

珍藏一座城的记忆

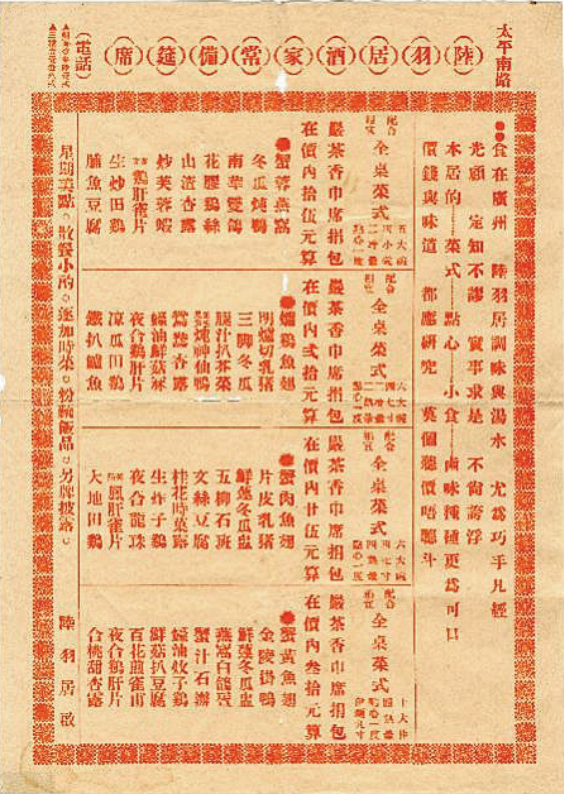
6

文/羊城晚报记者 施沛霖
实习生 卢黛韵
图/广州博物馆、张智

●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：旧制度与新时代》《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



▲陆羽居酒家菜单

壹 自晚清起，以广府菜为代表的粤菜广为人知

羊城晚报记者：以广府菜为代表的粤菜从何时兴起？近代粤菜自晚清到民国，经历了哪些发展变迁阶段？

周松芳：广府菜何时兴起？史料所限，我也不能说得十分清楚，可以说个大概。司马迁的《史记·货殖列传》说：“楚越之地，地广人稀，饭稻羹鱼，或火耕而水耨，果隋蠃蛤，不待贾而足，地热饶食，无饥馑之患，以故皆窳偷生，无积聚而多贫。”这主要讲南越国以前的情形，当然也包括入汉之后的一段时期，范围也比较广，包括了差不多整个长江以南地区。岭南生民就地取材，谋食容易，也就不会太讲究，或讲究不来。

到唐代，广府菜应已具雏形，如韩愈作于广州附近的《初南食贻元十八协律》，山珍海味，特色鲜明，调料也丰富，但限于当时相对薄弱的经济基础，还是难以形成菜系。到明代，广东经济发展逐渐赶上全国，特别是长期一口通商，使珠三角相对繁荣富庶，但明末清初的浩劫简直令这一切前功尽弃。虽然清初屈大均说：“天下所有食货，天下几尽有之，粤东所有之食货，粤东未必尽有。”但那不过是说明末的情形。

清代广州的繁华重现，是等到重启一口通商之后。一口通商刺激了广东特别是广府地区工商业的发展，此外，明清以后珠三角的沙田已渐次开发并变成熟田良田，

在一张张泛黄的菜谱、餐单中，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、餐单中，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、菜谱餐单、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回餐桌。

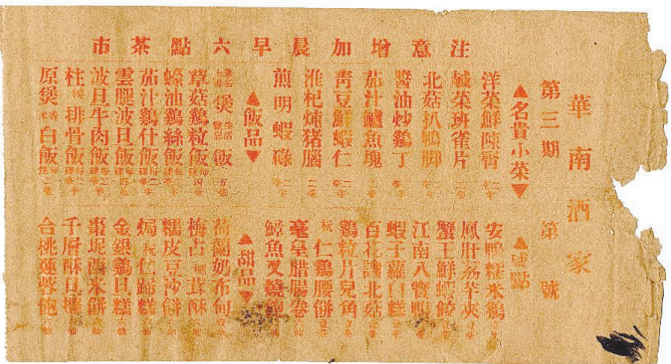
上世纪20年代，广州有句俗语：“食得是福，着得是禄，江南百花鸡胜过食龙肉”，这道已失传的“江南百花鸡”，去年便

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“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。

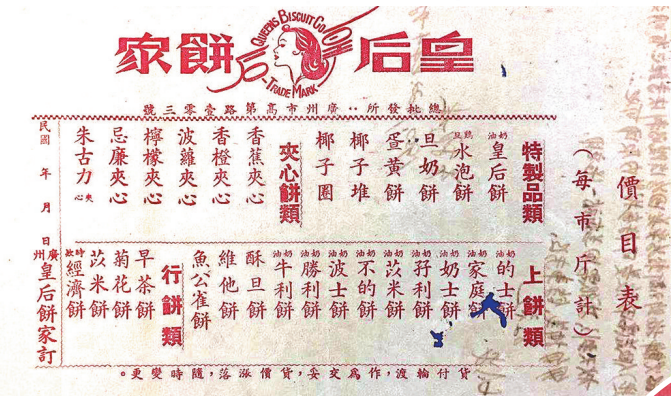
资料显示，历史上莲香楼在高峰期推出的月饼曾多达四五十款，今天不少月饼馅料因技艺、保鲜等原因都消失了。这些本已尘封的莲香楼饮食资料，让消失了的月饼穿越时空，重回人们的视野中。

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，回顾历史是必需的功课。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。”

贰 回顾历史，找到粤菜发展脉络
藏品价值：



▲华南酒家早茶点心单



▲皇后饼家价目表



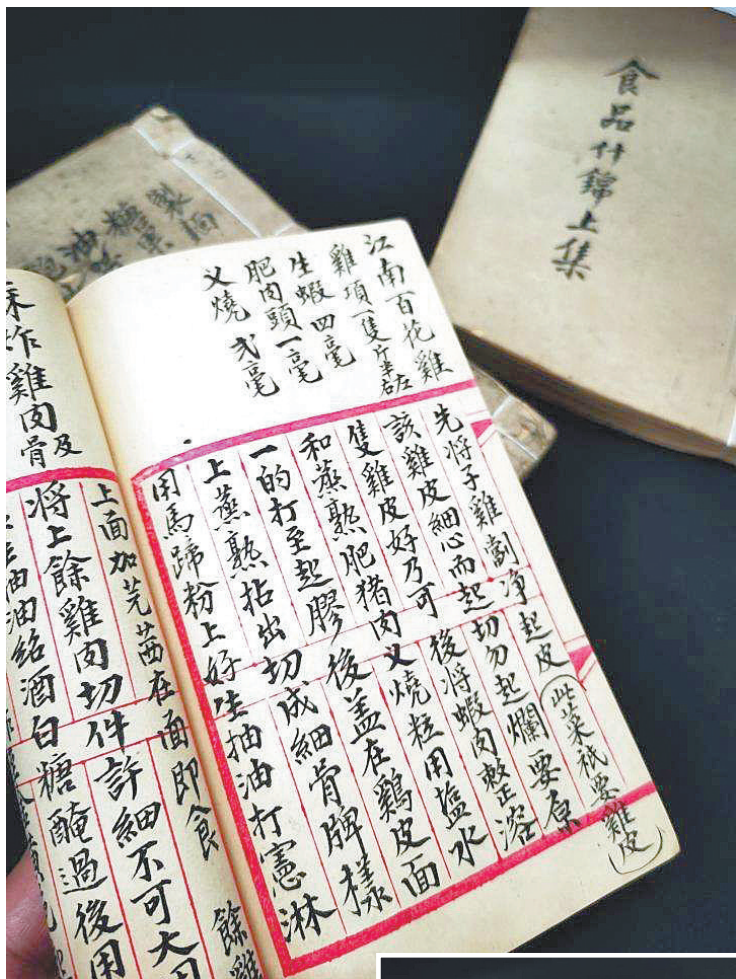
▲老饼楼

叁 『复活』有价值的失传粤菜
粤菜传承：

州如此，佛山亦然。“苏杭行和酒席菜点两行中的‘姑苏行’，也反映苏州长川在此经营者的人数是相当可观。”（何炳棣《中国会馆史论》）

佛山籍的民国食品大王沈冠生则认为，“食在广州”，更多地体现在“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”。被集合的名菜中，一个最主要来源或许就是姑苏味，他在文章中点出：“广州与佛山镇之饮食店，现尚有挂姑苏馆之名称，与四马路之广东宵夜馆相同。”在后面列举的几款菜式的具体溯源中，也点明了挂炉鸭、油鸡、炒鸡片、炒虾仁源于苏式。（《广州菜点之研究》，《食品界》1933年第2期）

广州菜或“食在广州”的形成，当然也与西菜有关。由于十三行洋商不能带厨师，必须雇广州人充任，所以广州人很早就学会做西餐，而且做得青出于蓝。早期广州菜向外拓展，可谓西餐先行，重头戏则是宵夜；西餐对外，宵夜对内（在京沪等地的广东人）。然后在大都市特别是上海这样的国际化都市饮食文化的熏陶与改造之下，兼收并蓄，口味逐步适应五方杂凑的大众，再借助传媒的鼓吹力量，“食在广州”的名声便最后确立，并在北伐胜利之后，伴随广东的政治经济势力同至巅峰状态。



▲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

羊城晚报记者：您认为这些有关早期粤菜的文献及资料价值何在？对岭南饮食文化的传承有何意义？

周松芳：首先是通今宜鉴古。其次还在于我们经历过一段经济与市场相对式微的阶段，对饮食的传承造成过一定的不利影响。再次，我一直强调文化对饮食的影响，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，要在新的市场竞争中立于不败之地，回顾历史是必需的功课。事实也证明，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。

林卫辉：这些文献、资料的整理有利于我们真正找到粤菜的发展脉络，同时，根据这些脉络找到粤菜继续进步的方向。

我们在谈粤菜或其他菜系时，往往习惯去找这些菜系历史悠久的依据。实际上，菜系的发展有特定的历史背景，比如现在的粤菜，它不可能形成于几千年前，我们不需要回到南越王时代，用当时的食材与味道去论证现在的粤菜。从现有的资料上看，粤菜真正成为一个体系，也就100多年的历史，大概形成于清朝末年、民国初期。

一个菜系的形成与当地的经济紧密联系，一个地方的味觉偏好也跟此地的食材、气候、当地人的性格有关。一方水土养一方人，广东人大多性格内敛，粤菜也内敛而不张扬。

粤菜的形成时期，是一个开放的时期，广州也是四方食材云集之地。粤菜从一开始既有老广东的味道，也有

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，普罗大众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

扬州菜的影响，还有其他菜系如西餐的影响。比如咕嚕肉，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，这就是向外来文化学习的典范。

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，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实物佐证。

我印象最深的两件藏品，是上世纪三四十年代上海两家中档粤菜馆的菜谱，在那个年代，这两家粤菜馆都能提供三四百款菜，这种出品能力，放在当下的大型餐馆，都殊属不易，仅此，即可说“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、餐单等，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，从留存菜谱资料看，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，一定能走出新天。

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，只是因为它们给遗忘了。像这一类粤菜“老古董”，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，取螃蟹肉入煲，这个技法主要是学习淮阳菜。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、菜谱餐单、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法精细、味道清鲜的粤菜，更想探究它的前世今生、种类特色与演变。

“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收藏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，挖掘菜品背后典故、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餐单、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）

为收藏这张罕有珍贵的股票，张智花了六年的时间。“六年前，我慕名找到收藏这张股票的藏家，但他不肯出让，后来我每年都去找他，次次都是空手而归。直到去年他终于改变主意，问我还想不想要这张股票，我一听，马上就入手了。”

对于藏品的价值衡量因人而异，张智告诉记者，他的收藏并非出于保值或升值考虑。在他看来，一件有关清代或民国粤菜的藏品也许并不能产生多大的价值，但众多早期粤菜的资料放在一起，被整理和研究后，便形成了价值：它能从多方面、多层次地反映出整个粤菜的历史和发展脉络，让大众容易理解，这对弘扬岭南饮食文化意义重大。

作为一个非广东本土人，张智多年来潜心钻研粤菜的历史和发展并非易事，他希望在收藏之外，能成为粤菜文化的普及者。张智说，未来他将坚持粤菜文化收藏之路，在藏品数量、质量上不断提升，“我也希望能跟博物馆合作策划一些展览，继续向大众普及粤菜文化。”