而尽管世界上可能有若干这样圆圆滚滚，胖得流油的人物存在，却不会有这样“独沽一味”的国家。没有一定的生产水平和其它方面的文化积累，饮食文明就无所依附的，也不可能一枝独秀。试看中国历史上，随着生产水平的不断发展，明清之际，食谱也就日益丰盛起来，以至形成繁花如锦的局面，此中道理，也就令人可以思之过半了。

粤菜用料广而又精，口味清而又醇，点心品种纷繁，新颖别致，堪称独树一帜。这和南方的山珍海味，出产丰富；气候炎热，人们口味要求清淡，讲究汤水；广州长期以来就是海上丝绸之路的起点，内外交往频繁，形成各方物品总汇的局面有密切的关系。而且，在吸收外来烹饪技艺方面，也常能得风气之先。正是由于这种种原因，粤菜的别具一格，自成体系，可以说就是顺理成章，十分自然的事了。

饮食既是文化构成的一个方面，人们就需要一批批有关它的历史著作、学术著作以至于传习技艺的书籍来浏览。关于茶、酒、咖啡、奶酪的专书，尚且经常出现，具有饮食文明史料价值的著作自然也应该常有新编问世才对。这方面，近年来出

版界是比从前注意得多了。这部《食在广州史话》，就是这样性质的著作。它是广州市政协文史资料研究委员会牵头编辑出版的史料系列丛书中的一种。这是他们查考历史，遍访老行尊，并参阅有关资料编纂而成的。它翔实可信，情趣盎然，具有一定的知识性、趣味性和可读性。

单看《食在广州史话》这么一个书名，可能使人食指大动，胃液泉涌。然而实际上本书并不是食经、食谱，也不是名菜美点制作方法的介绍。它的内容是有关饮食文明历史的考证，从而阐述到各种菜系，着重谈了粤菜行业的兴衰以及主要从业人员的经历等等，它也反映了历史的递嬗和社会的变迁。因此，这是一部具有一定学术意义和史料价值的，有关饮食文明的著作。

从书中引述的许多先秦作品中，我们可以看到，我国的饮食文明有十分悠长的历史。《吕氏春秋》里，已有“鼎中之变，精妙微纤”这样的词语，可见古人很早就把饮食当做一种文明，一种学问来看待了。从那些典籍史料中，证明两千多年前的烧猪、烤羊、炖肉、盖浇饭等等的制作，已有很高的水平。肴饌原料，可以说飞潜动植，无所不包。从那个时代以后，由于生产的发展，饮食文明更是不断提高。这从屈原、白居易、苏东坡、陆游等人的诗文中，都是留下了印记的。从《水浒》、《儒林外史》、《聊斋志异》、《红楼梦》等古典名著关于宴席肴饌的描绘中，我们又可以见到近古饮食文明所达到的高峰。晚清时代，穷奢极侈的“满汉全席”应运而生，其间发展轨迹，历历可辨。本书不但阐释了饮食文化的发展，也抨击了夹杂在它中间的渣滓，这就是暴殄天物、纵欲败度、残忍野蛮、愚昧迷信的一些饮食方式。从这些叙述中，可以见到：一部饮食文明的历史，它既反映了剥削阶级的恣意聚敛，挥霍无度，也反映了劳动人民在生产和生活实践中的创造和发明。对这些事情能够理

解一个轮廓，对于我们加深了解历史，是有好处的。

本书着重谈了广州粤菜行业的发展和变迁。咱们这座城市开业百年左右的惠如、陶陶居等老牌茶楼，以及遐迩闻名的菜馆不少，让旅人们知道一点它们的故事，对于发展旅游事业，大概是可以发挥一点作用吧！

广州茶楼酒肆，经常客如云来，高朋满座，人们在品尝佳肴，逸兴遄飞之际，如果了解一点饮食文明的历史，知道一点饮食行业的状况，那么，在享受“饮食文化”的同时，自己也体验了“文化饮食”，可不是更有一番情趣么！

广州名厨众多，如果他们普遍提高关于饮食文明历史的素养，大概对于继承和发扬饮食行业的优良传统，提高职业自豪感，不断创新新招，也是会起点作用的吧！

再说，如果有人研究广州的经济史、社会史、民俗史，这样的书大概也是可以参考一下的吧！

名师名厨介绍掌故，编辑人员辛勤纪录，本书所以出版，“意在斯乎？意在斯乎？”

1990年8月广州

目 录

序	秦 牧 (1)
富有地方特色的广州茶楼业	冯明泉 (1)
百年老号惠如楼	雷婉梨 (17)
莲香楼与莲蓉月饼	冯明泉 (24)
陶陶居上乐陶陶	冯明泉 阿汉 (35)
成珠茶楼沧桑史	黄曦晖 (50)
广州酒楼史话	冯明泉 (59)
陈福畴与四大酒家	冯明泉 (75)
抗战前后的银龙酒家	冯 汉 (94)
广州大同酒家旧日的官商争夺	黄曦晖 (103)
“食在广州”一明珠——广州酒家	潘广庆 (115)
全国最大的园林酒家——泮溪	关志敏 (122)
古色古香的北园酒家	张格林 (131)
西关角的愉园菜馆	冯明泉 (139)
独树一帜的东山酒家	骆钰华 (148)
广州茶室业十年	冯明泉 (153)
广州的大看馆	冯 汉等 (159)

广州西餐业发展史话	杨志慎 (167)
独具一格的潮汕风味	陈国贤 (192)
菜根香素食馆	黄永根等 (200)
北方风味在广州	陈 培 (206)
广州饮食业史话	邓广彪 (212)
广东餐蛇史话	冯明泉 (246)
香飘四座的“开煲狗肉”	黄丽萍 (259)
“鱼生”话旧	邓广彪 (261)
后记	编 者 (263)

富有地方特色的广州茶楼业^①

冯 明 泉

广州市的茶楼行业，是所有饮食行业中资金最庞大、经营最踏实的一个自然行业。这个行业中，百年老号比比皆是，为其他自然行业所少有。

笔者从事茶楼行业数十年，仅就个人所知、所见，忆述如下：

二厘馆——茶居——茶楼

广州人嗜好饮茶，人们早上相逢，都以“饮咗茶未？”（喝了茶没有？）作为问候早安的代名词。饮茶乐趣，确是人们工余之暇，上班之前，会亲友，话家常，相互聊天的好去处。所以不论农、工、商、自由职业、肩挑负贩人等，不少是茶楼和粉面茶点业（下级茶居）的座上客。

广州的茶楼业和所有其他饮食自然行业一样，是随着社会的发展而发展的；它经历了一个由小而大，由少而多，由简陋而豪华的过程。清咸、同之世（1851—1874年），广州没有茶楼。根据现年91岁，11岁开始参加饮食业的老前辈张本师傅忆

^①本文原在《广州文史资料》第36辑刊载，经过较大的增删修改后，又选入本辑。

述，他出身时（1910年），前辈讲述，广州咸、同年间，甚至光绪初年，还只有“二厘馆”，设备十分简陋，平房作店，木枱木凳，供应糕点，茶价二厘（每角钱等于七十二厘），招牌都是某某“茶话”，顾客全是劳苦大众，是肩挑负贩者歇脚地方，也是街坊群众聊天叙话的好去处。光绪中期，开始出现茶居，茶居有楼而矮小。为表示比“二厘馆”高级、舒适，以招徕有闲阶层，因以“居”为名，意谓可媲美隐者之居。例如第五甫之“五柳居”则取材于陶渊明的《五柳先生传》；第三甫有“永安居”，寓意永远安居乐业（还有姐妹店“永乐居”在第七甫）。由于适应了当时社会需求，自然兴旺起来。于是后起者亦多以“居”字名其店，是以广州人至今仍有不少称茶楼为“茶居”，甚至茶楼工会，也自称茶居工会，习惯难改，信然。以后“二厘馆”也逐步发展成为广州市三大饮食行业之一的粉面茶点业，而茶居则发展为现代的茶楼饼饵业。

广州开放为通商口岸之后，欧风东渐，原来四大名镇之一的佛山逐渐衰落，资金转移到广州。佛山七堡乡人（现在是石湾地区）也纷纷来广州投资，经营茶楼业，遂有金（华）、利（南）、其（昌）、祥（珍）之兴。这四家茶楼的创始者都是七堡人。凡七堡人开设的茶居，均先购置地皮，占地较广，筑而为楼（三层），号为“茶楼”（广州未开辟马路，多为平房广厦，很少高楼，自此，开始突破）。这些新建茶楼，一则显示规模远超“茶居”；二则在当时群众中，“高楼”殊富新鲜感，其号召力特强，于是广州人又泛称去茶楼品茗曰“上高楼”，家喻户晓。

茶楼地方通爽，空气清新，座位舒适，水滚（沸）茶靚（好），食品精美，“一盅（茶）两件（点心）”成了广州人饮茶的代名词，所费无多。

由茶居“升格”为茶楼，原来都是供人们工余之暇，上班之前的消费场所，但自辛亥革命（1911年）后，民国初年，工商各业，日趋兴旺，交往频繁，茶楼已不是单纯的消费场所，而且成为各行各业买卖“斟盘”（洽谈）、互通信息的地方。

在浅斟细酌的幽雅环境中，可能蕴酿着一笔笔大大小小的成功交易，这比在自己企业洽谈，别具一种惬意的环境。

从选址到建构特色

茶楼选择地点要求相当严格，其标准是：1.人烟稠密的商业区；2.靠近车站、码头的来往要道；3.靠近路口、街口或丁字路的交叉汇合点；4.有较大的店铺面积。只要符合上述四点要求，便不惜重资高价购买，甚至采用拆、拼、重建的办法兴建。所以，不少茶楼用于置业的资金就占总资金的50%以上，其余一半则是装修设备与流动资金，茶楼具有了这样的几个条件，才可以在同行的激烈竞争中立足和发展。

茶楼的建筑物，早期一般只有三层（当时没有电梯，不能过高）。铺面部份，第一层要高，有高达7米的，使人们视觉有宏大宽敞之感，同时也方便悬挂宣传招牌。如每年中秋佳节，每家茶楼都设有一块精工特制的月饼招牌。这块牌子木制，雕刻全套古典人物、花鸟龙凤，贴上真金，高度2.5米左右，宽度亦达1.5米，簪花挂红（绸），如铺面没有6—7米高的空间，是不能挂上这块庞然大物的。后座用作制饼工场和仓库，楼层在4米左右便可。二、三楼则是客座，考虑到人多、烟雾多、话音嘈杂，楼层一般均达五米，并尽可能广开窗户，使空气流通。

茶楼的产品是即制即销的，而且还要保持“镗气”、温度，

所以茶楼厨房的建筑也很特殊，一般建在二楼与三楼之间，使食品方便二、三楼的供应。此外茶楼的下水道要比一般的深阔数倍，不少还备有隔油池，每距6—7米或转弯地方必设沙井，以便清理。

茶楼的装饰设计，以中国古代的装饰为多。间格多采用满洲窗，彩色玻璃图案或人物山水图，有的写上唐诗宋词或治家格言，有的画上廿四孝、桃园结义等图像。

不论是方杉木楼或水泥钢筋结构，均不设天花板，而对格头上的横楣花檐，则十分讲究，用全木雕通花，饰以山水人物或动、植物图案，精细的多贴以真金。由于茶楼规模不一，店主要求各异，刻工亦各有精粗。一些较精致的雕饰，确是上好的工艺品（合营后，已为新开的大型酒家所罗致，作为古色古香的陈列装饰品）。

楼梯的建筑设计装饰十分讲究，级距要适中，扶手多用坤甸木制或用全铜，级沿镶扁铜条。每天均由杂工打磨。墙壁、柱子、梯台的显眼地方，多悬挂诗画。

茶楼购置家私用具是以耐用为主，因此枱、椅结构要坚固，用具也多用铜质，以减少“低值易耗”的损失。例如现存的老茶楼仍使用云石枱、花旗椅（圆形整块木座，脚和靠背均圆而向外略弯），均属百年前的产品。

协福堂与“如”字号的诞生

协福堂原来只是行业会馆性质，称协福堂公会。公会（在柴栏路）设正副理事长各1人，理事若干人，每3年选一次，连选得连任。它的作用在于代表东家利益，应付官府衙门的干预。更重要的是公会经常聚集各茶楼的“在事”（司理）交流市场信

息，研究社会动向，预测地头（点）未来旺淡（兴衰），决定哪里可以投资等问题。但协福堂到底是个群众组织，不少人公余之暇总爱在此闲聊。据说“如”字号茶楼，也是在协福堂“闲聊”中“聊”出来的。

用“如”字号命名，大家望能发展到九家（如岗、如阜、如丘、如陵、如川之方至、如月之恒、如日之升、如南山之寿、如松柏之茂）。后因“如”字号果然成功，信用昭著，人们乐以此命名，最多时竟达10余家。但均独立组织，不相统属，股东各有异同。由于全是七堡人经营，故称“围内”。它们是：东如、西如、南如、太如、惠如、多如、三如、五如、九如、天如、瑞如、福如、宝如。

创办人和司理

绝大多数茶楼都有几位创办人。按照茶楼的老规矩，必须尊重股东利益，因此创办人没有工资，也不在职工应得的下栏收入中占一份，只有期望年终盈利分红，一般分配的方法是在纯益中提出15—20%作为创办人的花红，其余按股均分。

谭新义是广州茶楼业的早期创办人。他主办或参与创办的茶楼先后达10余家，其中主要有：西如、东如、南如、五如、三如、太如、茗珍、和心、襟江（澄江）、惠如、莲香等。谭新义有“开荒牛”精神，甚为同行称道。他还重视扶助茶楼业的经营人才。自己虽然文化不高，却尊重有文化的同事，如当时惠如楼的司理兼创办人谭晴波、三如司理陈岳洪、南如司理梁厚、和心司理陈杰臣、东如司理招立脚、五如司理李泽、太如司理谭协、莲香司理区汉波（原西如楼正柜）等都得到他的扶助。宣统元年（1909年），谭晴波等几个人同时筹备襟江楼和莲

香楼（称为姐妹企业），得到谭新义的大力支持，终于在宣统二年（1910年）先后顺利开业。

谭新义认为茶楼的成败，半是靠地点，半是靠人事，所以他为了解决选址困难问题，曾成立一家合兴置业公司，专门收购适合建设茶楼的产业，使其业务相得益彰。

1932年，谭新义逝世。谭晴波被人称为第二代茶楼王。当时他已拥有惠如、澄江、莲香等企业，并与颜乐天（原广州莲香楼的正柜）等在香港及九龙开设了莲香楼，后又将承购的金华（四牌楼）、宝如（一德路）两茶楼改为大元楼，又在太平南十三行口再开设一间大元，一时盛极。当时能与谭晴波媲美的则为赵俭生（广州瑶头人）。谭、赵两人交情甚笃，均为惠如楼创办人，赵拥有省港“添男”、“庆男”和“得男”等茶楼；谭晴波创办的“元”字号各间茶楼，他也是参与者兼监督。抗战前夕，他的主要企业都毁于火。

自谭新义之后，谭晴波继而主持协福堂直至广州解放。

还有一位茶楼行业的锐意经营者谭杰南（七堡人），他原出身于金华茶楼，后到襟江茶楼当点心师傅。民国9年（1920年），他同里人陈伯绮（梓仁）主持创办陶陶居。陶陶居开业时既设有饼柜（茶楼标志），又设有低柜（酒楼标志），所雇请的工人是酒楼、茶居两工会各占半数，本想经营酒家兼茶楼，但开业之日，遭到茶居工会出动百多人干涉，其承建商又遭工务局勒索，陶陶居被迫勒令停业，后虽复业，但只限于经营茶楼业务。谭杰南除拥有陶陶居外，还有涎香茶楼、镇海楼（已毁）。他头脑灵活，勇于开创，继茶楼之后，致力于向酒家方向经营发展，先后创办省、港、澳六国饭店。并且在其侄儿焕章和原陶陶居正柜冯海潮的协助下，又先后创办七妙斋酒家、金陵酒家、金陵茶室、金陵饭店、金陵茶厅、大同酒家

等。他实际主持酒楼同业公会（怡颐堂）直到解放。

茶楼业除上述几位前辈外，从抗战后至解放前夕（1937—1949年）广州茶楼业还崛起两位经营者——江能和区祺。两人原都是小本营生的小字辈，由于经营有术，聘用得人，生意不断发展。江能原先开有独资经营的小型茶楼永乐园，后发展到开设以他为主要创办人的富国、南昌、海天、泉珍、擎天、富华等六七家较大的茶楼。至于区祺则从摆街边起家，发展到拥有明星、明珍、维新、瑞如（后期）、金山（后期）等茶楼。他们与前人不同之处是个人所占每家股数均达一半以上（除富华外）。

80多年来，在广州、香港同时拥有三四家茶楼的人士很多，如谭伯益、招桂庭、谭许（火水许）、江进、杨端、简义、招立脚、冯海潮、冯荫庭、何高、陈明佑等。茶楼业的投资经营者懂得，只有企业赚钱才能增加股东收入，所以在筹备期间，对司理人的选择是非常慎重和严格的。老茶楼的最高决策人就是司理。司理人的职权很大，创办人是不能干预其经营管理权的。

司理之外，还有三位主要的辅助人员：正柜（正柜既是门市龙凤礼饼的主持人又是司理的助手）、买货手、大案板师傅。在陆续发展的茶楼中，其司理人绝大多数是从这三个岗位的人中选拔。

如果创办人中没有适当的司理（现称经理）人选，就宁愿聘请“雇佣司理”。而且，茶楼的司理不少是兼领若干家店号的，所以大多数的茶楼都聘请一名雇佣司理，俗称在场司理，是具体执行管理人。他权力很大，全权处理日常业务，仅对司理一人负责，如果司理人对企业提出改进意见，都要通过在场司理共同研究、执行。雇佣司理的选拔，一般是在“围内”（本

店创办人参与或有联号关系的各企业)职工中挑选,而且多是在正柜或师傅中挑选。这些人都是经过长期考察的,这种提升不单使本企业能有称职的人主持业务,更能鼓励“围内”的企业职工争取上进。这个职位主要是看能力是否胜任,不靠私人情面,不是“用人唯亲”的。

同 业 竞 争

解放前,笔者原是十八甫南富国饭店的职工。江能在承办长堤南昌茶楼后,聘请我当“雇佣司理”。事前,江同我商量,怎样才能在酒楼林立,竞争激烈的环境中立足?我们认为从西濠口至靖海路,所有大同、七妙斋、爱群(十一楼)、金城、金轮、金龙、六国、一景、总统、大三元、冠华等,全是一个酒家模式,装修设备讲究,做同样顾客(社会层次较高)的生意,因此,他们有共同的弱点:经营费用大,酒楼用人多,虚职多,企堂(服务员)手脚慢。而且,因资金匮乏,进货靠赊,入价必昂,成本更重。而且,它们所雇女招待,没有工资,全靠“手震”(客奖钱)维生,这就增加顾客负担,一般消费市民对“手震”尤感尴尬。南昌楼位于长堤,营业对象是沿江一带居民、店员、码头工人,在这一带地方需要有适合他们消费的地方。

我们分析了以往酒楼业的弊端,以及分析了我们要争取的主要顾客对象,决定改变经营作风。我们决定把长堤最先垮台的总统酒家收购下来,并以茶楼姿态出现,既有原来酒家的装修,又有茶楼的实惠,有适合大众消费的点心和菜式。进货用现金,不是赊销,因此降低成本价格。我们全部雇佣男服务员,不用女招待,顾客无需“手震”。开业以后,其门如市。

于是,引起了同业间的竞争。先是附近两家酒家的经理亲自