

振兴粤菜老字号该往哪边走？

专家坦言老字号“不能倚老卖老而要历久弥新”

■ 隐形老字号 迟到要叫号

刘展明用葫芦形的图案来描绘粤菜老字号的现状：“葫芦顶是成功的知名品牌，并不多，约占 10%左右，如广州酒家等；而一些隐形的粤菜老字号做得好，但知名度不一定高，社会影响力也不一定强，它们比例相当大，约占 60%；还有一部分老字号是真的老了，垂垂老矣、倚老卖老，有的已经关张了。”刘展明认为，发现和推广隐形粤菜老字号十分重要，它能提升粤菜老字号的整体实力。

那么，广州市内有哪些隐形的粤菜老字号呢？它们呈现出粤菜的生命力如何呢？

“仓边路上的名荟海韵烧鹅海鲜酒家经营 20 多年了，出品不错，价钱合理，装修、服务跟得上，是隐形成功粤菜老字号的代表。”经行家介绍，8 月 27 日下午 5 时许，新快报记者走访了这家餐厅，正值顾客陆续到店的时间，记者看到大厅内的桌子很快被食客坐满。

年近 60 岁的老广食客黄姨表示，餐厅能够长期保持着“接地气”的出品和价格，通过食客的口碑吸引了很多街坊光顾。“我与店里的几位阿姨都相识 20 年了，经常要拜托她们帮忙留位。”

该酒家市场部负责人吴小姐向新快报记者介绍，名荟海韵烧鹅海鲜酒家从 1999 年开业至今，招牌菜是深井烧鹅，菜色保留传统的粤菜风味，不会刻意迎合

潮流，但也会对菜品进行创新，比如推出脆皮虾饺、红米肠等。“保持口味、价格实惠，是我们店一直秉承的两个宗旨”。

8 月 25 日傍晚，新快报记者走访了有多家分店的粤菜老字号东山小厨的大东门店，看到这里也食客如云。店里的装修颇具特色，房间名都是附近的街名：大东门、昌兴街、大塘街……其中一间房间，墙饰是食在广州的俚语：九大簋、人情味、东山家常菜、够晒鲜味、正嘢等。“好餐厅有三个标记：一是吃到纸纸膾，二是吃了还打包外卖，三是吃过返寻味。”东山小厨负责人表示，自己的餐厅就是好餐厅：出品好、性价比高、有特色、



■ 粤菜老字号东山小厨的装饰富有广府文化味。新快报记者 邓毅富/摄

■ 专家评粤菜 要用好法宝

同是粤菜老字号，为什么有的生意兴隆，有的则逐步衰落？对此，刘展明强调表示，老字号食店要两手抓——守正和创新。

他说，一方面，老店要守护传统制作工艺，保留这份店铺的情怀，制造出令顾客吃到乐在其中的味道。另一方面，老字号食店最忌倚老卖老，降低出品质量和服务素质。老店有底气，有口碑，但也容易满足，甚至不自知。而时代在变，消费群体在变，口味也在变，所以镇店招牌出品也要作出调整，强化“一店一特色”，避免同质化，才能历久弥新，越办越好。

刘展明认为，粤菜老字号的体验式推广很有必要。他介绍，在越秀区北京路有一家粤菜文化体验馆，它以展示粤菜文化为核心，并形成展示、体验、开饭一站式模式。它将粤菜餐饮和文化体验并存、动静展示结合、传统与科技融合为手段，集餐饮和多元化文化体验为一体，以时间为轴线，通过粤菜溯源、粤菜材料、名人名菜、粤菜派系和粤菜发展及未来这五大部分，分别展示粤菜文化历史，带领游客体验粤菜文化的魅力，让食客们在味蕾和视觉上的双重体验，大饱眼福时，还可以到同一幢大楼中的餐厅大快朵颐。

有饮食专家认为，这种沉浸式的粤菜文化平台值得关注，可以复制推广到更多的美食城。

而谈到粤菜老字号的前景，中国烹饪大师黎永泰信心满满。黎永泰从食材、技法、口味三个方面细数粤菜背后的独特内涵和推广意义，认为粤菜的“敢为人先”在烹饪界中有重要地位，更对其他菜系的发展起着推动作用。在黎永泰看来，粤菜在不断贴近市场，“我们要学会与时俱进地用自己的法宝”。



■ 越秀区饮食业商会副会长、粤菜大师刘展明在精心烹制私房菜。新快报记者 邓毅富/摄

装饰广味十足、服务贴身等。

新快报记者还于 8 月 28 日中午走访了位于同福路的“老炉鱼粥”，还没到中午饭点，200 多平方米的大厅已满客，顾客如果来晚了，就要轮候。记者了解到，这是一间近 30 年的老店。它的鱼粥分为鱼片粥和鱼块粥，绵密的鱼粥上面撒着青翠的葱花，底下则是大块大块的鱼。和鱼粥的神仙搭配是老炉炒肠粉，金黄油亮，上面有白芝麻，令人食指大动。

“老炉鱼粥”的常客张女士认为，性价比高、平民化的粤老字号餐厅才是好餐厅，往往隐藏在横街窄巷中，值得“寻味”，因为“我们想低消费吃出高水平”。

声音

粤菜老店要与年轻时尚共振

如何振兴粤菜老字号？粤菜出版专家、美食作家钟洁玲认为，推介粤菜老字号要顺势而为，配合“粤菜师傅”工程而发展。对老店要重新赋予时尚活力，要擦亮招牌，参与各种活动，比如乡村振兴、粤菜师傅培训、厨师大赛等，制造一些新话题。与新店相比，老店更容易找到话题，更容易获得政府的宣传资源、媒体资源。老店要争取进入大众视野，成为聚焦点，与当下生活“共振”。要研究时尚，听听充满活力的年轻人的意见和建议。

好餐厅要吃出味道情怀文化

刘展明则提倡“三吃主义”：好餐厅要吃出味道、吃出情怀、吃出文化。而且，味为先，内容为王！刘展明认为，振兴粤菜老字号需要饮食界和全社区共同努力。他建议：以粤菜为载体，选出市菜区菜，挖掘与保育民间名菜。

刘展明还提到粤菜文化的传承。他说，粤菜大师何世晃大师的叉烧包、白天鹅宾馆的沙琪玛、炳胜卤水和味猪手、仓边路海韵深井酒家的烧鹅、澳门明记和荣记牛杂等，都可以编入教材。广东高校应开设粤菜专业，外聘实战派教师，并高标准地评定和推广“非遗菜”。

老字号中的“区菜”你知道吗？

“每个老字号食店都有一些久经考验的招牌菜，但要与时俱进。”刘展明说，吃货们应该要会点菜，不妨将自己培训成“点菜师”。

刘展明介绍了一些老字号中的名菜：九记路边鸡，在上世纪 60 年代就是“广东十大名鸡”之一。过去有歌仔唱道：“今晚边度威，九记路边鸡。”九记路边鸡是正宗广东白切鸡，少一分会生，多一分又老，皮爽肉滑，色泽诱人，味道鲜美，充分体现了粤菜在食材品质的极致追求。

在粤菜美食的版图中，云吞面占据了重要的一席之地。据饮食专家称，一碗上乘的云吞面，有三个条件：一是面，必须是竹升（竹棍）打的银丝面；二是云吞，要三七开肥瘦的猪肉，还要用鸡蛋黄浆住肉味；三是汤，要大地鱼和猪骨熬成的浓汤。与北方面条不同的是，广州传统的竹升面劲道爽滑。

一个吃货平台总结了一份广州“区菜”清单，可供老饕们寻味：

- 越秀区：烧味、煲仔饭、三蛇宴
- 荔湾区：白切鸡、泮塘五秀
- 天河区：沙河粉
- 海珠区：羊肉煲、太史羹、胡椒猪肚煲、老火靚汤
- 白云区：白云猪手、烧鸡、鱼包
- 番禺区：铁板猪杂、钵仔禾虫、猪杂粥、荷叶蒸河虾
- 南沙区：河鲜、海鲜、酿新垦莲藕、石门蚝炆仔蟹
- 黄埔区：艇仔粥、盆菜、黄埔炒蛋、深井烧鹅
- 增城区：正果云吞、鱼包、酝豆腐、五指毛桃汤
- 花都区：炭步芋头扣肉、糕点、木炭烧骨
- 从化区：臭屁醋、流溪大鱼头、吕田大肉、泥火焗走地鸡、香叶乌鬃鹅、煎酿豆腐。



■ 广式点心栩栩如生、美轮美奂。新快报记者 邓毅富/摄



■ 云吞面被誉为最美广州小吃之一。新快报记者 邓毅富/摄