

从一份菜单探寻南京的粤味老字号



上世纪八十年代的老广东菜馆

2024年，老广东菜馆被江苏省商务厅认定为“江苏老字号”。在南京市档案馆，藏有一份手写于上世纪80年代《老广东菜馆菜单》，详尽记录彼时老广东菜馆的夏令菜品，为我们揭开了这个曾红极一时的高档粤菜馆那段辉煌岁月的神秘面纱。

老广东菜馆

094

夏令品种 40种

- | | | |
|-------|-------|-------|
| 豉汁全钵鸡 | 牛油焗鲳鱼 | 豉汁牛腩 |
| 鲜荔枝大鸭 | 白汁银鳕 | 玉簪蛙腿 |
| 麻香拌腰花 | 豆腐焗白羹 | 豉汁蛙腿 |
| 凉拌瓜皮虾 | 瓜姜焗鱼 | 陈皮蒸排骨 |
| 鸡丝拌粉皮 | 蒜子甜腩 | |
| 麻蒜炒鸡球 | 白汤鲳鱼 | |
| 白云酿猪手 | 豉汁炸鱼排 | |
| 彩虹玻璃鸡 | 锅贴炸鱼球 | |
| 鲜莲瓜盅 | 清蒸金钱丸 | |
| 八珍瓜粒 | 五柳炒鱼丝 | |
| 鸡粒瓜茸 | 虾茸鲜滑奶 | |
| 四宝瓜碟 | 鸡柳滑鲜奶 | |
| 金腿瓜尖 | 鲜莲大鸭羹 | |
| 火鸭瓜汤 | 豉姜芽鸡花 | |
| 荷叶裹蒸鸡 | 鲜虾酿翠椒 | |
| 清炸童子鸡 | 蠔汁炆茄夹 | |
| 鲜柠檬焗鸡 | 西灼蕃茄金 | |
| 荷叶蒸双腿 | 脆皮牛丸 | |

地址：南京中山路45号 电话：741710 742482 (910122)91.5

上世纪 80 年代老广东菜馆菜单（南京市档案馆馆藏）

馄饨小摊成为酒楼起点

1945年末，南京中山路86巷1号，由四位粤菜名厨在此支起的小摊，成为了老广东菜馆八十年粤菜传奇的起点。摊主陈彬、陈养擅长粤菜，红、白案皆优。抗战后期为谋生计陈彬兄弟与陈维新、黎瑞合伙摆摊，卖广式馄饨、面条、白斩鸡等。馄饨的肉馅中拌油炸过的开洋末，面皮以精制面粉与鸡蛋调制而成，辅以鸡汤入碗，鲜美异常，凭借“个大如拳、皮薄透黄、汤清味鲜”，人称“馄饨大王”。1950年，注册店名为“广东馄饨大王”，因广大顾客称其老板为“老广东”，后改名为“老广东菜馆”。

公私合营饮食门市部营业时间表 1956.7.

區別	門市部	地 址	營業時間				備 註
			夏(5-9)		秋(10-4)春		
			上午	下午	上午	下午	星期日
玄武區	大三元	中山路40号	7.30	11.30	8.00	11.00	
"	"	梁 園	7.00	11.00	7.30	11.00	" " 7.00-11.00
"	"	曲 園	10.00	9.00	11.00	9.00	" " 9.00-9.00
"	"	長 沙	10.00	9.00	10.00	9.00	" " 9.00-9.00
"	"	大中華樓	5.00	9.00	6.30	8.00	
"	"	一家春	9.00	10.00	9.00	10.00	8.00-10.00
"	"	老廣東	8.00	12.00	8.00	12.00	

1956年南京部分饮食门市部营业时间表
(南京市档案馆馆藏)

早期的“老广东”除供应鸡汁馄饨、面条等广式小吃外，逐渐发展到经营假烧鹅、大王饭、沙鸡饭等广东风味饭菜，尤以假烧鹅别具风味。当时店面虽不大，但因其特色的肴馔，吸引了四方来客，天天门庭若市。1958年，迁址中山路96号大街上，经营地道粤菜。1979年落户新街口北侧的中山路45号。1985年“老广东”将后场平房改建成三层楼房，逐步发展成为800平方米的大型酒家，可同时开设50余桌宴席。

表里俱进 声名鹊起

“老广东”面貌几经迭代升级，但支撑这座酒楼常焕常新的，是后厨因地制宜的匠心雕琢。

1973年以来，粤菜名厨黎应森带领团队，融合金陵口味与广式技艺，陆续创制了“菠萝鸭片”、“玉葱虾仁”、“香滑鲜奶”、“酥炸狮子球”、“家乡鱼饼”、“葡汁鸡腿”、“红烩八珍”、“麒麟鳊鱼”八大名菜。黎应森挖掘整理广帮500多种传统菜肴，并创制一批新粤菜，有“菠萝鸭片”“玉葱虾仁”“家乡鱼饼”“葡汁鸡腿”“麒麟桂鱼”等，每天供应品种150多个，居同行业之首，但售价却是同行中较低的。



“老广东”注重创新还体现在南京市饮食业首届创新菜肴活动中，“老广东”的“蟹菊鸡柳”、“云菜牛饼”、“八宝酿鲜茄”等菜品分别被评为“最佳菜肴”和“优秀菜肴”，并被授予团体一等奖。



同时，他们还建立了老顾客档案，让他们常吃常新。连外国顾客也称赞“老广东大师傅手艺高超，美馐飘香，我们非常满意。”上世纪 80 年代，老广东菜馆在菜肴、服务方面都做出了优异成绩。服务员周惠琴被商业部授予“全国饮食服务业优秀服务员”称号，更让老广东成为改革开放初期南京高端宴席的首选之地。

老字号重绽芳华

1993 年 5 月，“老广东”与港方合资，更名为“建锋·老广东菜馆”。至 1995 年底港方退出，次年 2 月，“老广东”被拆迁。几年后，营业用房移地归还，后又改作他用。2017 年，在中断 23 年后，南京城曾经响当当的粤菜馆——老广东菜馆，悄悄地在鼓楼龙江复业，店址位于鼓楼区阳光广场 7-1 号。



2019年，老广东菜馆被南京市商务局、南京市老字号协会认定为“南京老字号”。
2024年，被江苏省商务厅认定为“江苏老字号”。



招牌深井烧鹅



蜜汁叉烧

如今的“老广东”历经八十年，仍灶火未熄，以经营精品粤菜、烧腊食品为核心，并融入诸家菜系之妙处，博采众长，海纳百川，成为南京独树一帜的老字号饭店，诉说着一座城市对多元文化的包容，也成为了金陵味蕾的集体记忆。