

郭仁宪 方炳桂 主编

百年聚春園

聚春園義記股票

金圓壹拾伍萬圓整

今存

君認購壹股

松購自朱松市石

中華民國三拾伍年

經理人 翁其
副經理 張祖瑞
張瑞南
張瑞南
張瑞南

中華民國三拾伍年
五月五日

佛跳

图书在版编目(CIP)数据

百年聚春园/郭仁宪、方炳桂主编. —福州:海峡文艺出版社, 2002. 4

ISBN 7-80640-617-4

I. 百… II. 郭… III. ①饭馆—史料—福建省
②菜谱—福建省 IV. TS972.182.57

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 000771 号

百年聚春园

主编:郭仁宪 方炳桂

责任编辑:俞国强

出版发行:海峡文艺出版社

社址:福州市东水路 76 号 14 层

邮编:350001

发行部电话:0591-7536724

印刷:福建新华印刷厂

邮编:350011

开本:850×1168 毫米 1/32

字数:150 千字

印张:6

插页:32

版次:2002 年 4 月第 1 版

印次:2002 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 7-80640-617-4/IS · 341

定价:28.00 元

如发现印装质量问题,请寄承印厂调换



郭仁宪近照

全国劳动模范

高级经济师

聚春园大酒店董事长、总经理

福州市饮食集团公司董事长、总经理

聚春園惠存

老店新創

彭冲
丙子春於榕城

全国人大前副委员长 彭冲题

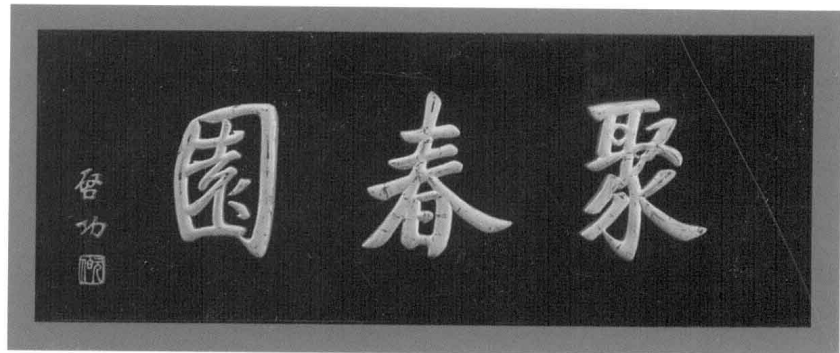
老店新厦
美哉榕城
习近平
—2019年11月

福建省省长 习近平题

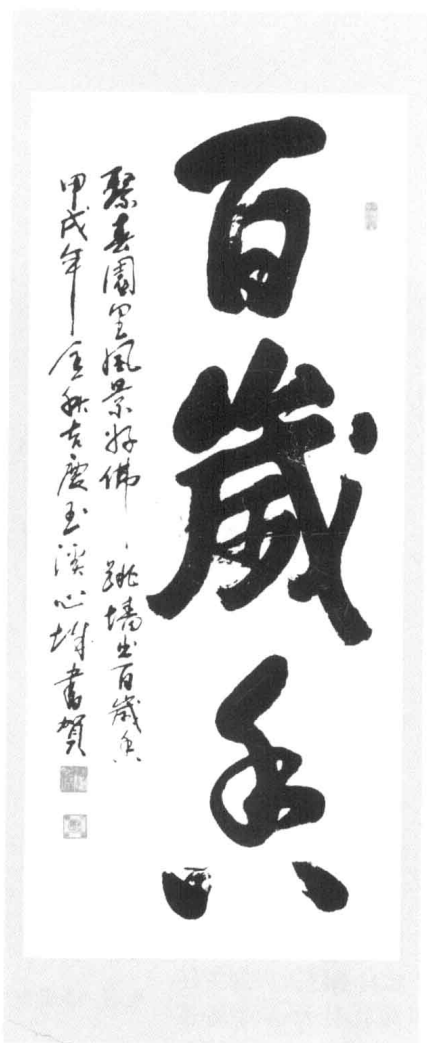
ཀྲི་འཕྲི་མཚན་
ལུ་ཆེན་པོ་ལྟེན་
འཕྲི་ལྷ་ཁོ་ལོ་
95.4.29.
ཕུན་སེལ་བློ་བཟང་
ལྷ་མོ་ལྟེན་

西藏自治区人大副主任 生钦·洛桑坚赞题
西藏扎什伦布寺活佛

题词：“聚春园多美好，蓬勃发展。”



原中国书法家协会主席、中国文史馆馆长 启 功题



福建省副省长 潘心城题



原福州画院副院长
著名书法家

沈觀壽题



澳门著名书法家 梁披云题

鑊啟葷香飄四鄰

佛聞棄禪跳墻來

戊寅夏九十五叟朱棠溪書

著名书法家 朱棠溪题

山珍金北地

關浩即景記勝

聚春園 留心

海味稱南天

一九八六年九月黃養輝題并畫於榕城

著名书法家 黃養輝題

荣获第四届全国烹饪技术大赛团体赛、
大众筵席赛两项金奖的聚春园代表团在北京
『福建闽菜展示说明会』上亮相



名老厨师美食家相会聚春园

大酒店为振兴闽菜出谋献策

前排左起 魏德光 郑玉椿 强木根

林华俊 姚宽余 卓玉水 赵君松 姚信锐

后排右二 宋祝平

新一代聚春园名厨



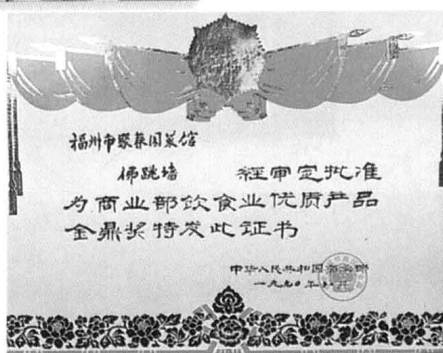
“佛跳墙”筵席厅



酒店大堂新年民俗布置



福州古民居风格的雅座包厢



闽菜状元——佛跳墙

序

一城一域都有自己的标志，福州的标志是三山两塔一闽江，在这三山环抱之中，有一散发着浓浓的历史文化气息、既古老又崭新的楼台——聚春园。

名闻遐迩的聚春园，取名内涵“聚多冠盖、春满壶觞”之意。文化有继承也有发展，饮食文化和其他文化一样，也有个继承与发展的问題。人吃了千百年，从天上吃到地下，从陆地吃到海洋，吃出了经验，吃出了艺术。此种艺术犹如日月中天，无与伦比，是永远不会凋谢的，因为全人类都在自觉和不自觉地参与继承与发展，还参与此种艺术的创造，哪一种艺术有如此强大的生命力！

没有千年不变的景，没有百年不改的菜。古人认为诗中有画，画中有诗，当然他们也知道肴中有诗，诗中有肴。一盅淡扫娥眉的“鸡汤氽海蚌”、一碟浓淡相宜的“凤巢香螺片”，能否与“约略西施未嫁”的福

州西湖齐名？一道“佛跳墙”名菜，百年飘香，熏得禅心无定。一样精致的盖碗，一样诗意的菜名，同样讲究的原料，同样高明的厨师，却烹调出不同的菜肴。“味”不同，“意”在其中，虽有淮北枳淮南橘的地域差别，更有“故人故情怀故宴，相望相思不相见”的恋乡恋旧情结，只是一食一饮，在这里就有一种意境，就积淀着一定的文化韵味，所以食家、故人、游子、骚人和墨客都眷恋着“聚春园”。

在市场经济的社会中，商业文化是依赖商品流、顾客流、信息流、人才流来传播。把烹饪同文化结合在一起，是聚春园的一个好传统，如今的聚春园不但没有放弃这个传统，反而进一步弘扬了它。为弘扬八闽饮食文化，记载百年老店的沧桑历史，聚春园大酒店诚邀方炳桂等 30 位福州知名作家和社会贤达，历时一年，撰写结集编成《百年聚春园》一书，它以史话的形式出现，体裁随意，形式多样，文字活泼，讲历史、讲故事、讲传说。或畅饮当歌、或微醉成吟、或泼墨书丹，将大悟倾注笔端，弘扬闽菜文化，诠释杯酒人生；进而林林总总，洋洋洒洒，一一定格，拾掇成书：一则以著述的形式全面展示福州百年老店的深邃内涵，再则为振兴福州服务贸易业提供应有的精神食粮，并用以答谢社会各界及广大消费者多年来对聚春园的种种厚爱。

全书注重纪实性，并坚持知识性、趣味性、科学性和资料性的有机统一，几易其稿，共分四个部分：百年足迹、名人名厨、传闻礼赞、闽菜飘香。合之为书，分开也可独立成篇。文字通俗凝练，内容翔实完备，以众多的历史故事和名人名厨，穿针引线，悟经营哲理，话厨艺之道；还介绍 100 道闽菜的配方用料和烹饪方法，增桌上品种，富实用价值。由于诸位文化贤达的黾勉从事，策力精修，及聚春园的各位元老、师傅及新老员工的鼎力支持，竭诚服务，心血铸就，方使此书及早问世，以飨读者。

“人瑞”有长寿之道，百年老店亦有长寿之道。“周虽旧邦，其命维新”（《尚书》），弘扬闽菜，厚望于聚春园。旧邦新命，创新就意味着一种生命力。光荣与梦想，它的文化企图的着眼总不仅是现在，而更是遥远的将来，聚春园之任重矣。是为勉，亦为序也。

梁建勇

辛巳年冬至时节

前 言

福州，可以骄傲地称为“有福之州”。从公元前 202 年闽越王无诸构筑冶城算起，历今 2200 多年，演化为一个集历史文化名城、沿海开放省会、华侨台胞故土于一身的东南大都会。在这个有悠久历史文化的百花园中，福州菜不愧为一朵奇葩，千百年来不断发展，足以与中国其他菜系争奇斗艳，增色添香。

古代福州城并不大，城内除官府衙门，少有平民住家，更少有商业铺面。所以古时的店面（包括饮食店）多在郊外，统称“郊店”。经营者在乡间通往城镇的路边盖一间草房木屋，摆几张桌椅板凳，垒一个烧柴炉灶，烧几样家常饭菜，就可开张营业了。明清以后福州城渐渐扩大，有些店迁进城内但其家常菜的烹调方式却无大的改变。由于在福州地方方言中“郊”与“猴”谐音，久而久之，“郊店”转称“猴店”。既有纪念郊店来历之心，也含有家常便菜上不得大雅之堂

之意。随着经营的发展，一部分以米豆糖油为主要原料，以米浆为制作特色的饮食店从中分离出来，成为专营锅边糊、蚵饼、虾酥等风味小吃的糰粿店，这是福州饮食业的第一次大分工。

南宋时期（1127—1279），国都（或称行在）从北方汴梁（即今开封）迁到南方的临安（即今杭州）。这时中国东南地区的商品经济已有高度发展。福州与杭州相去不远，海上交通相当便利，南下的中原人士以及赵宋贵族等来福州的与日俱增，苏杭等地的烹调方法随之传入，便有了经营“苏杭雅菜”的饮食店。这些苏杭雅菜与传统福州菜相互融合，逐渐形成与“猴店”不同特色的“菜馆”类饮食店。这是福州饮食业的第二次大分工。

在数以千年计的历史长河中，随着福州人与外籍人士的易地为官，互市经商，全国各地菜肴陆续传进福州，其中影响最大并为福州人接受的当推烧烤，到19世纪中叶，“京广烧烤”一词名声鹊起，直与“苏杭雅菜”并驾齐驱，成为福州菜中的两大支柱。

道光二十年（1840），鸦片战争爆发。道光二十二年（1842），腐败的清政府与英国侵略者签订了丧权辱国的《南京条约》，福州被辟为五口通商口岸之一。随着广东洋行买办商人和外国传教士的涌入，广东菜和西洋菜一时走红。为了招徕客人，福州饮食业中出现了以“广”字为招牌的饮食店和中西餐兼营的“汉洋菜馆”。这是福州饮食业的第三次大分工。

至19世纪中叶，福州饮食业已颇具规模且分工明确。饮食店一般分为四种类型：

第一类是“菜馆”，多设在街头闹市。店堂格调高雅，烹调山珍海味，备足名酒佳肴，是供达官贵人交际享乐，行商巨贾协调论市和骚人墨客聚会唱和的所在。

第二类是“清汤店”又名“饭店”。多在闹市中取静地，窗

明几净，陈设淡雅。备办小碟盘菜，兼售点心佳酿，是供公教人员，手工业者醉饱的地方。

第三类是“猴店”，规模虽小却星罗棋布，面向大众，供应普通饭点，经济酒菜，是劳动市民休憩吃饭的场所，早晚营业额为兴盛。

第四类是“糍粑店”，供应米豆糖油制品，满足平民果腹之需。

至20世纪中叶，这四类饮食店逐渐组成十三个行会组织。

一是以烹调汉洋菜为特色的“台益行会”，著名菜馆有南台的浣花庄、嘉宾、青年会、西宴台，城里的河上酒家、仓山的快活林等。

二是以经营福州正宗精制闽菜为烹调特点的“广协行会”，著名菜馆有城内的聚春园、南台的广裕楼、新东南、广升楼等。

三是以菜馆兼饭店为烹调特色的“双兴行会”。著名的有南台的乐新楼、聚英楼、华英楼等。

四是以经营饭菜点为特色的“松荫行会”。有双门前的四海春、定远桥的小有天以及可然亭、福人颐等。

五是以经营饭菜点兼售茶点的“六合行会”。著名店有：南街的南轩、妙巷的别有天。

六是“猴店行会”。著名店如西门的“南星”、津门的“亦兰亭”。

七和八都是“糍粑行会”，分为“城庆安组”和“台庆安组”两个。著名店有南台的“三成协”和城内的“西信义”。

九和十是“家厨行会”，分城一组和台一组。著名的有“狮仔仔”等店。主要经营方式是上门为市民操办婚丧喜庆宴席，一般先加工成半成品，然后到东家处烹调菜肴。

十一是“佳点行会”，也叫“汤点店”或叫“担板店”。经营

元宵、汤丸、千页糕等各种小吃点心品种，著名的有南街的“味和”、“美和雅”，台江的“三成炳”等店。

十二是“牛肉炒行会”，专营牛肉类菜点。著名店有南洋楼、小楼、胜利等。

十三是“福泉行会”，经营煮粉干，面条等。著名店有台江的一品居、第一楼羊肉面、乐天等店。

在悠悠的历史长河中，不知曾经有过多少家饮食店此兴彼亡，往往开门大吉，风光一时，紧接着黯然失色，关门倒闭，均成为历史舞台上的匆匆过客。但有一家饮食店，自 19 世纪后期直至今天，经历百年风雨，横跨三个世纪，接待八方来客，阅尽人间沧桑，长执福州饮食业之牛耳，维持长盛而不衰。何者？福州聚春园也。时值 2001 年，聚春园又一次焕发青春，以崭新面貌迎接新世纪的挑战。本人忝居掌门之位，几经思考：若聚集若干同道，查阅历史资料，搜检名人典故，把本店的起源特色、名厨名菜、历史业绩用文字相片表现出来，供世人参阅，为近代福州烹饪史添上淡淡的一笔，意义岂不大也。于是，便有了这一本《百年聚春园》。然因时间匆促，书中不足及疏误之处，祈望大方之家予以指正。

郭仁宪

2001 年 11 月 28 日

目 录

序

梁建勇(1)

前言

郭仁宪(1)

第一部分 百年足迹

- | | | | |
|-------|-----------|---------|-------|
| 第 一 回 | 源春馆厨店开业 | 郑春发少年从厨 | (3) |
| 第 二 回 | 三友斋名冠榕城 | 郑春发参股经营 | (6) |
| 第 三 回 | 三股东独归春发 | 改招牌聚春茶园 | (11) |
| 第 四 回 | 满汉席终成绝唱 | 佛跳墙流芳百年 | (15) |
| 第 五 回 | 郑老板适时隐退 | 邓世端接手全盘 | (20) |
| 第 六 回 | 十三股接掌聚春 | 因抗日分店南平 | (24) |
| 第 七 回 | 八一七福州解放 | 赎买后老店逢春 | (29) |
| 第 八 回 | 三回合异军突起 | 无米炊名厨巧为 | (32) |
| 第 九 回 | 艺凋零十年浩劫 | 店回春整顿服务 | (37) |
| 第 十 回 | 授特级“聚春”领先 | 出国门闽菜扬名 | (40) |
| 第十一回 | 夺金牌闽厨上榜 | 主国宴闽菜腾飞 | (45) |
| 第十二回 | 佛跳墙名列金鼎 | 建大楼旧店新颜 | (51) |
| 第十三回 | 晋三星国际接轨 | 创佳绩世纪迎新 | (56) |
| 第十四回 | 继传统力夺双金 | 老字号再度扬威 | (60) |

作者：魏孔明 张 厚