



# 看老字号变迁



装修前的广州酒家庭院。

## 改革前

作为传统粤菜的代表，广州酒家素有“食在广州第一家”的美誉。这家总资产达5亿多元，稳坐广州饮食界头把交椅的大型饮食集团，在改革开放初期并未展现出与其它老字号酒楼不同的优势。直到1983年初夏，广州经营饮食的店铺从500多家猛增至六七千家，老茶客一句“港式餐厅时兴吹冷风(空调)，广州酒家还是吹热风(风扇)”，日营业额仅2万元，还不敌一家新开张的港式酒楼，种种严峻形势终于让这家老字号酒楼顿悟——再不向现代企业看齐，“食在广州第一家”的金字招牌怕是要砸在这代人手里。



如今滨江的广州酒家。



装修后的广州酒家庭院。

## 改革后

经过近半年的集装装修后，1984年春节前夕，广州酒家以全新姿态复业。意大利贵妃红大理石铺道，回廊式设计的格局，内设天井，种有榕树、榕荫如盖；古色古香的“满汉宫”更是雍容华贵，整个酒家散发出一种传统的东方美感。

这时，广州酒家既有上万元一席的高档酒菜，也有百元上下的筵席；有百多元高水准的个人餐，也有一两块钱一餐的散餐盒饭；有一元一位的高雅茶座，也有两角一位的普通茶位……走了的茶客又回来了，中外宾客慕名而来，近2000个座位，一天六市、市市爆满，月营业额同比增长了56%。食客们都说：“广州酒家档次提高了，服务员再也不是板着脸端菜，个个脸上堆满了笑容”。

整个80年代，广州酒家的名声大噪，每天顾客盈门，应接不暇，曾用过“最低消费”控制客流也无济于事。

## “满汉大全筵”将岭南文化制成盛宴



满汉全筵。

上世纪90年代初兴起，并盛极一时的仿古筵席“满汉大全筵”，将传统饮食文化演绎得淋漓尽致。

一桌售价8128元

“满汉大全筵”滥觞于清代中叶的宫廷。在广州，当年仅有广州酒家有实力推出“满汉大全筵”。广州酒家现任总厨吴自贵师傅回忆，“满汉大全筵”在广州酒家文昌路总店供应了12年，直到2003年“非典”爆发，野生动物被禁食才停止供应。供应期间，不少新加坡、香港、台湾等地的客商慕名而来。“满汉大全筵”售价8128元一套，当时还规定必须人民币、外汇各付一半费用。

“满汉大全筵”取料共108款，它取三十六天罡、七十二地煞之数，寓天地万物、飞潜动植包罗万象之意，供宾客分四餐享用。其中四时蔬果、水陆杂陈，有冷有热、有咸有甜、有荤有素，“飞”有东北飞龙鸟；“潜”有鲍、参、翅、肚、生猛海河鲜；“动”有哈尔滨；“植”有猴头菇、竹笋等。款款佳肴寓意深远，如“麒麟送子”、“龙马精神”、“一品天香”、“独占鳌头”、“海屋添寿”等。

进餐有“宫女”服侍

而吃一顿“满汉大全筵”也相当于享受了一次古代皇帝的待遇。筵席设在充满浓郁民族文化色彩的“满汉宫”。“太监”鸣锣开道，“宫女”们两旁侍立，宫内雕梁画栋，宫灯辉映，墙上挂有历朝帝王的肖像及古代图腾。进餐过程有“宫女”服侍，宫廷古乐一旁演奏，你还可以披上皇帝皇后的服饰，亲身领略皇族进餐时的气派。