

大三元的虾饺、老广东的假烧鹅、曲园酒家的东安鸡、同庆楼的浮油鸡片、一枝香菜馆的“一刀不斩狮子头”……南京民国菜的“主角”京苏大菜，这两年再度红火起来，其实，作为民国时期的首都，南京当时可是汇聚了全国各地的美食，湘菜、粤菜、鲁菜、淮扬菜等各大菜系都可以在南京找到口味很地道的饭馆。

今年已80岁高龄的夏宝瓚老人，花了20多年时间整理出南京美食老字号的“地方志”，在民国乃至解放后，南京餐饮界的“八大家”即8家有名的高档馆子里，有5家做的都是外帮菜。虽然这5家馆子早已消失，如今的年轻人没几个知道它们，但曾经的好滋味却萦绕在一些老南京人的记忆中，难以忘记。

□现代快报记者 孙兰兰

80岁老人花20多年时间整理出南京美食“地方志”，留住曾经的美食记忆 昔日南京“八大家”，你吃过几家

“八大家”一大半做的是外帮菜

曾经的味道

66岁的蔡永芳，在老广东菜馆工作了整整30年。

她是土生土长的南京人，不过听她和朋友打电话很有趣，一会是广东话，一会又变成上海话，偶尔还夹杂着英文。“上海话是因为以前时髦，学着玩的。广东话就是在饭店工作时学的。有时候还要接待外宾，所以一些基本的英文对话也得会讲。”蔡永芳说，“八大家”的说法，其实是上世纪六十年代才开始叫的，不过这8家馆子都是民国时期就已经很有名的“老字号”，属于高档饭馆。眼下永和园酒楼还在，江苏酒家今年4月重新开

业，其余6家全都已经消失了。六华春的名字，这两年在京苏大菜复兴中常常被提及；而另外5家大家现在已经淡忘的，做的都是外帮菜。

大三元、老广东是粤菜馆；一枝香菜馆做的是传统淮扬菜；同庆楼是京菜馆，如果在中国八大菜系里追溯起来，应当算是鲁菜；而曲园酒家做的是口味偏重酸辣的湘菜，《南京简志》里称其为“南京唯一之湘邦名店”。

如今最流行的川菜为何榜上无名？记者了解到，并不是民国时期南京没有川菜馆，而是相比较而言，那些不属于高档馆子。

老广东菜馆从小小的馄饨铺起家

夏宝瓚老人原先在南京市第二商业局工作，记录整理了许多南京老字号餐馆的掌故，还直接采访过这些老字号的大厨们。“八大家”正是他的“美食地方志”中的重要内容。提起来，他如数家珍。

大三元、老广东都是粤菜馆。大三元最出名的是广式点心，比如叉烧包、虾饺；当然菜也相当不错，香煎鸡脯、脆皮鸡、烤乳猪都是让食客印象深刻的名菜；不少老南京人第一次品尝到蛇肉，也是在大三元。

而老广东菜馆，是从一间小

小的馄饨铺起家的。夏宝瓚说，老广东创建于1945年底，创始人是陈维彬、陈维新、陈养和黎瑞四位广东人，开业时一无店房二无招牌，就在中山路86巷1号的门口摆摊营业，卖的是馄饨、面条、白斩鸡等。馄饨包好之后，用浓鸡汤下熟，个大馅多，有咬劲，汤浓味醇，被誉为“馄饨大王”。第二年，有了店面，就开始增售广式菜肴。1947年，老广东先后聘请广帮名厨掌厨。有一道名菜“假烧鹅”极为出名，外酥里嫩，很多人不知道是什么做的，一问才晓得居然是猪大肠。

如今的同庆楼并非当年的同庆楼

至于同庆楼，不少人可能觉得奇怪：现在南京明明还有“同庆楼”，而且还不止一家店啊。不久前，一位年逾七旬的老南京也欣喜地询问现代快报记者，他在河西看到了“同庆楼”的招牌，是不是复活了？

记者打听了一下，原来，此同庆楼非彼同庆楼。

夏宝瓚老人说，当年的同庆楼菜馆，是南京有名的京邦菜馆，是北京、山东人经营的，为北京同庆楼的分号。在中国传统的

八大菜系中，没有京菜一说，如果追根溯源起来，算是鲁菜系。四大传统名菜有浮油鸡片、糟溜鱼片、油爆双脆、炸八块。所谓的炸八块，是用一只约600克的仔公鸡，宰杀去毛去内脏洗净之后，剁成八块，用料酒、精盐等腌制，再挂糊油炸，上桌时仍摆成一只整鸡形状。

而现在南京的同庆楼，却是近年来由安徽芜湖打入南京市场的，虽然也是芜湖当地的老字号，但主打的是徽菜。

资料

大三元

创建于1946年12月，原址在中山路255号。擅长烹饪粤菜的名厨师刘苏、陈润等人，慕广州大三元酒家之名，成立了南京规模较大的一家广东菜馆。日常经营的传统粤菜有咕嚕肉、脆皮鸡等百余种。一开业生意就十分兴隆，服务对象也以国民政府官员为主。1950年迁至新街口。

老广东菜馆

创建于1945年，原址位于中山路45号。经营广式风味馄饨、面条、白斩鸡等小吃。1947年起，改以经营假烧鹅、蚝油牛肉、大王饭（又称招牌饭）、沙鸡饭、烧鸭等风味饭菜为主。传统的八大广式名菜有肴萝鸭片、玉葱虾仁、香滑鲜奶、炸狮子球、家乡鱼饼、葡汁鸡腿、红烩八珍和麒麟鳧鱼。

曲园酒家

建于1903年，原址在杨公井，后迁至大行宫碑亭巷内。为南京唯一的湘邦名店。名菜有：豆瓣鱼、东安鸡、蒸腊味、鱿鱼锅巴等。另外还供应湖南的点心小吃，自磨自制米粉，做成各种汤粉、炒粉，在南京独家经营。

同庆楼

1933年建于大行宫，抗战期间被日本人占用开设日商洋行，抗战胜利后恢复营业。始营北方小吃，品种有酱肘、酱肚、麻酱烧饼、水饺等，后成为南京有名的京帮菜馆，调味有甜、咸、酸辣、五香、麻酱等，以炸、溜、爆、炒、烤为主，有“炸八块”等名菜。

一枝香菜馆

建于清末年间，最初设在下关二马路，后搬迁到下关惠民桥。店主也几经变化。了解放前夕，由王道信等四位扬州厨师合股共开，是南京有名的淮扬菜馆。名菜有“一刀不斩狮子头”“大煮干丝”“将军过桥”“醋溜鳊鱼”等。

一天接待6个外国代表团

曾经的风光

作为南京的高档馆子，“八大家”出人的名流自然不少。

大三元的股东名单中，就有不少国民政府官员，比如国民政府立法委员马晓军、交通部福利科长杜国安，还有首都警察厅财务科长、立法院事务科长等。曲园酒家，也是一些政要大员经常光顾的场所，于右任、陈诚、陈潜、蒋经国都曾多次光临。

解放后，这些餐馆纷纷经历了公私合营，后来又变为国营饭店，但无论身份怎么变，在南京一直都属于高档馆子。

1961年，15岁初中毕业的蔡永芳进了老广东菜馆当服务

员，她记得那时候进这些酒店是要经过层层挑选的。“当时一个月普通工人工资二三十块钱算是不错的，别的菜馆红烧肉卖一两块钱，我们是4块8毛，不过生意一直很红火。”对这道菜的价格印象深刻是因为，客人问价格，店里的广东人用广式普通话讲“4块8”，重复好几遍，客人都没听懂，笑得大家肚子疼。

改革开放后，这些菜馆还接待了来自不同国家的外宾，比如老广东菜馆，最多的时候一天接待6个外国代表团，不少外宾品尝美食之后非常满意，主动要求和厨师、服务员合影留念。

高档馆子也卖便宜的平民美食

为了适应百姓需求，这些高档馆子里也有不少适合百姓口味的平民美食，价格比较便宜。

比如大三元和老广东，都曾推出过快餐饭。老广东有一种招牌饭叫“大王饭”，用虾仁、腰丁、笋丁、鸡丁等十多种原料烩成菜肴，再加上一只荷包蛋，盖在饭上。和现在茶餐厅的简餐差不多，其实1947年在南京就已经有了。其他餐馆也不断开发中低档品种，降低收费标准。上世

纪80年代，在大三元，顾客只要花两元钱左右，就可以吃到一份虾仁蛋炒饭，一碗青菜汤。

随着人们生活水平的逐渐提高，这些“老字号”的菜式也不断推陈出新。有意思的是，1991年，“重口味”的曲园酒家特意推出了适合老年人的清淡药膳，比如百合、山药、扁豆、粳米、蜂蜜为原料的补肺健脾粥，还聘请一些老中医，坐店为顾客搭脉，对症开出食疗菜单。


学习江苏酒家，重出江湖？

老南京的希望

令人惋惜的是，这些曾经红极一时的名菜馆如今大多已不复存在。今年江苏酒家重新开业，让一些老南京人看到了希望：其他老字号能否重出江湖？

对此，餐饮界人士认为，民国外帮菜名店的复兴，比起江苏酒家等本帮菜名店，会更加困难。因为南京现在的湘菜馆、粤菜馆已经非常多。不过也有人认为，老字号更重要的在于它的文化价值，而且这些外帮菜名店同样属于南京民国菜的一部分，承载着南京这座城市的记忆。

“像老广东菜馆这些老字号，如果能够复兴，当然很有意思。”江苏省商务厅副厅长潘宪生接受现代快报记者采访时表示，不过，对于老字号的振兴，主要还是得遵循市场规律。“我们的工作重点是保护正在经营的老字号，至于恢复，目前没有明确计划。当然也期盼有实力的人士来投资复兴老字号。复兴之后，政府会给予一定的政策和引导资金的支持。”



为您开赛

快速理赔赛出速度

太平洋电话车险，跨越理赔重重障碍，速度更快！

理赔慢

太平洋电话车险

10108888 电话车险保到家

快速理赔 赛出速度

太平洋电话车险，为您开赛，30分钟理赔，理赔定损最快3分钟，赛出新速度！

网上投保更多惊喜 www.cpic.com.cn

太平洋保险 CPIC