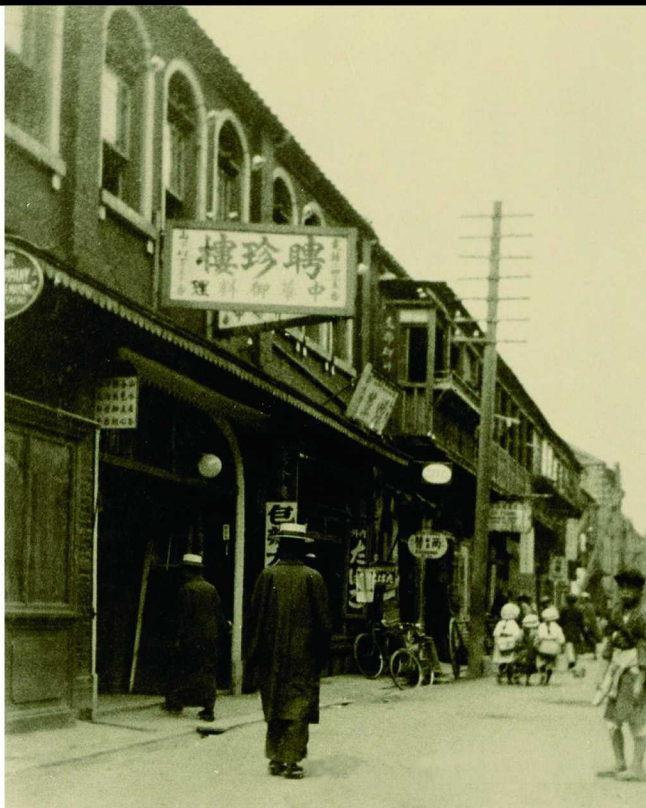


最近一家名叫“聘珍楼”的百年老店引起了很多人的情感共鸣。这是一家坐落在日本横滨中华街上的粤菜馆，创业于1884年（也就是清朝），至2022年正好138年。上个月15日，因为疫情，聘珍楼提前关闭了横滨总店，目前搬迁地和开店时期还未定。



聘珍楼最初的模样



聘珍楼横滨中华街总店

# 138年，聘珍楼告别横滨中华街

文 / 陈冬妮

## 横滨中华街 云集 166 家中华料理店

横滨，日本最早的开港地之一。这里也有日本最大的唐人街。在横滨中华街的官网上可以搜索到所有店铺——从主干道到细胡同，500米长的街上有166多家中华料理店，其中粤菜数量最多，一共有82家。

为什么粤菜会成为这条街上的“主力军”？这就和历史有关了：1859年，日本向国外开放贸易门户，横滨港成为最早的对外开放港口之一。当时，大量的西方人士来到这里，和他们一起来的还有中国香港、广东的买办人、外交官部下和技术工人等。广东人多了，自然也就把粤菜带到了横滨。

在横滨中华街数量庞大的粤菜馆中，最具有代表性的就是聘珍楼和万珍楼。

## 粤菜在日本的历史 可能就是聘珍楼的历史

聘珍楼创业于1884年（也就是清朝），是由一位张姓的粤籍华侨创办的，地点就在如今横滨中华街总店所在的位置。几经易主和起伏后，直至1967年改组成立有限公司，聘珍楼以首创的“生码面”和其他例牌菜肴，渐渐发展为小型店。到了1975年，店面已扩展至260多平方米了。

在聘珍楼的官方公众号上写着这样一句自我介绍——“粤菜在日本的历史就是我们聘珍楼的历史”。聘珍楼横滨总店是日本现存的最古老的中华料理店，也是中华街象征般的存在。在日本“老字号”（超过百年历史）数量有30000多家，属世界之最。但是在中国餐馆这部分，超过130多年历史的唯有聘珍楼一家。

## 不时不食 才是真正中国味道

聘珍楼的标志，是岁月清供图，由荔枝、石榴、百合、莲藕、佛手柑组成，提醒人们要珍惜四季给我们准备的各种美味和感受。

在许多旅居横滨的网友的留言中，常常有人会提到，每年过农历新年全家去聘珍楼吃年夜饭的情景。那是一解乡愁的地方，从招牌，标志，装潢，到菜的味道……都很中国！

明炉蜜汁叉烧，玫瑰豉油肥鸡，凉拌特级海蜇，乌鸡花菇炖翅，露黄带子虾球，啫啫油麦菜煲，鲜参鸡汁圆蹄，腿丝双喜红斑，莲蓉蛋黄酥饼……去过聘珍楼的中国食客都说，“这才是中国粤菜的味道”。

日本四季分明，应节时令。聘珍楼坚持让客人通过食材体验到季节的嬗变，要求厨师需严格管理食材的新鲜度。以海产为例，在聘珍楼能吃到时鲜的季节美味——春天享用清蒸爱媛县的鲷鱼，秋天品尝肉质晶莹剔透的平鲈鱼滑（是一种粤式鲜鱼刺身），到了冬天等待宫城县白灼石垣贝的鲜甜肉质。

除此之外，聘珍楼有专门的药膳部，每月推出养身药膳炖汤，比如5月是“水鱼牛筋炖汤”，主打抗老滋补。6月1日起，聘珍楼大饭店还推出了药膳下午茶。当然，中国佳节的特定美味，聘珍楼更不会错过，比如端午节，就可以去聘珍楼吃粽子。

虽然横滨总店的搬迁令人惋惜，但聘珍楼依然在很多地方可以找到，比如大饭店、吉祥寺店、日比谷店等，在中国香港也有四家聘珍楼。下次旅行时，记得去这家老字号一品海外的粤菜之味。



聘珍楼出品的端午粽子，馅料分别包括红枣、蛤蜊、干贝、香菇、樱花虾五个品种，另有用竹叶包裹的大小两款广式传统肉粽



生码面昭和5年（1930年）由当时聘珍楼厨师长创作的面条食品，迄今广受人们喜爱



每年10月，在横滨中华街的聘珍楼总店门口，都能买到时令“新栗”



## TIPS

浮沉160余年的横滨中华街，是“逛吃”的打卡胜地，也是承载中国美食在日本发展历史的地标。除了聘珍楼之外，仍有不少老字号中餐馆依然在坚持，但也有些已经歇业或搬迁。

### 会芳楼

餐馆戏院“会芳楼”，如今中华街小公园内的“会芳亭”即以此为名。“会芳楼”虽然已淹没有历史的尘埃中，但前几年，中华街的另一家名店大珍楼发掘出会芳楼百年前的菜谱，并精心还原推出了开港套餐，很受欢迎。

### 安乐园

安乐园是北京料理，是导演美食家小津安二郎经常的光顾的中华料理店之一，曾经在《小津安二郎美食三味》这本书里也被提及。不过，在2011年5月，创业88年的安乐园关门了。

### 萬珍樓（本店）

（1892年开业）

昭和21（1946）年8月，作为有限公司万珍楼重新启动。2002年5月13日，万珍楼厨房失火，烧毁整个饭店。这是历年来中华街火灾中最引人注目的一次。经过一年，万珍楼重建后开门营业。