



文/羊城晚报记者 施沛霖
实习生 卢黛韵
图/广州博物馆、张智

受访嘉宾

●周松芳
文学博士、文史学者、专栏作家。出版学术专著《自负一代文宗：刘基研究》《汤显祖的岭南行：及其如何影响了〈牡丹亭〉》。结集出版专栏随笔《岭南饕餮：广东饮膳九章》《民国味道：岭南饮食的黄金时代》《民国衣裳：旧制度与新时尚》《岭南饮食文化》《岭南饮食随谈》《广东味道》《海派粤菜与海外粤菜》《饮食西游记：海外中餐馆的历史与文化》等十余种。

●林卫辉
广东潮州人，毕业于中山大学法学院，美食专栏作家，美食纪录片《风味人间》《沸腾吧火锅》美食顾问。著有美食随笔《吃的江湖》。

专家说

在一张张泛黄的菜谱、菜单中，遇见老广州活色生香的美食故事——

重温粤菜旧日荣光 回溯传统方能行远

美 食，是广州鲜活的文化印记，深刻的城市记忆。近段时间，广州全城齐心抗疫，而“广州早茶”的名声也再度打响，全国各地网友纷纷喊话老广：“等疫情结束，我们来广州叹早茶！”

身为广州人，你是否知道？广式茶楼的鼻祖二厘馆早在清朝咸丰、同治年间就出现了，劳苦大众可在此歇脚饮茶。后来，比二厘馆讲究的茶居出现了，茶客仍以中下层民众为主。到了晚清，堂皇体面的茶楼在广州兴起，光绪年间在十三行办起了第一家像样的茶楼“三元楼”，陶陶居、陆羽居、怡香居等茶楼也相继出现，“一盅两件”自此风行……这些带有温度的广州美食记忆，时至今日在一张张泛黄的菜谱、菜单中，依然能够重温。

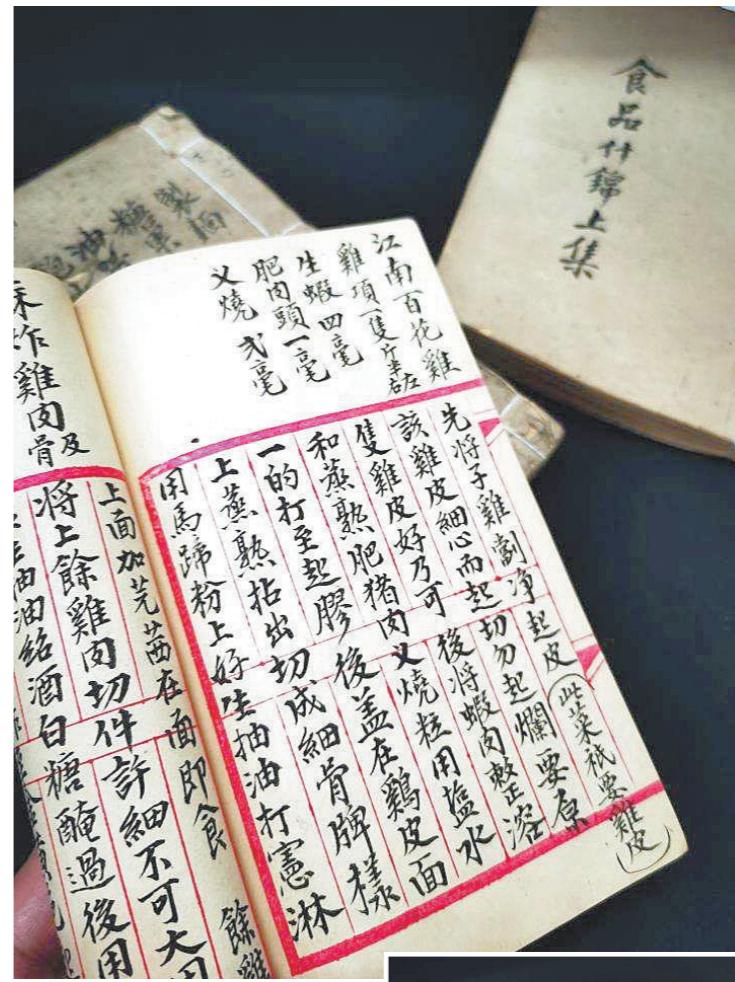
“食在广州”早在上世纪初已闻名遐迩，然而随着岁月流逝，当年一些有口皆碑的名菜和为市民津津乐道的食林掌故，逐渐在人们的记忆中消散远去。为传承和发扬粤菜文化，近年来从市级博物馆到国有餐饮企业，都越来越重视搜集、整理、研究与粤菜相关的历史文献、菜谱菜单、旧物件、旧照片等资料，以此寻找粤菜发展的脉络，并联合学者、私人藏家、粤菜大厨等，让一度消失的传统粤菜重登餐桌。

上世纪20年代，广州有句俗语：“食得是福，得是禄，江南百花鸡胜过食龙肉”，这道已失传的“江南百花鸡”，去年便

在广州博物馆“消失的名菜”项目中被“复活”了。据广州博物馆副馆长朱晓秋介绍，“消失的名菜”项目围绕民国早期粤菜酒家的老菜单，从活化文物的角度出发，通过中国大酒店的厨师团队研发复刻，让失传的经典名菜再现市民眼前。筵席的制式根据陆羽居的饮食资料去还原，菜品设计则吸收了新华酒家、华南酒家等旧菜单的精华，让历史文物以触动味蕾的形式活了起来。今年，广州博物馆根据收藏家张智提供的莲香楼历史资料，再度启动了“消失的月饼”项目，历经数月已复原了五个失传了的月饼品

种。资料显示，历史上莲香楼在高峰期推出的月饼曾多达四五十款，今天不少月饼馅料因技艺、保鲜等原因都消失了。这些本已尘封的莲香楼饮食资料，让消失了的月饼穿越时空，重回人们的视野中。

这些早期粤菜的文献及资料，对岭南饮食文化的传承有何意义？文史学者周松芳认为，通今宜鉴古，没有历史，哪来文化？不知所自，难以行远。“粤菜要有新的发展、新的进步，回顾历史是必要的功课。一些失传的菜式、技艺以及被人们忽略的传统，确实令人惊艳，值得重光。”



民国菜谱中记载的「江南百花鸡」



▲民国菜谱及饮食笔记

▲大信中秋月饼品种及价目表

扬州菜的影响，还有其他菜系如西餐的影响。比如咕噜肉，本是扬州菜，同时又照顾了西方人的口味偏好。又如粤菜里的“焗”，跟西餐的“焗”非常相似，这在其他菜系里是没有的，这就是向外学习的典范。

饮食史料的挖掘，可以让我们正本清源，找到粤菜的根源。岭南饮食文化的传承非常重要，如果根基没有了，创新也将无从谈起。

羊城晚报记者：在这些粤菜饮食史料中，给您印象最深的有哪些？对您的岭南饮食史研究带来什么帮助？

周松芳：我主要是通过文献研究做文化史研究，但像广州酒家收藏的饮食器具等实物藏品、收藏家张智和王翔等人的菜谱藏品等，对我的帮助还是很大的，这些藏品是饮食史研究的绝佳佐证。

我印象最深的两件藏品，是上世纪三四十年代上海两家粤菜馆的菜谱，那个年代，这两家粤菜馆都能提供三四百款菜肴，这种出品能力，放在当下的大型餐馆，都殊属不易，仅此，即可见“食在广州”，名不虚传。

羊城晚报记者：在您的新作《民国粤味：粤菜师傅的老菜谱》中，收录了大量民国时期关于粤菜的饮食散记、菜单等，民国时期的广州餐饮市场有哪些特点？这一时期的粤菜有何特色？

周松芳：民国时期广州餐饮市场的特点，从遗存菜谱资料看，那就是不中不西，亦中亦西，不分南北，兼收并蓄，又不失岭南风味特征。

我导师黄天骥先生说这正是岭南文化的特点，也正是岭南饮食的特点。有容乃大，当我们对“食在广州”时有迷惑的时候，我们也一定要相信，包容创新的广州餐饮业，一定能走出新路。

羊城晚报：在您研究粤菜饮食史料的过程中，您有什么体会或发现？根据藏品复原失传了的“古早”粤菜菜式，有什么现实意义？在这一过程中难点主要在哪里？

林卫辉：传承不是一味的守旧，传承是为了创新。从历史文献、资料来看，100多年前的食材、烹饪技法、口味偏好，都与现代人不一样。比如以前的食材包括了田鸡、蛇等，今天都不能吃；又如民国时期的信丰鸡，是把鸡只经过散养后，再集中圈养一段时间，令它体形肥硕、肉质细嫩，当时很得食客欢心。但放在今天，这种类似工业化养殖出来的大种鸡，相信喜欢的人不多。这说明大家的口味偏好已产生了变化。

以前，只有大富大贵的人才能吃上比较精致的粤菜，现在生活水平大为提高，普通人都可以上酒楼吃一顿不错的粤菜，粤菜不再是高大上的代名词，而是走进了人民群众的生活当中，这表明粤菜在不断地变化、进步。

那么，根据历史资料去“复活”一些

消失了的粤菜有何意义？在我看来，消失了的粤菜有两种，一是被自然淘汰的菜式，如食材已经迭代，或菜式做出来不赚钱，被市场淘汰。另一种消失了的菜式，是有存在的价值的，它们味道好，在市场上有竞争力，还会受大家的欢迎，只是因为它们被忘记了。像这一类粤菜“古老董”，把它们重新找回来，复活在现代餐桌上，这种寻找就有意义，是定义粤菜、传承粤菜的重要一环。

复原这些“古早”菜式最大的难点，是饮食史料中对菜式味道或做法的描述不清晰，要靠粤菜师傅们去摸索，去想象。最近，周松芳老师和我参与了广州酒家根据民国粤菜的文献资料复原成民国宴的项目，在研究资料过程中，令我印象最深的是，民国粤菜非常精致、做法讲究，比如把螃蟹精心拆肉，取螃蟹肉入馔，这个技法主要是学习阳江菜。从早期的饮食文献、资料中，你可以看出以前的师傅们精益求精的做菜态度，令人叹为观止的技法，传统粤菜的精髓便在于此，值得粤菜师傅代代传承。

藏家说

潜心收藏粤菜史料十余载
张智：挖掘岭南饮食文化
“前世今生”

文/羊城晚报记者
汪曼 施沛霖

●受访嘉宾：张智
文献及书画收藏家，专注收藏与粤菜相关的文献、实物。

民以食为天，但在收藏界，与美食相关的收藏绝对是一个小众门类。在广州，却有一位藏家潜心收藏与粤菜相关的史料十余载，他的丰富藏品，成为学者们研究晚清与民国时期广州乃至广东饮食状况的珍贵素材。

藏家张智出生于湖北武汉，1992年大学毕业后来到广州经商，自此，他在南粤大地上扎下根来，南粤风物、地道美食，都深深地吸引着这位“新广州人”。十年前，爱好收藏的张智在不经意间搜集到了一套（十本）民国粤菜的抄本，这不啻于在他面前展开了一个新世界：他发现粤菜菜式竟然有数百种之多！出于好奇与兴趣，张智从此开始专注于收藏与粤菜相关的早期书籍、菜谱菜单、旧物件等。他的藏品多以民国时期为主，也有清代的文献资料，加起来共有200多件。

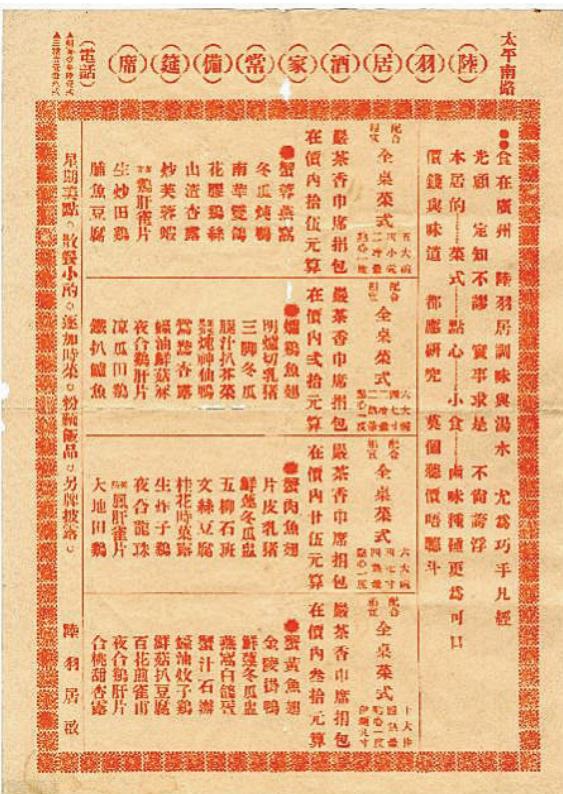
“关于粤菜的早期书籍，在各大拍卖会和古籍书店都很少出现，一开始我是从物以稀为贵的角度出发，觉得这个板块很少人研究，才逐步对这方面产生了兴趣。”张智发自内心地喜爱烹调精细、味道清鲜的粤菜，更想探究它的前世今生、种类特色与发展演变。

“大多数人只知道粤菜好吃，但对于粤菜为什么好吃、如何发展至今都不清楚。”张智说，“我希望可以通过我的藏品找出这些问题的答案。”

去年，张智向广州博物馆捐赠了10件民国早期粤菜酒家的老菜单藏品，广州博物馆在对这些藏品进行研究的基础上，通过广泛搜罗历史文献、挖掘菜品种类与典故、寻访粤菜泰斗、反复研制，终于让这些老菜单上的菜式“复活”，让失传的广府味道回归餐桌，大大增加了市民大众对粤菜历史的关注度。

民国时期莲香楼月饼制法的书籍、早期广东各大酒家的菜谱菜单、粤菜名师的烹饪笔记、月饼模具等都在张智的收藏范畴内。而在张智的众多藏品中，一张“广州酒家有限公司”的股票对他来说弥足珍贵。这张股票为1940年陈昆亭先生入股广州酒家六十股、共付股银“六十大元”的凭证。

▲广州酒家有限公司股票(1940年)



▲陆羽居酒家菜单



▲惠园居酒家菜单

藏品价值：找到粤菜发展脉络



▲老饼模

「复活」有价值的失传粤菜

珍藏艺术 分享喜悦