

贵阳，是一座移民之城。明洪武年间，官府将汉人迁入，屯军屯田，把各地味道和山地风物混进一锅。等到清朝，商贾们从四面八方赶来，腰里带着银子，口袋里装着家乡的风味，进了贵阳，先去会馆落脚。那些会馆不只讲生意，讲宗亲，也讲吃的。盐帮的川菜，湘商的腊肉，还有从两广带来的点心，一样一样地传进了贵阳人的嘴里，慢慢融成了贵阳自己的味道。

到了清代中晚期，贵阳街上“七十二行”已经齐备：有酿酒的，有卖布的，有织衣的，最吸引人的还是餐馆食肆里的蒸汽和小摊上飘着的油香。贵阳的餐饮“老字号”，此时刚刚扎下根，正把天南地北的风味搅成一锅，端上贵阳人的餐桌。尽管时空流转，很多老字号渐行渐远，直至消逝，但我们仍然可以从这些名字里，窥见有趣的城市文化和市民生活。

20世纪60年代
贵阳市举办的烹饪
比赛现场

贵阳餐饮“老字号”往事（上）

民国时期贵阳餐饮行业逐渐兴起

清乾隆年间，贵阳城里已有专业厨师，只是那时还没成行成市。到民国年间，贵阳的餐饮行业才像春天的野草冒出头来，在普陀路、贵乌路、大南门这些地方，逐渐有了饭馆的模样，川菜、粤菜、黔菜是三大主流，热气腾腾，各显神通。

清末民初，贵阳人的胃口开始有了自己的章法，形成了所谓的“黔菜”。民国初年，贵阳街头已经有了积荣楼、中和天、悦来楼、大众饭店这些响当当的馆子。到中期，黔菜馆像雨后春笋，一家挨着一家——云荣春、天顺园、长春楼、醉阳春、汉云楼、正味哉、勇力饭店、四季春。

黔菜最初并非存在于餐馆酒楼，而是仰赖于名厨的手艺。清末民初贵州的大户人家请客，偏爱请厨师上门办席。此风日盛，导致贵阳城内出现数位“府衙名厨”，最早的黔菜馆积荣楼的创始人罗积荣，便是“府衙名厨”中的一位。

罗积荣，本是江西吉安人，祖上在清道光年间迁到了贵阳。罗积荣12岁学厨，后来机缘巧合进了唐尔铺公馆做起了专职厨师。唐家变故后，罗积荣自立门户，光绪三十三年（1907）开了自己的菜馆。三年后，他在猪槽井（现在的富水北路）正式开设积荣楼，从此声名鹊起。

罗积荣的鸡肠旺和清蒸脚鱼，从选料到火候都拿捏得恰到好处。一笼破酥包子，早晨出炉，常常不到中午就被抢购一空。积荣楼不仅是本地人吃饭的去处，也成了省府宴请的首选之地。

自罗积荣起，黔菜算是有了自己的招牌。宫保鸡丁、酱汁鸭、八宝饭，这些菜一道来，都是贵阳人餐桌上的经典。罗积荣不仅自己埋头钻研，还带了一批徒弟，把手艺传了下去，这些徒弟后来开馆子、立招牌，撑起了黔菜的半边天。

积荣楼出现28年后，罗积荣的得意门生熊云轩和兄弟熊云臣联合，于民国



20世纪50年代的贵阳饭店



20世纪90年代的贵阳冠生园大厦



20世纪50年代的大众饭店

24年（1935）在北门桥的玉带河北岸开了云荣春。

云荣春的开张正赶上贵阳餐饮业蒸蒸日上，熊氏兄弟靠着硬本事，在黔菜餐饮圈里闯出了自己的天地，两年后更将店面扩建，不仅接筵席，还供应早面、午席、小吃，生意做得红火。

云荣春将黔味进一步发扬光大。宫保鸡辣鲜香脆，八宝鱼酸甜适口，金钱肉肥而不腻，清蒸鲫鱼、鸡肉饼、糟鱼、糟蛋等也是招牌菜。最让人称道的是，熊云轩发明的“富油破酥一品大包”油酥层叠，香味渗透到每一层酥皮。

从罗积荣的积荣楼到熊氏兄弟的云荣春，黔菜形成了“辣醇、酸鲜、香浓、味厚”的特征，也从最初的大户人家宴席里的珍馐美味发展到市井饭馆里平常百姓的一日三餐，让今天的贵阳人有了乡愁记忆。

川菜馆“四村”

民国时期的贵阳，川菜馆如雨后春笋般开遍街头巷尾，如成都大饭店、成都味、飞花村、又一村、一枝春、豆花村、万花村、杏花村等。川菜馆的经营讲究灵活，既能摆酒席，又能随堂小炒，还能打包外卖，甚至卖泡菜和豆花饭，贵贱不拘，迎来送往的都是市井百姓。所以，许多川菜馆干脆以“某某村”命名，亲切又不失地方特色，其中最著名的要数“四村”。

杏花村，由四川袍哥青怀之创办，位于贵阳大十字老贵州戏院（贵阳老百货大楼东面）的背后。店里的围腰师傅戴天禄是松坎人，红案白案样样精通。巅峰时期杏花村一天要操办几十桌酒席。然而，因与房东的纠纷，店铺搬迁后逐渐没落，最后黯然谢幕。

飞花村，开在金井街（今富水中路）和竹筒街之间，正对群新电影院，由遵义人杨炳臣与曾道安、周绍武（聘请的川味师傅）等人合伙经营。飞花村是典型的“小而全”：包席席、卖客饭、泡菜菜、卖茶水。地方不大，却因为靠近电影院，成了人们看电影前喝茶、打发时间的好去处。后来因空地建房，飞花村结束了它的

历史。

豆花村，在今天喷水池虹祥大厦的位置，初时叫钢钢食堂，后来改成乐露村，原是浙江风味，后四川人刘荣清接手，将它更名为蓉城豆花村。开始只卖素豆花和几样四川小吃，最初的顾客是车夫，由于素菜讲究又实惠，很快吸引了商人、小汽车司机和教师来这里尝鲜，豆花村也一步步从路边小炒升级为筵席酒楼。

万花村，在原周杰花园（今延安中路），系飞花村停业后团队重组而来，大厨还是原来杏花村的大厨戴天禄，其他厨师也多是飞花村的旧人。万花村延续了高超的烹饪技艺，豆瓣鱼、红烧大转弯、麻辣鸡块、怪味鸡丝、双上鸭掌等菜品备受追捧，迅速成为老顾客们的新据点。

“四村”是贵阳川菜缩影。有意思的是，这个时期川菜馆内多由贵州人担任厨师，因此在菜式上常有川黔融合的痕迹。彼时的川菜招牌有豆瓣鱼、红烧大转弯、怪味鸡丝、麻辣鸡块、棒棒鸡丝、双上鸭掌等，以热辣鲜香融入了贵阳百姓的烟火日常。

粤菜进贵阳

粤菜在贵阳的起源，离不开广东与贵州的长期商贸往来。自清代起，贵阳最繁华的街市之一便以“广东街”命名。与黔菜、川菜相比，粤菜的真正登场却晚至抗战时期。1938年广州沦陷后，大量广东人迁至贵阳，据《申报》报道，在筑粤籍人员及家属多达5万人。随着这一批迁徒人口的到来，贵阳粤菜餐饮应运而生。大十字周边成为粤菜馆的集中地，包括四海酒家、大三元、冠生园、五羊、金龙、百乐门、南园、东园、桃园等。

贵阳最早的粤菜馆是四海酒家，约在1938年前后开设，最初位于中山西路，后来搬迁至中华中路，正对贵阳民众教育馆。《旅行杂志》创办人赵君豪于1939年漫游西南，在《贵阳杂写》中写道：“甲秀楼旁有观音寺，再进有翠微阁，去夏四海酒家在此设立餐馆，发卖粤菜粤点，生涯鼎盛。”由此可见，当时四海酒家的生意火爆。

1941年，冠生园在贵阳大十字开业，

投资达20万元，是当时规模最大的粤菜馆之一。创始人冼冠生严格按照广州饮食标准进行管理与出餐，开放式厨房悬挂烧鹅、叉烧、烤鸭等粤式烧味，还首次将“老火汤”的概念引入贵阳。在冠生园，贵阳人第一次知道鸡肉带血并非生，而是因鲜嫩多汁。凭借新颖的菜式与精致的服务，冠生园迅速成为贵阳餐饮界的翘楚。

1944年，贵阳粤菜进入了真正的黄金时代，大三元酒家盛大开业。这家餐馆由广东高州人张祖谋创办，取名沿用广州闻名遐迩的大三元酒家，按广州传统酒楼风格装修，设有四个大厅，可同时接待六七百名顾客。大三元的厨师都曾在广州南园酒家、鹰园酒家、衡阳南园酒家、昌生园酒家等著名粤菜馆从业多年，水准一流，开业后人气鼎盛，成为贵阳当时最大的餐饮场所之一。

抗战胜利后，大量广东人返回家乡，贵阳的粤菜餐馆也因顾客减少而经营困难。不少知名餐馆，如五羊、百乐门、南园、广东酒家、岭南楼等相继停业。到贵阳解放时，城中只剩下冠生园、大三元、桃园三家粤菜馆。

1942年的《贵阳市指南》上写道：贵阳是“西南各省公路交通之总汇”，旅客如织，饭馆酒肆也如雨后天晴。那时的贵阳，被外地人戏称为“西南大饭店”。

既然被誉为“西南大饭店”，其风味之丰，自然不止于黔味、川味、粤味。江浙菜馆大江苏与小上海名声在外，大江苏设在中华南路，既有江浙名菜，也供应江苏馄饨、无锡包子、大排面等小吃，堂前常是人头攒动。北方面食馆别有一番风味，天津饭馆、北方馅饼店、北方饺子馆等餐饮被逐渐引入贵阳，尤其是狗不理的小笼包，深得食客喜爱。清真餐馆中，金钰鑫和孙裕顺最为著名，金钰鑫的牛肉锅贴香酥满口。湘菜与“两湖”风味的小吃也在贵阳扎下了根，湖南面、武汉豆皮、糖麻圆这些家常小吃虽价廉，却因味美而备受追捧。此外，糕点制作也日渐兴起，最初只有源盛和一家，1937年后，广寒宫、冠生园、大乐园等相继开业，为贵阳的美食版图增添了甜蜜的一笔。

据《贵阳文史》（作者：韩寒）

云荣春创始人之一熊云轩

