



民国以后，广东作为革命策源地与新经济文化衍生地的影响力，助推岭南饮食文化自成一派、辐射甚广

粤菜百年：誉满京津沪 香传海内外

文/羊城晚报记者 朱绍杰 图/资料图片

1 寻踪 粤菜

美食历来是地方的名片。对初到广东的人来说，各式各样的粤菜美食才是他们认知岭南文化真正的“第一印象”。

近年来，广东推动“粤菜师傅工程”，通过传承岭南粤菜精髓，促进城乡劳动者技能就业、实现技能致富。同时，这也是发展旅游的新机遇、传播粤菜文化的新推手。

回望历史，粤菜自成流派，特别在近现代以来，越过岭南，东征上海，南传港澳，出走海外……堪称岭南文化在中国、乃至国际的重要文化招牌。

文史学者周松芳在岭南饮食文化方面著述甚丰。他认为，梳理“食在广州”兴起的历史及其缘由，对粤菜的传承发展大有启示。“食在广州”的底色，乃是文化。



民国时期广州西关宝华正街中约“集雅园”座无虚席

文化基因

唐宋以后，岭南经济得到强劲开发。尤其是清代以来，一口通商的外贸优势更使得岭南富甲天下，表现在饮食方面，则如屈大均《广东新语》所言：“天下食货，粤东尽有之；粤东所有食货，天下未必尽有。”

但是，这仍只是奇货可居于一方，“食在广州”的创设与得名，还要得益于文化的开创。最为典型的范例，一是太史公江孔殷，以文化奇才的创意，使粤菜从远闻的猎奇成为可近尝的珍馐；二是钟鸣鼎食的谭家，借着酒朋诗侣的招待，以谭家菜之名令粤菜通过了“进京赶考”。

在周松芳看来，这两家的成功，最深层的原因还在于其文化品位，即为粤菜

的底蕴赋予文化基因。

江孔殷是进士出身，点翰林。他创制的菜式，十足文人化，平取食材，而凭空出奇。命门下的厨子反复试验，直到试出其想象的味道为止。

至于谭家菜的本色，也与文化息息相关。首先其家学渊源，初创者谭瑒青是一代岭南大儒谭莹的孙子，谭莹曾出任学海堂的学长，后助力十三行巨商伍崇耀整理刊刻《岭南遗书》《粤雅堂丛书》等典籍，是岭南文化史上的重要人物。谭瑒青本人也是风雅之士，在清末已刊有《聊园词》。他的同乡哲翁如赋诗咏谭家菜时，开篇就写“玉生丽体荔村诗，最后谭三擅小词”，着眼其祖孙三代的文名。

“走厂”融合

广州自建城以来，对外开放不歇，汇聚各方人流物资。时至清代，“食在广州”的格局，已渐次形成；在众多名家笔下，已写出“食在广州”之实。

清代著名史学家、文学家赵翼调任广州知府，就震惊于广州的饮食奢华。即便赵翼勤于政事，是一位“每食仍不过蔬菜三碟、羹一碗”的清官循吏，但所得到的制度性供给仍达到了“演戏召客，月必数开筵……古所谓钟鸣鼎食始无以过”的程度。于是赵翼由此生发感叹，一生仕途，只有在广州的一年间吃得最好，再没有他处的饮食繁华可堪比广州。

“食在广州”也有赖于“走厂”所带来的各帮菜式所形成的融合。广州是华南政

治、经济的枢纽，宦游于该地的人，大都带着本乡的厨师以快口腹。但若是主人一旦罢官他去，来自各地的厨司常流落在广州开设餐馆，此地的美食风味也就愈加丰富。

民国食品大王、佛山籍的冼冠生曾经亲自撰文说明这一点，把粤菜的“外省渊源”说得淋漓尽致：

“挂炉鸭和油鸡是南京式的，炸八块和鸡汤泡肚子是北平式的，炒鸡片和炒虾仁是江苏式的，辣子鸡和川煨鱼是湖北式的，干烧鳊鱼和叉烧云南腿是四川式的，香糟鱼球和干菜蒸肉是绍兴式的，点心方面又有扬州式的汤包烧卖……集合各地的名菜，形成一种新的广菜，可见‘吃’在广州，并非毫无根据。”



民国时期的广州茶客在欣赏粤剧

沪上地标

对于饮食文化来说，除了出品之外，环境气氛至为重要。上海对广东餐馆、茶楼的文化环境就推崇备至，按照1933年《上海周报》上一篇署名“春申君”的文章中所说：广东菜馆在上海发达的重要原因是一——清洁。

确实，与其他外来餐馆相比，广东菜馆内部布置精致细腻。这一点引发了文化人的强烈共鸣，国学大家胡朴安就曾讲，广东酒楼布置“均用珍贵之品，估其价值，每厅有达数千元者”。

就好像谈论巴黎文化界时避不开左岸的咖啡馆一样，位于上海四川路的新雅粤菜馆，可称是上世纪

二三十年代沪上的文化地标。

新雅粤菜馆早年作为茶室时，曹聚仁就已经说“文化界熟的朋友，在那儿‘聊’大的颇有其人”。鲁迅日记里也有去“新雅”的记录。《时事快报》副刊主笔林徽音常喜欢约人在新雅聚餐，当时就有人说他开了“上海滩文人相约新雅之先河”，堪比林徽因在北京的太太客厅。

最为人所乐道的，当是几则经典的恋爱初见。巴金与萧珊的初次相见，约的是新雅；郁达夫与王映霞的初次订交，也是新雅；戴望舒与穆时英的初遇，还是在穆时英家。

粤菜双城

上世纪三、四十年代之交，位于珠三角一隅的香港和上海往来也越来越密切，也越来越相似。1938年《申报》上《在香港广东人的衣食住行》一文称，香港和上海可称为姊妹花，更以香港代表广东。文章认为，战后“羊城美点”难继其名，而香港因大量难民涌入，更趋繁荣，品尝岭南饮食，唯有在香港而已。

还有郁琅在1939年的一篇文章中干脆说：“食在广州”暂趋式微了，“食在香港”则加倍奉还：“香港的吃，真是整天二十四小时不停……”刚一开年，香港有不少大规模的酒家饭店，加工赶造，准备在农历新年前开张。如此架势，让人寻思，在这抗战兴起的年头，这么一个吃法是不是有些“不合时宜”？

再开风气

在今天的物质文化研究者看来，一地饮食之发展，离不开物流、人流的汇聚交融。

新中国成立后，广东餐饮业因多方面需要而获得超常规发展。1956年，广州举行“名菜美点展览会”，展介菜肴5774种，点心815种，小吃200余种，师傅大抵传承自民国。

作为酒楼核心竞争力的厨师、点心师，可以根据政府需要无偿调配，省里还帮助从广东全省罗致人才。以广州酒家为例，五十年代由“翅王”吴奎当家，六十年代由有

“佛山天王”之称的黄瑞主政，尤其是点心界的“四大天王”中的三家“福东、李应、区标”都集于它一家。

此外，政府组织和投资改造了泮溪酒家和北园酒家，使其承担重要接待任务。周松芳认为，此举既保持了“食在广州”的标杆性，也为改革开放后“食在广州”的历史复兴奠定基础。

改革开放以后，先行一步的广东自然在饮食上，再开风气，规模也不断扩大。沈宏非、易中天等文化人惊叹，从“食在广州”到“广州

象征民国

不过，正如李一氓教授著作《存在集》中指出，区域饮食文化的认知，还得等到国内市场有一定发育，人口流动有一定规模，并且有了一定数量的职业厨师，才可达成。“食在广州”后来的声名鹊起，实有赖于上海的鼓吹以玉成。

民国年间，上海自五口通商开埠以后，迅速成为远东国际贸易中心。经商灵敏的广东人蜂拥而至，一时间居沪粤人激增数十万。配套的家乡风味菜馆随之成行成市，集中开在了四川路、武昌路一带。

虽然粤菜馆初期主要是满足同乡间的“内销”，但很快就以出众的品质征服了江浙本地人，以及各地移民，尤其是一众有能力摇笔弄舌的文化人。由此，“食在广州”不胫而走，渐渐达到“象征民国”的地步。

在上海地标的南京路上，一度主要的餐馆竟然都是“广东帮”。如永安、先施、新新、大新四大百货公司均为粤人所开，内设高级餐厅。由新新公司独立出来的新都饭店，特为上流社会青睐，上海滩大亨杜月笙当年就在此为其子设婚宴。而与新都地位相仿的新雅粤菜馆，则是代总统李宗仁宴请各界名流的首选之地。

最早高度宣扬粤菜的著名人士，是客居上海的杭州人徐珂。他在传世名著《清稗类钞》及《康居笔记汇函》里，对粤菜一再推崇，甚至上升到人文高度，认为粤菜的制作离不开粤人性格中的冒险果敢，“粤多人才，吾国之革命实赖之”。

周松芳说，进入民国以来，作为革命策源地与新经济文化的衍生地，岭南饮食在革命北伐与经济北伐的双重驱动下，开创了“食在广州”的时代先河。粤菜在上海更是赢得了“国菜”殊荣。

作为公共空间的粤菜馆，与海派文化擦出火花。无论是邵洵美、陈望道、林语堂、叶灵凤、施肇基以及广东梅县籍的作家张资平等文化名人，还是演艺界的周信芳、白杨、赵丹等，都是新雅常客。在这批文人墨客的常客之中，摄影家司徒勒山特在新雅中辟有专门的“静山茶座”，是为上海滩的顶级摄影沙龙。

这股由粤菜馆点燃的文坛“时尚”，一直传承了半个世纪。行事素称低调的何满子也为此写过一篇《新问题围绕新雅酒店》，记述自新中国成立以来至上世纪八十年代，他与陈望道、黄嘉音等在这家粤菜馆的相聚。

抗战胜利后，有更多上海人、尤其是更有钱阶层移居香港，香港饮食更趋繁荣。上海人卫理在《茶话》发表了一系列的“吃在香港”，对香港饮食地图作了详尽指南。自此，粤菜就以广州与香港，作为这一菜系的双城演进而推行开来。时至今日，粤港澳大湾区九市二区美食文化同源，粤菜是大湾区美食文化的“天然语言”。

在吃，开遍全城的“大排档”展现了更有特色的城市文化。“大排档”就像是“食在广州”的一个注脚，成了最早进入全国公共词语的粤语之一。

随着滚滚人流而来的，是各大菜系的各式餐馆在珠三角城市如雨春笋开出来。另一边厢，溯源自广州的香港饮食界，利用自由贸易中心优势，更容易获取全球食材，又形成新派粤菜，也有“反哺”内地之功。大湾区时代的省港共舞，正为“食在广州”的历史传承注入新活力。

广东省政协文化和文史资料委员会 联合主办 羊城晚报社

访谈 周松芳 文史学者、中山大学研究员

粤商逐鹿北上 粤菜相伴而往

羊城晚报：粤菜为什么会在近代得到长足发展，并在上海、香港影响深远？

周松芳：因为一口通商，广州成为“金山珠海，天子南库”，饮食的豪奢早有显示。比如见诸记载的十三行行商的各种招待极尽奢华。

但文献显示，“食在广州”之得名，却是晚清民初的事。一种菜系，如果想得到广泛认可，需要有一定的传播范围和接受过程，这得等到近代五口通商之后，外商北上，粤人买办及粤商随之逐鹿沪上以及京津，才有具有全国影响的“粤菜”概念相伴而往。

在粤菜接地气、谋发展的过程中，作为革命策源地的广东及广东人，影响日隆，粤菜的接受程度便也越高，良好的出品才能被进一步放大。特别是在作为近现代传媒大本营的上海，经由各大媒体的大肆宣传，“食在广州”更是深入人心，成为至今不可替代的广东第一金字招牌。

“食在广州”南传香港，更加容易理解。香港开埠之初，不过数千人的小島小港，后来的移民多为广东人，饮食自然为省城是瞻。最佳的说明是，五卅运动时商民离港，香港茶楼酒肆几乎停顿，可见从厨帅到侍者，几乎都是省内之人。

羊城晚报：从年鉴学派到历史人类学，越来越多历史学人把视野放在了日常生活上。如何看待日常生活、物质文化研究的价值？

周松芳：微观的物质生活史研究，更容易具体而微地体会和把握时代的脉搏，也更容易“具理解之同情”。相对而言，偏观念层面的历史研究，则容易出偏颇结论。

比如海外华人华侨历史研究，饮食生活特别是中餐历史发展视角更易让人亲切可感；海外留学生和学人的生活史，也是非常好的留学生研究视角——他们如何适应留学地的生活，特别是勤工助学的经历及相应的观念改变与重塑，对其学术研究生涯等，无不具有终身的深刻影响。

延伸

茶楼里的“平权运动”

据阿翔《廿年来广州茶楼进化小史》记述，在1920年代，广州各茶楼就多由女招待了。这要比香港和上海早了十几年。

当时，有广州商人借助五四运动后初兴的女子实业运动，以女权平等为旗号，在永汉路附近高第街对面首创一家平权女子茶室，又在十八甫开设一家平等女子茶室，从业者全部为女性。

不过，大梯的茶室刚开，很快就因“有伤风化”被迫停业，但当时就有律师出面抗争。广州的“女博士”还得到了女性团体的认可。1922年，当局对“一匹茶室”雇佣“女博士”的罚款处罚，竟引发了女界联合会的集体抗议，领衔者包括廖仲恺的夫人何香凝、汪精卫夫人陈璧君等。十几年来，香港茶楼开始雇佣女招待，则被认为是香港女性走入社会的先驱。

羊城晚报记者 陈泽云 程行欢 王丹阳

六稳六保 一线见闻

7月21日，上半年广东外贸进出口数据“新鲜出炉”，根据海关总署广东分署的数据显示，上半年，广东外贸进出口总值3.06万亿元人民币，比去年同期下降7.1%，降幅较前5个月收窄1.7个百分点。其中，6月份，进出口总额增速已经回到正增长区间，同比增长0.8%。

广东稳住外贸基本盘，既得益于政策“发力”，也离不开企业“给力”。今年以来，广东出台了一系列稳外贸稳投资政策，加大银行和保险业支持外贸力度，提升跨境贸易便利化水平等，帮助企业渡过难关，另一方面，外贸企业发挥主观能动性，借助新业态、新模式、新产品，在逆势中站稳脚跟实现增长。

政策“发力” 企业“给力” 广东进出口总额增速回到正增长区间

企业的燃眉之急。

截至目前，“贸易便利”政策项下已经为500多家符合条件的中小外贸企业提供融资支持。据统计，2020年1-6月，广东信保服务支持小微企业12574家，同比增长19.4%；支持小微企业出口规模43.18亿美元，增长29.8%。

在通关便利化、加快重点外贸项目落地、打造跨境电商综合试验区等方面，广东也打出了一套“组合拳”，为企业提供服务。今天1-6月，通过广州跨境电商公共服务平台的进出口单量达9200多万票，日均达到50万票，平均每一秒就有11个订单实现顺利通关，进一步刷新了跨境电商的“广州速度”。而为了吸引外资项目投资落户，广东出台了《广东省鼓励跨国公司

设立地方总部办法》(征求意见稿)，提出对年实际外资金额超过1000万美元的总部型企业，最高可奖励1亿元，以筑巢引凤，带动更多外资落地。

模式新 企业“自救”开拓海外市场

实际上，就在今年6月份，广东顺利举办了第127届广交会，在这一次特别的云上广交会上，广东外贸企业各显身手，锤炼直播团队，顺势而为推出新产品，开拓新市场，打开了外贸新局面。

“广交会之后我们一直处于爆单状态。”粤华卫浴销售总监黄杰恩告诉记者，今年以来，公司新研发的“无尽泳池”吸引了客商的眼球。受疫情影响，更多人选择在家运动，这款“无尽泳池”自带游泳训练系统，产品设计还加入新元素，今年以来海外订单明显增加。

新产品成功打开了新市场。黄杰恩介绍，截至6月初，粤华卫浴已达到去年全年的产能，预计今年可实现产值翻一番，“我们将重新修整直播间，组建更强大的团队，继续开拓海外市场”。

广东外贸企业积极“自救”，取得了不俗成绩。其中，珠海中电在传统的电子产品出口受冲击的情况下，在防疫物资、跨境电商、产业供应链等方面不断转型升级，截至6月份，公司实现14%的同比增长。蒙娜丽莎公司上半年业绩预告显示归属上市公司股东净利润比上年同期增长了26%-40%。

