



老天津的粤菜馆

文图/曲振明

粤菜作为中国八大菜系之一,以清鲜爽口、兼容并蓄的特色闻名全国。而天津的粤菜文化,则是近代天津开埠通商的独特产物。自晚清开埠以来,大批广东商人随通商浪潮落户津门,将岭南饮食带入海河之畔,历经百年本土化改良,适配本地气候、物产与民众饮食习惯,形成了独属于天津的粤味体系,成为近代天津餐饮史上浓墨重彩的一笔。

开埠通商 粤菜入津门

天津开埠通商后,紫竹林一带洋行林立、商贸繁盛。当时,国内通商以广东起步最早,所以粤商深谙外贸之道,他们自然成了天津洋行买办的核心群体。据张焘《津门杂记》记载:“紫竹林通商埠头,粤人处此者颇多。原广东通商最早,得洋气在先,类多效泰西所为。”这些旅居天津的广东人,不仅生活起居浸染西式风格,更促进了岭南饮食与西式餐饮的融合,为天津粤菜的萌芽埋下伏笔。

近代粤菜向外拓展,并非依靠传统正餐打开市场,而是依托宵夜、小食与西式番菜先行传播。通商初期,紫竹林一带涌现了多家粤人经营的番菜馆,如“第一楼”“广隆泰”皆具有名气。广隆泰中西饭庄曾在《大公报》登载广告:“新添英法大菜,特由上海聘来广东头等精艺厨厨,菜式与别不同。”那时的番菜并非纯粹西餐,内里融汇大量粤菜烹饪手法与调味逻辑,是天津百姓最早接触岭南风味的渠道。

除番菜馆外,粤人开设的食宿客栈遍布紫竹林沿海河堤岸。《津门杂记》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。”这类客栈食宿一体,日常供应地道粤菜,让岭南滋味走入普通市井。至清光绪年间,在津粤籍居民已逾万人,广东商号超200家。庞大的粤籍群体与频繁的商贸宴请需求,催生专营粤菜的餐馆。清末《天津指南》记载,南市已有“余香楼”“津华楼”两家粤菜馆,标志着粤菜在天津全面生根落地。

粤菜品类繁富,风味兼具清醇与厚重,省内广府、潮汕、客家风味各有特色。当年落户天津的粤菜以广府菜为根基。广州作为省会,菜式考究,兼容各地所长,还吸收西式烹饪技法。传统广府酒楼偏爱名贵食材,常用熊

掌、猩唇等珍馐待客。但津门粤商深谙入乡随俗,并未全盘照搬岭南菜式,而是结合天津水土物产、北方饮食喜好进行改良革新。最终津门粤菜定型以烤、焗、炖、煨、炒为核心烹饪手段,口味清淡脆嫩、微甜爽口,兼顾咸、酸、辣、苦、鲜、香六味。广式盐焗鸡、苦瓜牛肉片、生炒鳝鱼丝、清炖鳘鱼、炸鲜生蚝、咕咾肉、广式腊味、鱼肉粥等,成为风靡津城的经典菜品。

中原酒楼 登高宴客的高端酒楼

民国时期,天津的粤菜迎来鼎盛期。截至1937年,津门在册的粤菜馆共计17家: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、南园和金菊园。这一统计尚不包含兼营粤菜的西式饭庄。

时人将津门粤菜馆分为三个档次:甲级为高档酒楼,以中原公司六楼中原酒楼为代表;乙级为大众便菜馆,以北安利、金菊园、南园为代表;丙级是平价的宵夜馆,奇香宵夜馆、宴宾楼位列其中,分层业态适应不同消费群体需要。

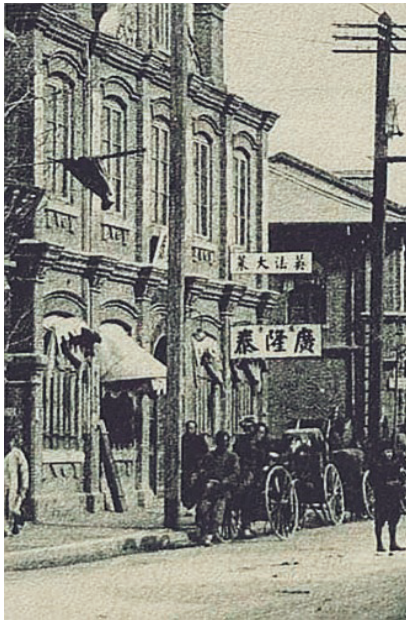
1928年,粤商林紫垣、林寿田、黄文谦合资创办中原公司,坐落在日租界内,其六楼开设的中原酒楼,是天津首家中西合璧的高端粤式酒楼。酒楼推出各式点心,时人评价其“名目繁多,式样精巧,味亦不恶”。店内食材极尽奢华,深受达官显贵、前清遗老、失意北洋政客追捧。1929年,酒楼从东北运来七副鲜熊掌,短短数日便售卖一空。1930年,再度补货数十副,满足食客猎奇需求。

中原公司是当年天津第一高楼,登高观景的独特优势让中原酒楼声名大噪。天津本地自古有重阳登高习俗,旧时百姓多登临鼓楼、玉皇阁,中原公司落成后迅速取而代之,每至重阳节,酒楼一席难求,报刊广告语广为流传:“借问登高何处好,人人争说到中原。”因电梯直达楼顶,行动不便的老人也可轻松登楼,大批寓公遗老齐聚此处宴饮赋诗,成为民国津门独特的人文景致。美中不足的是,酒楼自带浓重豪门与商场气息,坊间评价其“贵族气味与公司色彩稍浓,店大欺客,普通食客,不敢登门”。

北安利 兼顾雅俗的粤菜餐馆

在众多粤式便菜馆中,法租界商圈的北安利、金菊园、南园最为出名,1936年,张次溪《天津游览志》将此三家并列收录,其中北安利声望最高。

北安利分东西两号,西号民国初年开业,地处法租界中街(今解放北路),与权仙影戏院隔街相望,初期仅售卖中西茶点、糖果,承接各类小型茶会。1916年,店家拓展经营,专程从



广隆泰菜馆

广州、香港聘请资深粤厨,增设正餐粤菜,在租界商圈迅速站稳脚跟。后续又在法租界四号路(今大沽路以东的滨江道)126号开设东号,凭借正宗广府风味,成为上流圈层宴请首选,京剧名伶更是常客。四大须生之一谭富英赴津演出时,常到北安利用餐,偏爱店内粤式点心糖果,还特意嘱托友人赴津时代为捎带。上海戏班负责人董照斌到访天津,昆曲坤伶田菊林在北安利设宴款待,宴席从正午十二点持续至午后两点半,宾主尽欢。1934年,《北平晚报》记者专程来津采风,撰文称赞北安利粤菜“为北平之广东馆所不及”,直言天津粤菜整体水准超越京城。天津近海,但本地海鲜烹饪手法单一,恰好给擅长烹制河海两鲜的粤菜提供发展机遇,迅速俘获本地食客。

1935年,北安利进一步扩张规模,其东号承租隔壁明华银行铺面,打通楼层增设雅座;楼下改造成平价经济食堂,推出广东烧卖、广式包饺、各式糕点,物美价廉。店内免费开放大型礼堂,供市民操办婚嫁宴席,兼顾高端宴请与平民消费,烟火气十足。北安利生意火爆,带动周边小乐园、亦乐园、大三元等粤菜馆接连开业,形成粤菜馆聚集的餐饮街区。

与此同时,广式点心、月饼风靡津门。1926年,洗冠生在法租界马家口开设冠生园,招牌广式月饼风靡全城。北安利、大三元见状,纷纷从广东聘请制饼名师驻店,每到秋日,广式月饼便成为津门饮食风尚。1929年6月,《庸报》曾刊发报道《北安利首创改良月饼》,记录其经营点心的创新之举。1936年,明星影院除夕夜首映迎春影片,现场向观众赠送北安利咸甜点心,足见其人气之盛。

奇香宵夜馆 平价亲民的宵夜店铺

民国初年,津门专营南方零点小吃的店铺寥寥无几,仅有粤人开设的显记、金菊园两家,菜品定价偏高,旅

居天津的南方同乡常感慨“颇以饮食为苦”。后来,各类粤菜馆陆续开业,但随着时局变化,也经历了生意兴旺,经营低迷的时段,很多新开食肆依靠低价、量大争夺客源,奇香宵夜馆凭高性价比广受喜爱。

奇香宵夜馆坐落法租界24号路(今长春道)《新天津报》旧址旁,由广东人经营,店内环境清雅,无市井嘈杂。史料记载其经营特色:“兼卖中西菜,西菜零份,只售洋一角,贵者亦只角半,面点菜肴,均与北安利相仿佛,允称价廉物美。”武侠小说大家还珠楼主是这里的常客。1934年秋夜,还珠楼主在日租界秋山街(今锦州道)家中为门生拜珠讲学,拜珠父亲陪同旁听,论道至深夜仍意犹未尽,周边饭馆尽数打烊,三人便前往奇香宵夜馆小聚。席间还珠楼主细数津门南方菜馆数十年兴衰往事,拜珠当场记录谈话内容,并整理成文——《记天津南方小吃》,刊发于1934年11月2日《天风报》,文中对奇香宵夜馆多有赞誉,也为后世留存了珍贵的饮食史料。

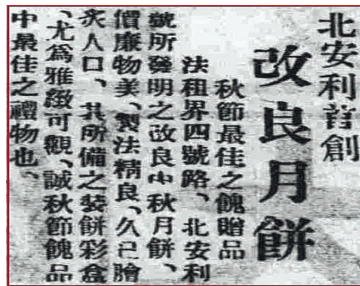
宏业菜馆 接续津门粤菜文脉

1937年七七事变爆发后,日寇铁蹄下的天津经济遭受重创,市面凋敝,粤菜馆发展日渐衰落。1945年抗日战争胜利后,全城仅万寿厅一家粤菜馆勉强维持经营。

1949年天津解放后,中断多年的津门粤菜文脉得以接续。当年4月,黄伯明、彭志秋等在津粤菜名厨,于劝业场附近的华中路创办宏业食堂,二十世纪70年代,正式更名为广东宏业菜馆。这家老牌粤菜馆坚守正宗岭南烹饪技艺,长期承担天津统战接待工作,专门招待港澳同胞与海内外宾客,成为百年津门粤菜文化的传承地标。

据说津城百姓喜食的云吞就是由“宏业”在天津最先售卖的。宏业菜馆的云吞,用蛋清和面,鲜肉、鲜虾入馅。汤用的是整鸡加猪棒骨进行熬制,小料采用天津的冬菜和海米。另外,宏业菜馆的炒鳝鱼丝,广东腊肠和叉烧包也是食客的最爱。

百余年来,天津粤菜从通商码头的外来风味,历经融合、改良、传承,深深扎根津门大地。它不仅丰富了天津多元的饮食谱系,更以饮食为载体,完整见证了近代天津中西互通、南北交融的商贸发展与人文变迁。



1929年6月《庸报》刊登关于“北安利首创改良月饼”的消息。