

前 言

素有“烹饪之乡”之称的福山，有着悠久的烹饪技术传统，培育出一代代技艺精湛的烹调人才。福山的烹饪技术在国内外产生过很大影响，并享有盛誉。这是福山人民劳动智慧的结晶，是一笔引人注目瞩目的宝贵财富。

为了挖掘我们前辈留下的宝贵财富，将优秀的烹饪传统继承过来，流传下去，为社会主义现代化建设和提高人民生活服务，我们从今年三月份开始了这方面资料的挖掘、搜集、整理工作。在半年多的时间内，我们曾先后走访过多处乡、镇、村庄和有关部门；调查了解了几十位过去曾在本地和外地，从事过烹饪业或熟悉此行业的知情人；访问过海外华侨和同胞；召开了十几次专题座谈会和资料考证会。在此基础上，我们进行了整理工作，并汇集了这本“采录”。

在调查整理过程中，我们得到了各级领导、有关部门、有关乡镇、村庄和众多知情人的关心、支持和帮助，特别是一些年过花甲的知情老人，对我们的资料搜集整理工作所表现出的极大热情和负责精神，是令人感动和钦佩的。在此，我们谨向热忱关心、支持、帮助这一工作的领导及各界人士，表示衷心的感谢！

由于我们水平所限，经验不足，整理的资料难免存在这样那样的问题或缺点，不妥和失误之处，敬请各界读者批评指正。

编 者

一九八五年十月

目 录

漫述福山烹饪及其影响·····张允德整理 (1)

附：调查访问人员名单

“吉升馆”与福山传统名菜·····张允德整理 (24)

附：(一)调查访问人员名单

(二)“吉升馆”传统名菜菜谱、常行菜菜谱及菜品录

福山大面史料记·····允德整理 (46)

附：提供情况材料者名单

福山糕点业概略·····允德整理 (54)

福山烧鸡 (传统名吃)·····德文 (封三)

漫述福山烹饪及其影响

张允德 整理

引 言

山东菜（鲁菜）是我国四大菜系（即鲁、苏、川、粤）之一。鲁菜历史悠久，源远流长，它历经我国几个朝代的提高和锤炼成为北方菜的代表。而胶东（福山、烟台）菜、济南（历下）菜和济宁（曲阜）菜，以各具特色的地方风味，构成了久负盛名的山东菜系。

胶东菜早在春秋战国时就有历史记载，后经汉、晋、隋、唐逐渐发展成为我国北菜的重要技术，及至明、清时期大量进入古都北京，有的成为御膳的珍馐，并在我国京津、华北、东北等北方地区广为流传，被皇室宫臣、达官显贵和广大食客所津津乐道。

胶东菜（以福山、烟台为代表）之所以能受到人们的普遍喜爱而成为鲁菜的主要支柱，其主要根源在于烹饪技术的精湛绝伦及名饌佳肴的独特风味。因为胶东菜名闻遐迩，蜚声食坛，历来在国内外享有盛誉，所以福山、烟台一带（历史上烟台是福山辖区的一个渔村，一九三八年才改设为市）素有“烹饪之乡”之称。

为了让社会各界更好地了解“烹饪之乡”的情况，向有关方面提供研究烹饪传统的初步资料，本文根据我们采访的亲历、亲见、

亲闻者所提供的材料，围绕“烹饪之乡”的历史概貌以及对国内、国外产生的影响等诸方面进行漫述，所议所述倘有不实不确和遗漏偏面之处，望所及者包涵见谅，知情者补缺修正。

话说烹乡忆往昔

福山的名菜佳肴为何能以其独特的风味名震华夏古都，声传神州南北呢？那是与历史上福山烹饪业的兴盛发展密切相关的。福山烹饪业历史悠久，长期兴旺发达，烹调技术代代相传，并不断有所推进和发展。其最盛时期要数二、三十年代，四十年代初期开始走向衰落。

根据几位在二、三十年代经营过饭馆的和县城驻地及几处较大乡镇，部分熟悉情况的老人们回忆，当时开办在县城较为有名的饭馆、饭铺就有三、四十家，开办在古现、高疃、门楼等较大集镇的小型饭馆店铺也有几十家。

开办在县城的主要饭馆大都集中在“三门”内外，即东门（现“福城大桥”西头花坛处），西门（现新华书店门前处），南门（现卫生管理处周围），其它街道零星散布。其大体情况简述如下。

“吉升馆”，在城里大街中段路北，福山第一大饭馆（详情见另文）。

“致美斋”，在东门外。掌柜邹乐亭（山后村人）。经营多种饭菜，是福山的著名饭馆，其规模次于“吉升馆”。

“中兴楼”，在东门外。掌柜史洪起（史家庄人），以经营凉拌菜、面条为主。面案师傅吴学根（张格庄村人）拉面技艺高超，

该馆“油盐拌”面条特别有名。

“铸盛馆”（羊肉馆），在东门里路北。掌柜王锦堂（青州府人），该馆对烹制羊肉颇有考究，陈、陶二位当灶师傅技艺不凡，其“扒羊头”、“汤爆羊肚”、“蜜汁羊日（尾）”、“炒羊肉”等菜颇受顾客欢迎。

“一声春”，在东门外。掌柜靳万洲（城里村人），该掌柜兼任当灶厨师，其“红烧鱼腩”、“糖醋排骨”等菜特别出手。除炒菜外，还经营干饭、水饺、油饼等。

“明日倒”（面馆），在东门外。掌柜赖家琪（东北关村人）。

“聚香园”（烧肉铺）在东门外。掌柜姜维德（东关村人），该铺烧肉香烂味美诱人。

“双盛馆”（馄饨馆），在西门外。掌柜朱双一（青州府人），该馆的大、小馅羊肉馄饨汤醇味美，非同一般（此馆后改“连陞园”馄饨铺）。

“便宜坊”，在西门外。掌柜史泗滨（史家庄村人），该馆经营之烤鸭、烧鸡、烤肉（小猪）久负盛名。

“镇泉馆”（馄饨馆），在西门外。掌柜朱凤章（栖霞县人）。

“三义兴”（烧肉铺），在西门外路北。掌柜杨文先（西关村人）。

“合兴”（饭铺），在西门外。掌柜赵义年（莱阳县人），该铺以经营油饼、锅饼、火食、饽饽、片片、切面、炒茄子、炒辣椒、炒一般蔬菜等家常饭菜为主，很受平民顾客欢迎（此铺有一部手摇切面机）。

“同兴”（火食铺），在西门外。掌柜邢立德（西关村人），以经营杠子头火食、糖面莲子为主。

“三合馆”，在南门外。掌柜张洪奎（西关村人），以经营炒菜、面条，杂烩为主。

“全福馆”，在南门里路西。掌柜王鹤亭（城里村人），以经营烧肉，杂烩为主，该馆的杠子面火食远近闻名。

“桃李园”，在南门外。掌柜王维坤（高疃村人），经营炒菜、面条、饺子，包办酒席。

“高升楼”，在南门里路西。掌柜高××（女），主要经营烤饼、莲子，顾客对其烤饼带芝麻盐很喜爱。

“北海居”，在估衣市街。掌柜徐镇南（东北关村人），以经营炒菜、大面为主，包办各种酒席。

“洪顺兴”（烧肉铺），在北店子街。掌柜韩德明（青州府人）。

除上述有名号的饭馆饭铺外，还有一些散布在县城内外主要街道上的小型店铺。有“老陶羊肉馆”（北店子街）、“徐培善烧鸡铺”（西北关）、“王其甲饺子馆”（衙门前街）、“隋福盛包子铺”（东门外）、“李万顺包子铺”（北店子街）、“邓少堂包子铺”（城里）、“老贾家锅饼铺”（南关）、“老于家锅饼铺”（衙门前街）、“老夏家烤饼铺”（北店子街）、“老刘家烤饼铺”（城里）、“老呼家火食铺”（衙门前街）、“老滕家火食铺”（南关）、“蒋天龙火食铺”（南关）、“李永祥麻糖铺”（南关）、“邢老二麻糖铺”（南关）、“邢老三麻糖铺”（南关）、“车记鱼果子铺”（南关）和“祁家鱼果子铺”（南关）

等二十余家。

另外，还有虽不为长年经营，但集市每必经营之饭食摊点，如锅饼、麻糖、火食（糖豆火食、肉火食、叉子火食）、饺子、馄饨、脑饭、馒头、莲子、水煎包、老豆腐、肉梓烩火食、凉粉等，达四、五十处之多。

当时福山县城圆周只有三华里之长，人口亦仅有五、六千之数，可喻弹丸之城。但就在这小小的县城里，却开有如此众多的饭馆饭铺，确系实属罕见。

福山的饭馆在县城可谓之星罗棋布，在一些主要乡镇也随处可见。这些饭馆除有的是众人合伙经营外，其中大多是自家经营的小型饭馆店铺。

开办在门楼镇的饭馆（铺）有：“同生德”（大面馆，掌柜兼当灶郭振胜之祖父）、“同乐天”（掌柜冯宜山，经营各种炒菜、大面、饺子、包子等）、“天合馆”（羊肉馆，掌柜刘玉祚之父）以及“曲洪升烧肉铺”、“郭光坛烧肉铺”、“肖树升烧肉铺”、“老厉锅饼铺”、“姜德新火食铺”、“李新安火食铺”等。此外，集日经营的火食、锅饼、老豆腐、烧锅子、凉粉等饭食摊点也有三、四十家。

开办在高疃镇的饭馆（铺）有：“日新春”（掌柜柳玉耀，经营各种炒菜、大面、包子、火食，包办酒席）、“大兴馆”（掌柜柳宝德，经营大菜、冷菜、大面、油饼等）、“同升馆”（掌柜王老壮）等四、五家悬号饭馆。另外，还有旅店兼营饭馆的四、五家集日饭食摊点十几家。

开办在古现镇的饭馆（铺）有：“天合馆”（经营炒菜、大面，

当灶王振兰之“醋溜黄花鱼”烹制技术有名）、“陶家馆”（大面馆，掌柜陶清源，其“清水面”很受众人欢迎）、“春长馆”（掌柜王更礼）和“吉庆馆”（掌柜朱守成）。还有“老夏火食铺”、“王洪锅饼铺”、“王同面锅”、“孙老五包子”也都在当地小有名气。每逢集日在古现火神庙大街上摆设饭食摊点的有二、三十家。

另外，在全县境内的重要水陆交通要道上，如八角口、三十里堡、岗嵒、永福园、东厅、陌堂、旺远、道平等地，也都开有方便旅客的饭馆和旅店（兼营饭馆）。

综上所述，无论是从饭馆饭铺的数量上，还是从它们所经营的饭菜花样种类上，以及分布的范围地域上，足见二、三十年代福山烹饪业的盛行发达之状。

烹饪业的兴旺发达，为促进烹调技术的发展，培养造就具有优良技能的烹调人才，创造了良好的条件，奠定了有力的基础。

烹乡技艺传华夏

享有“烹饪之乡”的福山，不仅烹调技术传统久远，而且烹调人才代代辈出。那些身具烹调技艺的厨师里手，有的在家乡故土立灶兴业；有的在齐鲁县城开铺悬号；也有的到京都要邑苦心经营展示才能；还有的漂洋过海于异国他乡奋斗创业为国添彩。在各地，他们施展和传授着家乡福山的烹调传统技艺，使其撒“良种”于四方，开“秀花”于食坛。

福山烹饪技术在京津一带有口皆碑，早已闻名。据有关资料记述北京的北方饭馆，以山东饭馆的历史最为悠久，规模也较大，很多从明清就开设了，经营者基本上都是山东胶东人。山东馆在北京

有“两帮”，一为“福山帮”，一为“济南帮”。“福山帮”精于制作海味，在北京有四、五百年的历史。从明朝到清末，乃至二十年代前后，北京的大饭馆，大多是“福山帮”。张友鸾先生为《中国烹饪》撰写的文章中说：“五、六十年前，在北京有名的大饭庄，什么堂、楼、居、春之类，从掌柜的到伙计，十之七八是山东人，厨房里的大师傅，更是一片胶东口音。”据调查，二、三十年代至解放前，在北京由福山人开业经营和主持掌灶的饭馆有几十家。

北京最大的饭馆叫饭庄，饭庄几乎都是山东馆。这类饭庄都设有戏台，供有钱人做寿演戏之用，院内还搭有席棚，不但冬暖夏凉，而且还可以在院中摆席。这些饭庄大多专营婚丧嫁娶，喜庆堂会。如开设在什刹海后海的“会贤堂饭庄”，就是北京最大的饭庄之一。掌柜王成武，福山西关村人；车汝保，福山北车家村人。当灶厨师于世煊，北于家村人。该饭馆开业于清末，曾侍奉御膳，有职员八十余人，一九四二年关闭。再如，“福寿堂”，在金鱼胡同。掌柜宁春圃，下畝村人；张宝恒，西牟村人；邹积涛，山后村人。当灶厨师王延浹，古现人。该饭馆有一百八十多年的历史，清乾隆年间第二次开业，职员有几十人，其中百分之八、九十是福山人。“惠丰堂”，前门观音寺街，掌柜潘景明，潘家村人；东家张祖荫，南庄村人。当灶厨师刘德章，西埠庄村人。“庆和堂”，在地安门。掌柜邹乐亭，山后村人。当灶厨师王兆玉，宫家岛村人。

北京的著名饭馆有所谓“八大楼”之说。“八大楼”中有六大楼是福山人所开。在东华门大街上的“东兴楼”列八大楼之首。“东兴楼”分“老号”（街北）、“礼堂”（街南）及分号“同春楼”（前门大街路东）。街南礼堂餐厅可设置一百多张圆桌。

总掌柜安树堂、安宝旭，二人为父子，西关村人。帐房郝天宝，东留公村人。“老号”当灶厨师柳运鹏，高疃村人；二灶唐修朋，曾家庄村人。“礼堂”头灶厨师郭有重，王家疃村人（此人解放后被评为国家特级厨师，北京市“劳模”，八二年病故）；当灶林承德，小王家村人。头墩吕以廉，高疃小河子村人；二墩王明礼，南十里堡村人。分号“同春楼”掌柜吕子平，古现院下村人；当灶郭光恩，高疃王家疃村人。

“东兴楼”开业于清末，菜肴纯系山东风味，制作极精。一九二六年至一九二八年奉系军阀盘踞北京时，“东兴楼”曾红极一时。张作霖在北京自封为“大元帅”时，常招“东兴楼”的头灶到他的住宅主持烹调大宴宾客。当时奉系军政要员请客宴会也都爱到“东兴楼”。北平沦陷期间，“东兴楼”又成了日本侵略者经常举行宴会的地方。“东兴楼”最盛时期“三号”职员共达二百多人，于一九四五年春关闭。

除“东兴楼”外，还有“安福楼”，在王府井大街。掌柜安宝熙（安宝旭之叔兄），西关村人；帐房李作宴，古现李家村人。当灶厨师林文桐，古现林家村人；二灶牟常勋，芝水村人。墩子师傅陶相国，三十里堡村人。该饭馆有近百人，烹调技术与“东兴楼”齐名，开业于民国二十六年，歇业于一九四九年。

“萃花楼”，在八面槽。掌柜吕鸿涛，东留公村人；当灶厨师曲有功，黄庄村人。“致美楼”。在煤市街，掌柜王东普，兜余人；当灶厨师孙文吉，吕格庄村人。该楼开业于一九四七年，原是南方风味，后来改为山东风味，其名菜“五柳鱼”、“芙蓉鸡片”、“酱爆鸡丁”和名点“炸龙须面”尤为出色。“新丰楼”，掌柜王成伦，

大王家村人；当灶厨师王行斌，大王家村人。“泰丰楼”，掌柜吴中育，东吴家村人。

北京饭馆还有“八大居”之称。其中在西四牌楼的“同和居”就是老字号的山东风味饭馆。掌柜张祖述，南于家村人；牟文卿，北上坊村人。该饭馆开业于道光二年（一八二二年），在清朝就已出名，王公大臣，贵胄子弟经常到该馆便饭或宴会，终日车马盈门。末代皇帝溥仪之兄溥儒是“同和居”的老顾客。该饭馆的名菜如“三不粘”、“葱扒乌参”、“醋椒鱼”、“贵妃鸡”等名扬京城，脍炙人口。其“三不粘”因溥杰夫人嵯峨浩引荐的缘故，日本天皇裕仁都尝到了。

“丰泽园”也是著名山东风味饭馆，创业于一九三〇年，在煤市街。掌柜栾礼亭，俗名“栾蒲包”，泇口村人。此人三十年代曾任“北京市饭庄公会”会长，他在南京和上海的“国际饭店”都开有“丰泽园”分号，名噪南北。当灶厨师郭有重，王家疃村人；牟常勋，芝水村人。墩子师傅孙玉琪，邱家庄人。该饭庄有清康熙、乾隆、光绪年间的五彩酒具。其福山风味著名菜肴有“清汤燕菜”、“红扒熊掌”、“通天鱼翅”、“葱烧海参”、“烩乌鱼蛋”、“酥炸鱼条”、“酱汁活鱼”、“醋椒活鱼”和“糟溜三白”等。

与“致美楼”在一条街上的“致美斋”，也是以山东风味而闻名。掌柜杨樵愚，永福园村人。该饭馆的名菜“鲤鱼四做”、“软炸虾仁”和“宫保鸡丁”等都特受顾客称道。

此外，还有“福全馆”（掌柜刘介人，盐场村人；当灶厨师孙中英，孙家庄村人）、“惠尔康”（掌柜王鸿荃，山北头村人，当灶厨师蔡其厚，蔡家柞村人）、“鸿兴楼”（掌柜王玉梅，王鸿荃

之父）、“金华馆”（掌柜史泗滨，史家庄村人。该饭馆前期所制作的烧鸡烧肉等常为清宫御膳所用）及“鹿鸣春”等中、小型饭馆。

二、三十年代在天津，由福山人开业和主掌烹调的著名饭馆有：

“登瀛楼”，是天津规模最大的饭馆。除在南市的“总号”外，还分“登瀛楼雅座”和“登瀛楼支店”两处分号，“三号”共有职员四百多人。“登瀛楼”总掌柜先是王桂，后继王梅，此为兄弟二人，大王家村人。王梅曾任“天津市旅饭业商会”总会长。南市“总号”掌柜刘胜久，下刘家村人；当灶厨师丛大松，马家村人。“雅座”总当灶厨师车玉兰，北车家村人；二灶王岳，大王家村人。“支店”当灶厨师张廷彩，南张家村人；二灶吴兴吉，东吴家村人；墩子师傅潘玉藻，潘家村人；二墩林清祥，林家村人。烤鸭师傅朱吉平，八角村人；林承书，上刘家村人（“登瀛楼”后因买卖扩大，又分出“悦宾楼”新号，亦由福山人任掌柜主持营业）。“中兴楼”，掌柜谭勤轩，谭家村人；当灶厨师朱培宾，大王家村人。“致美楼”，掌柜周玉英，上刘家村人。当灶厨师周玉权。上刘家村人。“全聚福”，掌柜王剑秋，大王家村人。还有其它一些中、小型饭馆。

据了解，解放前古现、八角一带在京津从事烹饪饭馆业的人数众多，仅大王家一村在天津的就有一、二百人。

京津烹饪深受鲁东菜系福山风味菜肴影响，而东北烹饪受其影响更大。三省名城几乎到处都有福山厨师之足迹，大连饭馆的厨师福山籍人则占其绝大多数。

据调查，哈尔滨的“新世界”，掌柜王敏学，门楼村人；当灶厨师邹明仁，巨奎李家村人。大连的“福丰楼”，掌柜柳钟元；当灶厨师柳钟恒，皆为高疃人。“聚英楼”，墩子厨师柳洪喜，高疃

人。“大盛楼”，掌柜柳学田，高疃人。“辽东饭庄”，墩子师傅柳玉阶，高疃人。“天成饭庄”，掌柜柳运清；当灶厨师柳玉芬，皆为高疃人。“福德楼”掌柜柳运开，当灶厨师柳晓东，墩子师傅柳钟溪，皆为高疃人。还有“群英楼”、“协和饭店”、“扶桑仙馆”（日本人开的饭馆，福山人当灶）等，都是当地颇有影响的胶东风味饭馆。

据调查，解放前在东北从事烹饪业的大多是高疃一带人，仅南村在大连就有四、五十人之多。

另外，福山籍人在全国著名城市上海、青岛等地从事烹饪业的也大有人在。如开业于三十年代的上海“国际饭店”的“丰泽楼”，所经营的中餐就是以福山风味菜肴为主。“丰泽楼”的掌柜是福山人栾礼亭，当灶的厨师有福山吴阳泉村的吴缉健，东吴家村的吴语廷，南张家村的张传信等；墩子厨师有赵家庄的郭光德；面案技师是南十里堡村的王道成和义井村的潘启元等。此外，还有“燕云楼”，掌柜王其超，古现村人；二灶厨师谭廷东，谭家村人；墩子崔禄香，古现村人；吴成业，东吴家村人。“会宾楼”，掌柜潘昌荣，潘家村人。“悦宾楼”，掌柜柳玉厚，柳钟昌，皆为高疃人；于茂俊，湘河村人。“大雅楼”，头灶厨师王岳，大王家村人；二灶厨师吴语章，东吴家村人；墩子厨师张传坤，汪家沟村人。以上几大饭馆掌柜和厨师基本是福山帮。

福山人在青岛经营的主要饭馆有：“顺兴楼”，掌柜李万宾，诸留杨村人。该掌柜兼任“青岛餐馆公会”会长。当灶厨师王治平，紫埠村人。墩子厨师王传选，诸留杨村人。该饭馆有职员七十多人，是青岛第一大饭馆，可开席一百六十桌。墩子厨师王传选刀

工技艺高超，是驰名青岛的“飞刀王”。“聚福楼”，掌柜高学增，诸留高家庄人。该饭馆历史悠久，享有盛誉，擅长烹制各种海鲜菜肴，并在东镇设分号，分号掌柜王世兰，紫埠村人。“东兴楼”，掌柜兼当灶厨师高培兴，诸留高家庄人。“共和楼”，掌柜杨益崇，诸留杨村人。“庆丰楼”，掌柜李玉藻，诸留王村人。“中国大饭店”，掌柜赵贤亭，朱丛村人；当灶厨师赵庆山，朱丛村人；墩子厨师曲洪玉，古现村人。“芝罘春”，掌柜曲子仁，上曲家村人。据调查，解放前门楼、诸留一带在青岛等地从事烹饪行业者也有几十人。

至于福山人在近埠烟台操持烹饪业的更是不胜枚举，几乎大小饭馆都有福山人在内中做事。有的在灶上掌勺烹调，有的在墩上配料运刀，有的在面案摔拉“福山大面”，还有的是在店堂学做生意。如驰名胶东的烟台“松竹楼”，从掌柜、当灶到墩子全是福山诸留杨村人所主掌（该饭馆是从青岛迁烟，掌柜王传秀，曾在青岛“顺兴楼”当过灶。当灶的厨师王传善，墩子厨师王传选）。以经营“福山大面”为主的“兴顺馆”（掌柜于仁东）也是早有名气的。

烹乡名厨遍五洲

福山厨师的精湛烹饪技艺和福山风味菜肴，不仅誉满京都，驰名华夏南北，而且声震异邦，荣耀世界各地。

福山是著名的侨乡。据调查统计，福山籍在港澳的同胞和海外华侨有一千六百多户，五千五百多人，百分之九十以上是经营烹饪餐馆业的。他们的第一、二代人大多是以从事烹饪业为生。他们不但具有熟练而精湛的烹调技艺，而且服务精良善于经营。这些餐馆

所烹制的菜肴和面食，颇受当地侨胞及异国人民的欢迎和赞赏，因而生意兴隆，财源茂盛，事业发展较快。

福山籍华侨和同胞分布在三十多个国家和地区，他们开业的餐馆遍及世界几大洲的许多大、中、小城市，大约有六、七百家。根据我们的初步调查和了解，现将他们开业在部分国家和地区的餐馆作以介绍（因条件有限，有些情况掌握的不全面，可能有所变化或出入）。

在亚洲，开业于日本国的餐馆约有五、六十家。其中在大阪市的主要有：潘士义（福山渡口村人）的“锦城阁”，郭光甲（东周格庄人）的“八仙阁”，刘家齐（门楼村人）的“新北京”，刘恩全（刘家齐之长子）的“大北京”，刘恩孝（刘家齐之次子）的“大北京”，王寿光（西周格庄人）的“福寿兴业会社”，姜培彦（四合村人）的“新华园”，姜培福（四合村人）的“大东饭店”，于树荆（汪格庄村人）的“福寿饭店”，王鸣久（盐场村人）的“集英楼”，王乐嘉（河北村人）的“一品香”，王桂华（女）的“泰华菜馆”，王义德（古现东庄人）的“东天阁”，王伟（马家村人）的“北京饭店”，由惠民（岗崮村人）的“仙山阁”，林锦浩（肖家杏人）的“大成阁”，初福馨（马家村人）的“北京饭店”，孙文章（东厅村人）的“满乐”，孙树文（东厅村人）的“会宾楼”，张秉盛（南张家村人）的“二卫一北京”，张膺三（宅院村人）的“船场东海俱乐部”，张铭训（宅院村人）的“东仙阁”，陈伟涛（儒林沟村人）的“天龙”，权希英（女，朱丛村人）的“裕乐”，刘元诚（正山杏村人）的“天津阁”，刘正明（朱丛村人）的“一番”和潘登州（义井村人）的“满新楼”等。

在神户市的主要有：朱相奎（八角村人）的“北京楼”，吕益先（东留公村人）的“北京料理店”，吕从先（东留公村人）的“北京”，林奎先（小王家村人）的“第一楼”，栾明（柳行村人）的“天京”和王建春（小王家村人）的“东兴楼”等。

此外，还有在京都市的郭光清（西周格庄人）的“桃园亭”和于永善（湘里村人）的“东华菜馆”；在尼崎市的由爱民（岗崮村人）的“龙泉亭”和孙树明（东厅村人）的“仁川北京”；在冈山市的由三民（岗崮村人）的“民乐”；在伊丹市的刘恩曜（门牌村人）的“金阳阁”以及在歌山县的郭新佐（西周格庄人）的“北京楼”等等。

在上述餐馆中，刘家齐以北京命名的三个“北京饭店”很有影响和声誉。潘士义的“锦城阁”和郭光甲的“八仙阁”等在日本都是颇有名气的。日本的许多政府高级官员和驻日外交使者以及日本工商等各界著名人士都是这些饭店的座上客，他们对这些饭店所烹制的福山风味肴饌十分喜爱和赏识。我驻日大使馆和出访日本的外交官员以及文化艺术团体等也常常在此设宴进餐。一九八三年胡耀邦同志出访日本，曾亲自接见潘、郭等饭店经理，并在“锦城阁”设宴相聚，共话怀国思乡之情。

福山籍华侨在南朝鲜开业餐馆的人数最多，大约有二、三百家。在汉城的就有陈庆选（栖里村人）的“泰和馆”，陈学询（栖里村人）的“振城饭店”，臧学孟（古现臧家村人）的“新升饭店”和徐鸿洲（崇义村人）的“雅叙园饭庄”等；在忠州市的有吕道绪（东留公村人）的“中华园”等。

在香港地区开业餐馆的也有几十家，其中著名餐馆有：王国梁

（皂户头村人），在九龙市的“松竹楼”和香港的“洪长兴”及“松竹楼”等五柜；邹立域（大王家村人）在香港的“丰泽楼”；赵凤岐（小赵家村人）和邵鸿禄（解子崖村人）的“新美利坚”和柳忠梅（郝格庄人）的“华乐饭店”等。福山同胞在香港地区餐馆中打工者（掌灶、墩上或面案）甚多。

在东南亚地区，如新加坡、泰国、印尼、马来西亚、菲律宾等地都有福山籍的侨胞开业餐馆。

在欧洲，开业于英国的餐馆有五、六十家。其中在利兹市的有王寰海（高疃西村人）的“环海京菜”；在伦敦市的有吴语超（东吴家村人）的“朝阳阁”（北区）和“朝阳阁”（西区），吴炳铸（小王家村人）的“郭园”，柳鸿新（高疃南村人）的“华北饭店”，吕英豪（下刘家村人）的“英豪楼”，吕鸿信（下刘家村人）的“松竹饭店”，臧永茂（东龙杏村人）的“永福楼”，于继良（湘河村人）的“周先生饭店”，陈远良（陈家庄人）的“蓬莱阁”，姜鸿渐（邹格庄人）的“鸿兴楼”，姜鸿阳（邹格庄人）的“海景饭店”以及曲善亭的“金鸡楼”；在利物浦市的有刘玉山（姜家村人）的“协和京菜”和由毓浩（岗崮村人）的“悦宾饭店”；在普蒂斯市的有吴继元（小王家村人）的“颐和园”等。

在“英国京菜业同业联谊会”（此“联谊会”成立于一九八〇年，是胶东籍华人在英国组成的专门研究京菜的组织，目的是通过“联谊会”的研究和宣传，以扩大中国菜在英国及西欧国家的影响，加强从事烹饪业华侨之间的关系）三十五名执行委员中，福山籍华侨就有十三人。会长一人（王寰海），秘书长一人（吴语超），总务二人（陈远良，于继良），福利一人（吴继元），交际一人