

总有些事情不能“代”

□莫小米

常有这种情况，你急需赶到某个地方，而你的车被堵得进退两难。这时你一个电话召唤，仿佛两个神兵从天而降，一个坐进你的车里，耐心等待；另一位让你跨上他的摩托车后座，三拐两拐，突出重围，这属于“代堵公司”的业务。

半写半摘引地完成了论文，不能通过，心里没底。不急，有人帮你代检查，保证你的论文与期刊数据库的重合率小于50%，让你高枕无忧，不至于在前进路上的某一天被指为学术不端。这属于“代检公司”的业务。

这是一个代经济的时代，代驾、代养猫、代遛狗、代相亲、代扫墓、代叫醒、代开家长会，甚至代孕、代考、代骂人、代做作业，只有想不到，没有做不到。与时俱进，比如垃圾分类施行以来，就有了代倒垃圾。

代长胖是咋回事？你想去某

家新开的店里尝鲜，或者某家店装修很特别，你想发朋友圈却没时间去，或者怕影响减肥大计，就可以请人“代吃”“代喝”。

某位开展“代喝奶茶”业务的小伙子，这天已喝掉了五杯珍珠奶茶，应客户要求，他边喝边拍照，还要写上几十字的美文，发给客户。如果此时有新的业务来，他还会继续喝。

的确已经有长胖的苗头，他不甚在意。

“代吃”“代喝”收入并不高，从业者通常十分年轻，既有充足的时间，又有娱乐至上的好奇心。

收入高的替代业务也有，但需要悉心经营。一位有生意头脑的80后女生，提供的服务有“6折代订全国如家”“肯德基吮指原味鸡代订享受折扣”……

她的买家来自全国各地，通过她的代订服务，订到了6至8

折的如家快捷酒店，买家得了优惠，她收获了代订服务费，大家开心。

之所以能够拿到低价，是因为她有大量的会员卡、礼品卡。而大量的订房又让她卡里的积分越来越多，所以能持续这桩生意。

靠本事赚钱是最牛的。白领们常要做PPT，用于年底述职、升职答辩、客户提案案等。做PPT让很多人头疼，有个年轻人就看中了这块宝地。他做的PPT不仅精美，而且逻辑清晰，收费还不高，服务良好。

有人省了事，有人赚了钱，各得其所，“代经济”的无限分工是服务业的升级和细化，未尝不可。但总有些事情不能替代，比如，爱和责任，代开家长会的永远不会对孩子负责任，代相亲的永远与爱无关，“代烧香”全国各省都有，想在哪个寺庙烧香就可以在哪个寺庙烧，但永远不会灵验。

1860年天津开埠之后，粤商相对活跃，粤菜则顺势进入津门

民国天津的粤菜馆

□周松芳

壹 光绪年间天津的广帮商号达200家

早期开埠的各通商口岸，买办人才基本仰赖粤人，粤商也相对活跃，粤菜则顺势进入；上海、南京如此，天津亦然。

天津于咸丰十年（1860年）开埠，其实早在天津开埠之前，广东人至迟于清康熙年间已进入天津从事商业活动。自1927年至1957年担任广东会馆董事长30年、深谙天津粤商历史的杨绰说：

康熙年间，封建势力已经巩固下来，为进一步搜求南方新奇产品，避免陆路运输的困难，乃极力提倡海运（当时海盗已渐敛迹），以天津为聚点，并以减低捐税相号召。广东人本富冒险勇敢精神，遂首先响应起来。集结广州、潮州及福建商船，称为“粤闽潮帮”，用大海船三艘，组成商船队，每船载重约二百吨，商船的前后装有土炮，并携带弓箭刀矛等武器，以御海盗。船头油红色，绘有大眼鸡为记号，当时称为“大眼鸡船”，又称“红头船”。在春初季风北吹时，浩浩荡荡，沿福建、浙江、江苏、山东转渤海大沽口，入海河抵天津，停泊在针市街后的三叉河一带……针市街一带，是天津当时的贸易中心，原无定名，广货北来，以手工业品如缝衣针等需求量最大，因名“针市街”，亦即后来广帮的发祥地。

随着闽粤两省商人来津贸易者日众，两省商人集资在针市街共建“闽粤会馆”。随后，针市街还出现了为粤商服务的“岭南栈”“潮帮公所”以及慈善机构“广仁堂”。

闽粤商人北上贸易，也是从经济上拱卫朝廷的需要。为此，朝廷专门批准了天津地方政府施行的一系列对闽粤商人的优惠宽

税政策，而且每当闽粤商船抵津时，知县官服率属，鸣鞭炮、奏鼓乐，到海河沿岸举行隆重的欢迎仪式，这都是其他商人所没有的。

特别是太平天国起义期间，陆路运输受阻，海运盛极一时。至咸丰年间，广帮在津人数已达5000余人，但真正商民大盛，还得开埠以后。到光绪年间，聚集于天津的广帮的大小商号达200家，人数达一万以上。而政商往往一体。天津的粤商之兴还伴有关官之兴，特别是自1872年起中国先后选派四批共计120人的留美幼童，其中84名广东籍幼童归国后，大部分聚集在北洋重心、又为京都门户的天津。他们又互相援引粤人之擅外语、通洋务者，以为佐助，成为清末民初的“洋务官僚”体系的最重要部分。特别是唐绍仪作为袁世凯的亲信，曾任奉天巡抚、津海关道，辛亥革命时为南北议和大臣，占地颇大的天津广东会馆即由其与梁炎卿等人于1903年倡议，1907年落成，可以想见其政商关系。

再如顺德人梁敦彦，为张之洞所器重，曾任直隶藩台；新安人（今属深圳）周寿臣，曾任天津招商局总办；顺德人曹家祥，受袁世凯赏识，曾任天津巡警道兼局长，为“北洋警政”创始人；香山人蔡述堂，袁世凯心腹，历任洋务总办、津海关道、北洋大学创办人。

此外，随着天津开埠，买办尽属粤人，以及开平矿务局和天津至唐山、唐山至山海关铁路建设所需要的技工技师大部分来自广州、香港两地，更是为天津广帮商业锦上添花，经营行业可谓应有尽有，臻于极盛。



叁 粤菜向外发展靠消夜和西餐先行

晚清民国粤菜馆向京沪等地拓展，往往西餐先行，其实天津也是这样。

1935年2月24日《大公报》（天津版）一篇由王受生写的《天津食谱：关于天津吃的种种》（五十三），文章就说到天津的西餐馆，如“中原酒楼”“紫竹林”“北安利”“新旅社”“西菜部”“宴宾楼”“冷香室”“奇香食堂”等，都是中西餐俱备，或以西餐为副业以中餐为主业的。

并说除“紫竹林”“新旅社”“冷香室”外，全是粤菜馆。而“紫竹林”等不过效法“广东派”而已，“因为各地‘广东派’饭馆都是中西兼备”。

当时的报纸，也报道了这些粤菜馆的部分出品。《大公报》（天津版）刊出王受生写的一文，先介绍说，法租界绿牌电车道的“宴宾楼”脱不了小规模的消夜馆气息，以卖点心为主，正式宴会、或多人用餐，很少光顾他的家。至于以廉价作为号召的“奇香食堂”，更是等而下之，完全为消夜馆。但具体说起粤菜馆或“广东派”的菜肴，评价则很高：

风味自然特殊，而且种类繁，各式各样，无论荤素菜肴，谈到量的问题，远非其他各派所可比拟。至于所制的菜肴风味，却也清醇浓厚，兼而有之。广东各地各有特长，所谓“广东派”，仅是师法广州，因为广州在广东省会，一切菜肴，较比各地讲究，且能采取各地的特长加以研究，并还能蹈袭西菜制法。

各地所称广东馆，不管就是广州馆呢。

当时的报纸，也报道了这些粤菜馆的部分出品。《大公报》（天津版）刊出王受生写的一文，先介绍说，法租界绿牌电车道的“宴宾楼”脱不了小规模的消夜馆气息，以卖点心为主，正式宴会、或多人用餐，很少光顾他的家。至于以廉价作为号召的“奇香食堂”，更是等而下之，完全为消夜馆。但具体说起粤菜馆或“广东派”的菜肴，评价则很高：

风味自然特殊，而且种类繁，各式各样，无论荤素菜肴，谈到量的问题，远非其他各派所可比拟。至于所制的菜肴风味，却也清醇浓厚，兼而有之。广东各地各有特长，所谓“广东派”，仅是师法广州，因为广州在广东省会，一切菜肴，较比各地讲究，且能采取各地的特长加以研究，并还能蹈袭西菜制法。

各地所称广东馆，不管就是广州馆呢。

之后，王受生再刊出文章称，“在上海的广东馆，不但卖广东菜还卖简单的西菜，中西合璧的饭馆，也是先由上海广东馆创

行，因此，我们再细一考查天津的广东馆，也无一不卖西菜，这可证明完全是上海式的广东馆，当然不能保持完全的广东风味了。”这么说是有一定的道理的。

1937年中，《铁报》有一篇文章说因为北京经济不景气，好一点的广东馆都迁到了天津，所以天津的粤菜馆比北京多而且好，好的原因还有另一个，就是天津近海，但海鲜却做得不好，这就让擅长海鲜的粤菜馆占了大便宜，并历数道：“北安利的菜，久为人欢迎，他那里是广帮手办。还有许多消夜馆，使人称道，能够长期支持着的，也都为粤人所经营。万松记是其中老大哥，吃饭讲中西合璧，叉烧肉炒饭，和牛尾汤、通心粉并进，是他开了天津饭馆的新纪元，这是三十年前的事。”

最后说到粤菜馆的异味，颇有点续貂之感：“天津的吃既以广州风味为上，因此而所有粤菜里特别的吃，近年都在天津上市。这个鞭那个鞭之类，都成盛馔。蛇羹龙虎斗，虽不能常见到，却以肉为大主，现在已风行一时，为爱尝异味者竟嗜。”

不过，这里道出了两个重要的事实，一是粤菜向外发展，靠消夜和西餐（番菜）先行，上海尤为典型；二是万松记可能是粤菜馆在天津单设开业的真正的老大哥。

据目前所见文献，晚清以降，迄抗战之前，天津的粤菜馆，大约就广怡安、广兴昌、岭南楼、余香楼、津华馆、广太隆、广隆泰、北安利、大三元、亦乐园、宴宾楼、小乐园、奇香、万松记、冠生园生、南园、金菊园十七家，另外还有“广昌隆、广兴隆、广隆”等三家烧腊店。

之后，王受生再刊出文章称，“在上海的广东馆，不但卖广东菜还卖简单的西菜，中西合璧的饭馆，也是先由上海广东馆创

肆 万寿厅：抗战胜利后著名的粤菜馆

抗战军兴，天津沦陷，但天津这些粤菜馆可能还在，虽然文献记录减少了，但当时的报刊亦有一些相关的报道。1940年12月18日的《妇女新都会》刊文说：“海胜楼”是广东的菜馆，他们不仅卖五加皮饭，而且广东仅有的米酒，他们也有充分的预备，叉烧和烤肉都很不错，这和天津的北安利、北京的小小酒家，有什么异样呢？”这里说的意思是海胜楼的出品，与名粤菜馆北安利等有得一比。

而从稍后的报道中，我们知道大三元老板林文卿乃是亦乐园的厨师出身，如此则可知亦乐园的地位。

其实亦乐园开业不是很久，而其老板则是从北安利出来，亦证明北安利在京津粤菜馆中的龙头老大地位。

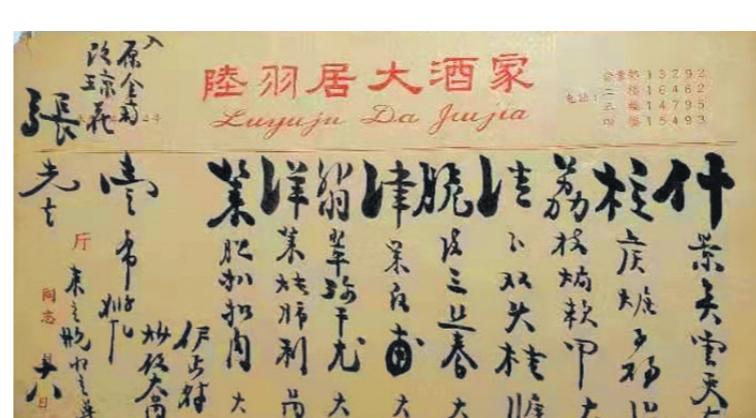
1935年5月9日《大公报》（天津版）的报道称：

津市法租界天祥市场后门泰隆里，新开一粤菜馆，名亦乐园，与法租界二十四号之小乐园，同为粤中名厨李君所开，李曾在北安利任事，二年前自设小乐园，生涯极盛，现又兼营“亦乐园”，仍以价廉物美为主，菜价大都为一角，或一角五分，最多不过三角，粤菜中之春不老等名肴，皆所擅胜，定于今日正式开张，必更可观。

而从这里，又带出另一家粤菜馆“小乐园”；天津粤菜馆如此藤蔓牵瓜，说明粤菜在津门颇受人们的喜爱！



民国年间的天津街市
粤菜早在清代已进入津门
李伟钦 供图



老字号粤菜馆的菜单 李伟钦 供图

贰 北安利在京津粤菜馆中是龙头老大

天津开埠之后，粤人则多聚居于租界内紫竹林一带。据《津门杂记》一书记述：“自通商后，紫竹林则添设轮船客栈十余家，粤人开者居多。房室宽大整洁，两餐俱备，字号则有大昌、同昌、中和、永和、春元、佛照楼等。每有轮船到埠，各客栈纷纷登舟接客，照应行李，引领到栈，并包揽雇马车、写船票及货物报税等事。”

早期的粤菜馆，可能是客栈餐馆合一，但像“佛照楼”之名，似乎又是纯粹餐馆名。1907年4月，天津广隆泰中饭庄在《大公报》发布的广告就称：“新添英法大菜，特由上海聘来广东头等精艺番厨，菜式与别不同。”1917年11月11日天津《益世报》“北安利”的广告称在法租界“开设有年”，这乃是如假包换的著名粤菜馆了——此后数十年间，北利安都是赫赫有名的。

1934年，《北平晚报》特派记者到访天津，发回的系列报道，其中一文专门谈吃，其副标题即为“江南饭馆不如北平北安利广东菜有特殊风味”，分明高看广东菜一眼，而广东菜以北安利为代表，并说“为北平之广东馆所不及”。

1935年11月3日《大公报》（天津版）则报道了北安利的扩张情况：“本市法租界四号路明华银行自停业后，其贴邻北安利粤菜馆，乃伸张其范围，而辟该行之一部，为该菜馆之雅座。”

北利安的扩张，也表明粤菜的受欢迎，所以旋见另一著名粤菜馆大三元于1936年5月31日在《大公报》（天津版）刊出开业预告及开业公告：

本市广东菜馆，近年以北安利最为著名，营业亦最发展。其次如宴宾楼等，则皆规模狭小，远不能及。最近有粤中名厨，于法租界国泰戏院旁，原鼎和居旧址，

寻找广东百岁老人长寿的秘密 6

□月同

“不攀比、不争高低、不较劲”

较劲。

我说：“老人家，您年纪这么大了，说话清楚，精神也好，让人佩服呀！”

老人的儿子接过话头：“我妈妈眼睛、耳朵都没问题，皮肤也好，她还经常看电视，特别爱看抗战片。她年轻时在机厂上班，1975年在上班的路上被自行车撞倒导致轻微脑震荡，以工伤退休了。2009年她得了中风，一直在吃药。虽然行动不太方便，我们也住在二楼，但她很喜欢走路，经常扶着助行器到楼下走走，甚至还到超市去呢。我们这里马上要装电梯了，以后我妈妈下楼更加方便了。”

我说：“这样就太好了。老人家，您的牙齿看起来也挺好的，是真的吗？”

老人脸上泛起了笑容，略带自豪地说：“上面是假的，镶的，下面的是我自己的牙。”

右为梁惠贞老人

我问：“那太厉害了。平时都是谁照顾您啊？”

老人的儿子回答说：“白天我在这里照顾她。晚上我女儿下班后过来陪伴她过夜。我妈妈现在退休金有3300多元，每月还有高龄津贴500元，她感觉很满足。”

我看停留的时间差不多了，就起身跟老人握手告别，说：“老人家，我们先定一个10年的小目标，下一个人口普查年见！”

“哈哈！”老人笑着说，“好啊，好啊，谢谢关心，也祝你健康长寿！”

这次在中山市拜访的两位百岁老人，都很健康爽朗，与她们握手时，均能感受到温度。她们的家庭和睦，儿女孝顺，家风很好，这也许是她们长寿的秘诀之一吧。

老人能听懂我说的白话，于是我们用白话交流起来。

老人笑着坐下，想了想说：“宽容吧，不攀比，不争高低，不