

序 言

陈开枝

广州自古以来就是我国对外通商的重要口岸。自汉代起，从广州启程驶往南洋各国的商船已不断增加，逐渐形成了海上“丝绸之路”的始发港；唐宋元代，广州作为对外通商口岸，工商经济又有了进一步的发展；明清时代，广州在很长一段时期，是全国“一口通商”之地；时至今日，广州仍然是华南地区工商业和对外贸易的中心。

源远流长的商贸文化孕育出众多的历史悠久、闻名海内外的老字号，分布于轻工业、商贸、饮食、旅游服务等各行各业。

这些老字号能够在几十年，甚至上百年历史的风风雨雨中生存和发展，绝不是偶然的。老字号在创业之初，大都筚路蓝缕艰苦奋斗，在夹缝中求得生存与发展。老字号的创业过程，无疑就是一部广州市民族工商业的发展史，为发展我国民族经济提供了宝贵的经验。

老字号之所以能够长期生存发展，与他们独有的经营特色很有关系。无论在产品特色、经营手段、服务质量等方面。老字号都比其他同行占有优势，特别是他们所创立的商号和品牌，长期以来已在消费者的心目中生根。时至今日，人们在消费时，还对这些品牌津津乐道。这些商号和品牌，已成为我国民族经济中宝贵的无形资产，更是当今市场经济环境下，广州市国民经济可持续发展的宝贵财富。

建国之后，老字号大都有了新的发展。但随着社会经济体制的变化和城市建设发展的需要，不少老字号或因体制不合理、经营不善而被淘汰，或因拆迁、兼并、转营、合资、合作中得不到保护而消失。现存的有 50 年以上历史的著名老字号中，或有传统商铺、或有传统企业品牌和名优产品的已不到 50 家了。

在广州市政府公布的首批老字号名单中，包括了广州酒家、陶陶居等 27 家具有 50 多年以上历史的广州市民耳熟能详的酒家、店铺、药厂、戏院等等。老字号作为一座历史文化名城的重要文化遗产，必须对其进行抢救性的保护，重点是保护其传统字号、传统工艺、传统建筑和驰名品牌。在保护其文化遗产的原则下，进行企业改革，引入竞争机制，使老字号能够重振风采。

广州市政协学习和文史资料委员会与广州市地方志编纂委员会办公室共同编辑的《广州老字号》，为保护广州老字号作了一项有益的工作，对弘扬广州市悠久的历史文化遗产有积极的作用。该书搜集了 100 多家广州老字号，翔实记叙了这些老字号的发展历史、经营特色等等，为存史资政，为发展新时期的市场经济提供了历史的借鉴。

饮 食

食在广州第一家

——广州酒家

广州酒家的前身称西南大酒家，座落于广州的下九路、第十甫、文昌路、十八甫交汇处的东北角，面向西南，俯视四方。这里又是西关最繁荣之地，在 1.5 公里范围内，东涵城里的太平、丰宁（今人民路）、大德、一德、惠福、大新、惠爱（今中山六路）等路段，南接十三行、西堤、沙面，西通西关“三宝”（宝华、宝源、多宝路），北连恩洲、泮塘等富乡，紧贴华林古寺。钱庄、金铺、外贸行栈和绸缎布匹、酸枝家私店铺林立，万商踊至，贩夫如鲫。加之千百年来形成的书香门第之风，馆舍宅第，鳞次栉比，富商巨贾、官宦遗老，以及西关阔少、名门闺秀云集，因此在这里经商，可谓“得天独厚”，占尽地利。

这样的“龙口之地”，自然是商家经商首选的地盘。当时，西南大酒家创建发起人陈星海所经营的设在十八甫、光复南、永汉路（今北京路）等英记茶庄，都是选在这样的龙口位置。他认为这些地头够“煞气”。对这块“宝地”，他早就相中了，或租或买，不论价钱，务求必得。

其时，这里是第九甫、第十甫、十八甫、文昌巷的交汇点，西关这一带东向西驰，南来北往的必经之地。第九甫这边有间

“关帝庙”，供奉“关帝”；文昌巷这边有“文昌庙”，供奉“文昌帝君”。两庙之前，是西关较为开阔的公共场所，南来北往的香客游人，摩肩接踵，熙熙攘攘，惹来不少商贩，或挑担，或摆摊，样样皆宜，生意红火，其中有一家名为“食为先”的小食档，因经营得法，小有名气。而文昌巷内的文园酒家，以亭、台、池、榭的园林景色，加之创造了“江南百花鸡”、“蟹黄翅”等名菜，因而招来不少富商豪客，名声远播，成为广州“四大酒家”之一。

1921年后，孙科任广州市市长，要在此开筑马路，要把第九甫扩阔为上九路、下九路，与扩阔的第十甫相通；把文昌巷扩阔为文昌路，与扩阔的十八甫相通；当时倡导破除迷信，把关帝庙、文昌庙拆掉。东西南北方向道路扩阔开通了，进出西关的行人、车马大多在此分合，成为了寸金尺土的“三煞”位，成为了商家必争之地。陈星海眼见心谋，自是闻风而动。不过，由于国民党要人余汉谋大权在握，其兄余庆吉得“近水楼台”之便，捷足先登。

陈星海心有不甘。他四出活动，物色伙伴，筹集资金，以钱换地，最终是财可通官，从余庆吉庆手上把地买了过来。

宝地得手，陈星海立即大展拳脚，实施其兴办酒家鸿图。他顺应“斗三煞”的“风水”格局，酒家面向西南，定名为西南酒家。

1937年3月，西南酒家大功告成，新张之日，楼内筵张百席，楼外醒狮欢腾，锣鼓与炮竹齐鸣，煞是热闹。

不过，“风水”还“风水”，要想这块“风水宝地”成为发财致富的“聚宝盆”，还需要着意经营，不能以为有了“风水宝地”，就可以“坐享其成”。陈星海等人是深谙此道的，买得此地后，决心要把酒家建成为吸引食客的舒适的大酒家。他们不惜重

金，在报纸上刊登广告，征求建筑设计和园林设计。

1936年12月3日的早晨，广州《国华报》第一版第三页就刊登了这样一则广告：

一九三六年花园式最新建筑，西南大酒家求征园林配景，花树栽培求老圃，园林布局仰骚人。

本酒家规模宏伟，设计周全，对于门面装潢，前经登报征求设计，叨荷美术大家，极勾心斗角之能，踊跃指导，刻已分别接纳施行，工程快将完竣，窃敝酒家注重园林布局，俾顾客于茶余酒后，吸清新之氧气，览鲜艳之鲜芳，行见墨客骚人，感集于是，此园林设备极应注意者也，除选雇素有经验花王划策外，伏冀州人雅士，锡以嘉谋，用匡不逮，异日酒帘幕展，敬具先生之饌，并酬夫子之修，是为盼。

明眼人一眼可以看出，这则颇具特色的广告，既有征求设计之意，又有宣传自己的作用。旗鼓在前，其锐意经营之志可见。

酒家建成后，他们以“广州第一家”自诩，以“诚实无欺”为主旨，重金礼聘“南国厨王”钟权大师以及名厨梁瑞主厨，刻意营造一个“名店、名厨、名菜”的酒家形象。

当时，海南岛文昌县出产的鸡甚有名气，梁瑞等人前去考察，就地品尝，发现鸡肥美肉厚，果然名不虚传。美中不足的是鸡骨过硬，食用不便，于是去骨斩件，拼以火腿、珍肝、菜远，食来皮爽肉滑，极具风味。厨师们想到西南酒家座落文昌路，于是便把鸡定名“西南文昌鸡”，大受顾客欢迎。尽管至今已60多年，仍为人们津津乐道。

由于名菜名点屡屡推出，加之经营得法，因而生意十分兴旺。

很可惜，它只有地利、人和而缺少天时，正所谓“生不逢时”。开业一年左右，日寇侵华战火烧向华南，烧向广州，西南

酒家即被日寇的炮火所焚毁了。风水之地满目疮痍，顿成废墟，为广州酒家的历史记下了难忘一笔！

西南酒家被焚，经营者颇有不甘。他们决意要重整旗鼓，东山再起。陈星海等人发起，筹资重建。

当时有广州“第二代茶楼王”之称的谭晴波、建筑商骆衡川、行业中人陈中汉等四处活动，终于集得 108 股，每股大洋 500 元，合 54000 元。于是大兴土木，在 1939 年把西南酒家重建起来，并取意“食在广州”，改名为“广州大酒家”（“广州大酒家”这个“大”字，一直沿用至建国后，“文化大革命”后去掉个“大”字，称“广州酒家”）

广州大酒家地处三角位，但其门面不取弧形而取平面形，用仿罗马柱融合中西的建筑特色，上建一斜偏角“检阅台”，配以规整的门窗，显得开阔、伟岸。酒家门前两旁各植有一株红棉树。红棉树又称“英雄树”，据说因为它木质疏松，吸水多，生长快，与同一地点的同龄的其他树木相比，总要高出一头而得此称。

酒家在大门两旁植红棉树，寓“大红大旺，参天擎日，胜人一筹”之意。此后，每年春暖红棉花开，红透了酒家门面，确也为酒家生色不少。日久定型，成了广州酒家的标志。

酒家楼高二层，有长达 30 米，内有宽近 10 米的日字形大天井内院，周边绿竹成翠，种有葡萄、白兰、桃榔、梧桐、红棉成荫，假山、鱼池、云石台椅装点其间，别有情趣。

东南西北客座与院长廊相连，上下沟通；大小厅堂疏落有致，中西结合，古色古香而又具时代气息。它能同时筵开百席，座盈千客。大凡举办大型宴会，皆在二楼端厅前台设立主席台，主宾们可透过内院俯览层楼客席，致词、祝酒，十分壮观。论其规模和建筑之独特，在当时可以说是绝无仅有的；即使是今日，

这样建筑格局的酒家也属罕见（城建主管部门要将之定为保留建筑）。仅此一项，它已无愧为“广州第一家”了。

酒家名厨众多，历史上曾拥有“世界厨王”梁贤、“南国厨王”钟权，以及梁瑞、罗全、梁娣、陈律、胡培、黎隆等南国名厨。被称为省、港、澳“四大天王”的点心师，它曾占有其三。他们是禡东凌、欧标、李应，还有刘棠、关鹏等名师，可谓人才鼎盛、名师济济。钟权、梁瑞等创制的“西南文昌鸡”，其时经过改进，改名“广州文昌鸡”，与梁贤在巴拿马烹饪大赛中获金牌奖的“巴黎鸭”，成为酒家的“压轴菜”。此外，“蟹黄大生翅”、“百花煎酿鸭腩”、“玻璃虾仁”等名菜也颇具号召力。

点心方面，禡东凌的“星期美点”颇有名气。他参考“灌汤包”的制法，首创“蟹肉灌汤饺”，风味独特，远近驰名。欧标则以“虾饺烧卖”见长，被誉为“点心泰斗”。他创制“瑶柱贵妃包”和“鸡球大包”，虽然高低档次不同，但都是精工巧制，独具匠心。酒家的“沙湾原奶挞”、“鸳鸯挞”也独具特色，为食家欣赏。

酒家经营坚持以“诚实无欺”为主旨，以“园林擅胜，环境宜人；地方宏敞，筵张百席；菜点精美，斤两充足；名师烹制，物质胜人；软语柔情，殷勤服务”揽客，公开登报，自诩具此独有优点，当然是“广州第一家”。

它还首创酒家开早茶市，推出“点心宴”。其时的“特种点王”，每桌一万元（军票）；“甲种点霸”，每桌五千元（军票），价格不菲。这也体现出业主独具匠心，专志经营。

由于是日伪时期，广州酒家的主顾中，有日伪政权中的政客、发国难财的暴发户、“大天二”（土匪头目），也有西关阔少、官宦遗老。他们中的日伪市长彭东原、日伪税务局长潘延武、“泮塘皇帝”李润、日伪侦缉队长叶大虾等等，都是酒家的座上

客，光怪陆离，林林总总。至于升斗小民，大多是生活在水深火热之中，能上广州酒家的则是少数的。

1945年日本投降后，广州酒家的主顾，主要是工商业者、西关豪客、社会名流、国民党的军政要人，当然，也少不了那些“大天二”和黑社会“恶爷”。

有一天，酒家顾客盈门，热闹非凡。原来是下九路一间服装店的业主嫁女，在广州酒家筵开 80 席。主家借着其亲戚——广州探长李彦良的势力，封闭下九路、文昌路、第十甫、十八甫几个路口，在马路中央大放烟花，好不威风。

其时，国民党的军政要员、社会名流、缉私专员葛肇煌、探长李彦良、杂牌军长李福林、美孚火油公司总代理“常大班”等等，都是广州酒家的常客；宋子文伉俪、蔡廷锴、陈济棠、张发奎、余汉谋，更是广州酒家的贵宾。据说，他们对于广州酒家的园林佳景、厅堂布局、接待服务、名菜美点都十分欣赏。

余汉谋兴致所至，写下了“食在广州”绣匾，张挂于酒家前厅围栏之上。蔡廷锴则留下了“饮和食德”的墨宝。“饮和”是“施恩泽之意”，“食德”是“享受先人余荫”。对广州酒家的这样评价，可说是至高无上了。

“广州第一家”，原本是广州酒家自我标榜而提出来的，这时，实际上成了宾客赞“广州”的佳话，甚至以之为广州酒家题匾。其时，广州商会及其属下各行业同业公会，经常在广州酒家举办宴会，进行商务活动。当时的广州商会会长邹殿邦在广州酒家饮宴时，认为“广州第一家”的确名不虚传，便特意定做一块黑底金字的大题匾送给广州酒家。这块大题匾用上乘的东京木制造，匾上雕刻着“广州第一家”五个突体正楷大字，围以万寿字花围边，并派出彩狮队，敲锣打鼓送上门来。这块题匾一直挂在酒家前厅中央的上方，到“文化大革命”时被废。

1958年5月，广州市中区召开人民代表大会，由于广州酒家地方够大，又有一定的知名度，祝酒会就决定在广州酒家举行。酒家的员工知道接待的是全区人民代表，有400人，不可怠慢。他们凭着只有一定限量的肉食油糖，一堆蕃薯，就大胆构思、精心研制，创作了每席九个菜的“蕃薯宴”。蕃薯虽然是绝对的粗料，但厨师们的精湛厨艺，使蕃薯变化多端，丁、丝、脯、条齐全，煎、炸、炕、焗多样，酸甜咸辣款款不同。

这一天下午6时，代表们齐集到广州酒家二楼，这个前所未有的蕃薯宴开始了。当各种各样黄澄澄的点心送上来时，当一碟碟香喷喷的菜肴送上来时，许多代表都细心品尝。慢慢地，代表们的神态露出了惊奇的神色：大家除了齐声赞好以外，谁也分辨不出有什么特殊的味来。“这些点心、菜肴里面落的蕃薯不多吧？”

广州酒家的厨师、点心师给大家作了介绍：所有点心里面，掺用蕃薯最少是33%，最多是95%以上。“我们已试制成功的点心有60多款，菜肴有30多款哩！”

这几十席蕃薯宴，使代表们既深知我们国家在经历着国民经济困难的时期，又对广州酒家加深了一层深切的感情。那时，物质奇缺，“巧妇难为无米之炊”，使酒家的发展又经历了严峻的考验。但职工们并没有气馁，他们群策群力，想办法，出主意，食品以咸代甜，以菜代肉，以米代面，使酒家的经营仍然搞得有声有色，照样出色地接待来自各方的顾客。

这天，坐在酒家东南面的一桌，全是归侨、侨眷，他们一面吃一面兴奋地谈论起来：真想不到，样样的味道都会这样好。他们特别赞赏“西汁焗薯脯”、“五彩炒薯丝”两款菜，认为好味、可口。一位归侨谈得特别兴奋，她说：“想都想不到，南洋的西餐味道都没有蕃薯菜这样好！”另一归侨则说：“这些菜点又便

宜、又大众化，还能节约主粮，要大力推广。”

在西廊上一席代表是医生，他们三句不离本行，一面吃，一面议论，他们风趣地说：“蕃薯不仅味道好，营养价值也好，维生素、蛋白质、脂肪质、炭水化合物和淀粉……，连大米里面都缺乏的维生素甲、丙也有呢！又有味道，厨师们真有本事！”

其后，酒家按照党和政府有关政策和要求，对于早点实行定品种、定规格、定售价，设小食部，增开门点，努力搞好早点供应。接着政府放开酒菜价格，经营高级饼食、高级酒菜，活跃了酒家的经营。随着国家经济形势逐步好转，酒家的出品也更加多姿多彩。售出的筵席 12 至 70 元不等，高低兼备。

货源越来越充足了。有一段时间，成批成批的活羊，从外省源源流入广州的农贸市场，广州如意坊一带，成了羊的世界。广州酒家针对广州人不甚习惯吃羊肉，巧排、烹调了“全羊宴”。在烹调上，他们针对羊的肉质，去其膻，取其香，制成各种菜式，每席只售 28 元，足可供 12 人吃饱。

市场上出现塘鱼过剩，厨师们又巧手精制“全鱼宴”。市场上有大量大海龟上市，厨师们又弄了个“全龟宴”……。

广州酒家的管理者精心经营，厨师们灵活善变，以技艺制胜，员工上下一心，渡过了国家经济困难时期。

“峰回路转 时移势易”。

1978 年中共十一届三中全会之后，党的改革开放政策春风吹遍了祖国大地，各行各业都活跃起来。尤其是得改革开放风气之先的广州，更是有如“春风得意马蹄疾”。

1983 年，广州酒家在固定资产只有 52 万元的情况下，毅然贷款 400 万元，对原有店容店貌、设备设施进行了大规模的改造，营业额和利税连年大幅攀升。到 80 年代末，随着社会经济的进一步发展和酒家声誉的不断提高，又在许多人不看好的滨江

西路创办了第一间拥有近千餐位的分店，不仅使酒家总营业额几乎翻了一番，而且还开辟了一条连锁经营的新路子。1994年，广州酒家自筹资金1亿多元，在房地产低潮中购地建起了面积达16000平方米的百福广场——广州酒家天河分店，进一步壮大了酒家的实力。1998年，又在广州番禺购置了10万平方米的土地，兴建了广州市规模最大、设备最先进的利口福食品有限公司。同时广招社会人才和培养技术骨干，依靠科技进步，发挥品牌优势，实施集团化经营。

就这样，广州酒家的经营者们发挥品牌优势，不断开拓进取，时刻居安思危，走出了一条自力更生、振兴国企的发展之路，分店开一家成功一家，经营项目上一个旺一个。至1998年底，已经发展成为一个拥有7间分店共6000多个餐位、1家占地10万平方米的食品有限公司、1间贸易公司、10多间零售店、固定资产2.87亿元、年营业额4.1亿元、年利税4935万元的企业集团，连续多年被评为广州市纳税大户。

话说莲蓉第一家

——莲香楼

广州莲香楼享誉国内外，有“莲蓉第一家”之美称。莲香楼以拥有风味独特、甘美香溢的莲蓉饼食而闻名遐迩，博得东南亚、欧美和港澳各界人士的称赞；更以其优雅舒适的饮食环境，丰富多彩的佳肴美点，真诚亲切的服务，为人们所津津乐道，赞不绝口。

品 牌 百 年 创

莲香楼创建于 1889 年。早期是广州城西关专营糕点美食的连香糕酥馆。那时，西关一带繁华非常，饮食业异常兴旺，又多是讲究饮食精细之人家。一天，有着精湛工艺老制饼师陈清俭师傅喝着用莲子煲的糖水，苦苦思索如何改进制饼工艺，忽觉一股清香的甜味，沁人心脾，他定神望着碗里的莲子，清香触灵感：用莲子来制作饼点馅料，使之独具一格，吸引客人。陈师傅终于以其精湛工艺和艰苦开拓的精神，制出色泽金黄、幼滑清香、独树一帜的莲蓉馅来！

清光绪三十四年（1908）广州名“茶楼王”谭新义先生收购

了连香楼糕酥馆，取名为“连香大茶楼”，在营销上采取创新、创奇、创上乘的策略。连香楼的门面精工雕琢体现了以“莲”字为主题。楼中窗格上刻有廿四孝，警世良言及朱柏庐家格言，大门两旁题有醒目对联：“莲味清香镇日评茶天不暑；香风遥递谁家炊饼月方圆”。环境古色古香，好一个幽雅之处。

在质量上，该店用料精心，严格选用当年产的湖南湘莲，以莲蓉制品为特色，向市民推出莲香月饼等食品；销售上，手法新奇，当时广州城内的大户人家婚庆嫁娶都离不开礼饼，于是，连香楼组织挑担队，担饼人用那耀眼的两头红中间绿的扁担，挑着大红的饼盒食箱，专挑在热闹的道路走，一队队招摇过市，制造出浓浓的喜庆气氛，极引人注目。很快，连香楼的结婚礼饼风行省城，连香楼的莲蓉月饼亦有口皆碑，自然每逢中秋佳节，人们无不以馈赠莲香月饼为名贵。可以说，因为有了前辈人的探索，制作精湛和经营策略独到才有了闻名海外的莲蓉月饼，才有了今日的莲香楼。

宣统二年，一位名叫陈如岳的翰林学士，品尝了莲蓉食品后，有感于莲蓉独特的风味，提议给莲香楼的“连”字加上草头，众人一致赞同，他遂手书“莲香楼”三个雄浑大字。现在高悬于楼前的金漆牌匾上的“莲香楼”三个大字，便是这位学士的手迹。

百年来，莲香楼制作的莲蓉食品，进入千家万户，被誉为“莲蓉第一家”。1918~1928年间，莲香楼先后在香港和九龙地区最繁盛的地段皇后大道中、旺角开办了两家分店。从50年代开始，莲香食品特别是莲香月饼便已出口至东南亚。而出现在香港超市的“羊城美点”的三丝春卷、糯米鸡、莲蓉蟠桃包，便是由莲香楼生产的。

香 飞 千 万 重

进入 80 年代，改革开放的春风春雨，吹遍了南粤大地，滋润了各行各业，莲香楼获得了新生。这间从前独具一格的茶楼，返老还童，焕发青春，老字号万象更新呈现在闹市上。

1984 年 10 月，复业后的莲香楼焕然一新，古色古香的艺术木雕仍然以“莲”字为主题，现代化的灯饰给厅阁厢房增色生辉，以“莲香楼”三个金漆大字的牌匾为核心，大厅正中硕大的水晶莲花，格外明亮，楼梯两旁用花岗石铺设，厅房的玻璃窗上分别刻有“赏荷”和“戏水莲塘”，高挂大厅正中的是一块刻有“香远益清”四个大字的金漆牌匾，这一切告诉人们，莲香楼历来是坚持以“莲”励志，以清明为服务宗旨的。

装修一新的莲香楼有大小厅房 11 个、座位 600 余。有适用于举行大筵席的大厅，也有利于开一般宴会的中厅，亦有只容一席的雅致单间。

莲香的管理者深深地明白，传统特色要发扬，现代管理抓竞争，这样才能在宾馆、大酒店林立之中赢得竞争。因此莲香楼严格服务规范，建立一套较完整的管理制度，坚持“服务为先、品必精研”的经营宗旨，率先在全市旅游餐饮业中推出“旅游团接待全天候”的优质服务。目前，莲香楼与 40 多个旅行社团有业务挂钩。每天前来这间老字号茶楼的外国旅游者近 300 多人。翻一翻厚厚的留言卡，只见那笔走龙蛇的异国文字，洋溢深深的赞美之情，跃然纸上。有一年除夕，深夜 11 时，来自东瀛的 41 位客人，为一睹广州人过春节，游花街盛况，风尘仆仆地从日本专程赶来共度这充满中国特色的民族传统节日，团年饭在笑声中不知不觉地吃完了，时针也指向了凌晨 1 时。他们感激地说：“我

们在这里吃上了一顿美味的中国式团年饭。”莲香楼就是以其真诚的服务，使这家只有 600 多客位的“小楼”在众多星级宾馆和豪华饭店中脱颖而出。获得了全国、省、市旅游行业的先进集体称号，被旅游界誉为“旅行团之家”。1998 年莲香楼成为全国首批国家特级酒家之一。

莲香楼还致力于培养业务技术人才，采用多种途径给员工创造一个较完善的学习技术环境。现在，已拥有国家级的高级厨点技师 3 人，特级厨点师一批的骨干技术队伍，由名师主制的莲香月饼、鸡仔饼、年华嘉积鸭、桶子油鸡、泰味酿鸭掌都各具特色。

莲香楼以千姿百态、色香味俱全的菜点，优质的服务，令宾客如置身于人间美景之中。广州市文史研究馆副馆长、书法家李曲斋面对莲香楼荷香阁的优雅环境，挥毫赞题：“香阁楼台小洞天”。原广东省文史研究馆副馆长、诗人、书法家黄文宽留下佳句颂扬：“百年盛誉满城西，月饼趣香孰与齐。再见朋来盈四座，红灯绿酒碧琉璃”。莲香楼跨入了全国同行业先进行列之中，真是芙蓉出水，万里飘香。

荷 塘 花 蕾 多

昔日的莲香楼只是单一性经营饼食馅料，今日的莲香楼步入多元化的经营。出口莲香月饼，是莲香楼经营上的一大项。早在 50 年代，莲香月饼就被有关部门指定为广州地区唯一的出口月饼。近年来，莲香楼大力发展名牌月饼的生产，依靠技术改造和技术进步，提高产品质量，先后引进了两条日本多功能点心生产线、一条自动包装线，自行设计安装一条半自动的封闭式隧道烘炉，添置了近 30 台月饼成型机，初步形成了先进生产机械设备