



3月7日，东福园厨师长黄孝林从北京捧回一块奖牌——2013年度《美食与美酒》BEST 50中国最佳餐厅，东福园荣列其中。权威评委团及达人暗访团推荐东福园上榜的理由是：坚守传统，用料新鲜，味道纯正，老字号独有的一身正气。

从徽帮菜到甬帮菜，从奄奄一息到重获新生，再到从全国名餐馆中脱颖而出，东福园，一直走在菜肴融合与创新的路上。

记者 黄银凤 文 记者 崔引 摄

从徽帮菜到甬帮菜 百年风雨 东福园

徽菜起家

说起中国饮食业的近代史，有“六帮三馆”之说。六帮，指的是菜帮，即甬帮、徽帮、杭帮、绍帮、津帮、沪帮。三馆为素食馆、野味馆、回族馆。而赫赫有名的东福园主营的正是“六帮”之一的徽帮菜。

菜帮每每是依附商帮而发展的。

早在唐宋以来，徽帮商人遍天下。上海开埠时，徽商已活跃在沪上。徽帮菜也因此进入上海，稍后自然也入驻宁波。1933年，徽州人吴子昭集资6000元银元，选址三江口开设菜馆，定名“东福园饭店”，取福如东海、事事吉祥之意。当时店面为二间三楼。

那时的宁波东门口三江汇合之处，是海陆货物的集散地，商行钱庄林立，官绅商贾云集，也是发展餐饮业的风水宝地。所以那里菜馆众多，各有特色和绝招，各自拥有一批铁杆食客。

百菜百味

吴子昭特地请人设计制作了身穿蓑衣，头戴蓑笠，蓄着长须，手持一条元宝形大鲤鱼的寿星形象，作为饭店的徽标和实物造型，创意颇为独特。为收买宁波人的胃，吴氏兄弟在中国著名的八大菜系之一的徽菜中，挑选了最能体现徽菜特色又对宁波人口味的一批菜肴为主打菜，从家乡聘请有名的胡姓大厨掌勺，并从徽州进了第一批原料。

讲究色、香、味、形、分量和汤卤的徽菜，其本质特色是“原汁原味”，即百菜百味。加上用料新鲜滑嫩，调味上坚持以葱姜去异味，以高汤引味，以火腿助味，以冰糖提鲜，以自制的土酱油调色增香，这些都有别于其他饭店的烹饪手法，很快就在当

历经沉浮

1941年，日军侵占宁波后，经济萧条，东福园也难逃此劫。新中国成立后，经营机制改变，东福园实行公私合营，后转为国营，但传统经营方式未变。

上世纪60年代，东福园在原址进行扩建，扩至七间门面，高四层，营业面积达1700多平方米，这在当时是颇为“高大上”的。当时，东福园是宁波最早经营“冰糖玉燕、火踵金钩翅、花菇辽参”的高档酒楼，以喜宴、寿宴、满月酒、庆功宴红遍大江南北。至上世纪八九十年代，东福园主营精品宁波菜、十大名菜、招牌海鲜、田园风情菜等，为满足猎奇挑剔的食客，又引进国宴菜、淮扬、川、鲁、杭帮菜等地方风味特色，集各地美食之

老店新开

2008年9月19日，金谷明府饭店的总经理张空从市贸易局手里接过写着“东福园饭店”的牌匾，雪藏八年的东福园重新开业。如今，坐落在鼓楼边上的东福园，一派老酒楼风貌，明清风格小青瓦、马头墙与东福园老字号招牌交相辉映。而一尊2米多高的“百岁福星”木质雕塑出现在老字号东福园饭店门口，吸引了众多市民前来参观。

开业之初，饭店还聘请了创始人吴子昭长子吴吉麟、上世纪六十年代东福园老主厨董荣福为顾问。新任厨师长黄孝林也曾是东福园的老员工、东福园老店经理曹丽萍的徒弟。新老厨师们依然坚守着传统，认真做菜，不玩取巧。只是在考虑到现代人讲究健康养生，而在传统菜的基础上做出一些合时宜的调整，摆盘随着现代审美做出相应的改变，让顾客能放心吃到地道美味的老派甬帮菜。

张空还牵头成立了东福园老字号名菜研发中心，并与徽菜研究会联合开发菜品。将徽菜与甬帮菜相互融合，自创东福园新十大名菜，分别是雪菜大汤黄鱼、蟹粉狮子头、火踵金钩翅、百鸟

曾经齐名“楼外楼”

东福园店主吴子昭是徽菜馆出身，懂烹饪，善交际，经营有方。他深知要想在宁波立足，必须在烹饪技术上显露绝招，高人一筹。为此，他特意从上海请来烹饪高手方炳文掌厨。当时方炳文专做招牌菜，他身着白纺绸短衫，不系围裙，从容不迫，上灶操作。菜肴烹饪完毕，雪白的纺绸衫裤无一滴油渍。同行齐感钦佩。接着制作冷盘，方炳文一手操刀，一手拿物，顷刻间就拼摆出以人物为图案的四色冷盘，形象栩栩如生，当场博得齐声喝彩。经此一举，为同行心服，东福园的名声也为官商绅士所传扬，从此打开生意局面，生意一直兴隆。

年过八旬、刚刚过世的原东福园饭店掌勺大厨董荣福曾经评价道，从1933年到上世纪80年代，东福园一直是宁波档次最高、规模最大、影响力最深远的酒楼，曾与杭州“楼外楼”齐名。

十大名菜久不衰

时的宁波餐饮业中声名鹊起。

随着时间的推移，甬上市民喜食海鲜的习惯，让吴氏兄弟认识到，要让东福园饭店能在宁波长盛不衰，必须将海鲜引到徽菜中，即采用徽菜的传统烹饪手法来加工海鲜才是最佳的出路。比如“青鱼划水”这道菜，经过不断的摸索、创新，一改传统甬菜一次性放好调料的简单烧法，而是采用徽菜的做法，一道一道地进行精细加工，使色、香、味更为考究。在不断的融合与创新中，名闻宁波的东福园推出了冰糖玉燕、火踵金钩翅、花菇辽参、清炖鲥鱼、冰糖甲鱼、青鱼划水、雪菜大汤黄鱼等宁波十大名菜。这些名菜别具一格，让宁波的达官富商享足口福。

菜系融合采众长

所长。同时，东福园也推大众化的名菜，如三丝蹄筋、三虾豆腐、三丝凤爪、徽州丸子、菊花火锅、蟹粉狮子头等。高中低档菜俱备，生意十分红火。光顾的客人有达官贵人和工商巨头，连乡下的财主家中操办喜寿宴也必到东福园。

1993年10月，东福园被国内贸易部授予“中华老字号”金匾。

2000年，因东门口改造，东福园被迫拆迁。从此，盛极一时的东福园长期踪迹全无。

尽管经历几度沉浮，但从历史深处走来的老字号东福园一直走在融合与创新的路上。

身边风景有新意

朝凤、绉纱猪蹄、锅烧河鳗、清炖鲥鱼、冰糖玉燕、冰糖甲鱼、青鱼划水。

原汁原味的甬帮菜，重新唤起了老宁波人的回忆。东福园新掌门人张空说，饭店开张六年来，不少老人带着儿孙来捧场，还有老人会跑到办公室，与他聊当年的往事。

老“东福园”以寿宴、喜宴、满月酒闻名。张空说，有一位顾客，硬是推掉了儿子在五星级酒店定好的婚宴，改在“东福园”摆酒席。“那位老人跟我讲，一家三代的婚宴都在同一家饭店办，这是缘分。”

还有一次，一位老人跑到张空办公室，指明要在孙辈喜宴上点20份锅烧河鳗。锅烧河鳗是名闻遐迩的宁波十大名菜之一。为了这道菜，饭店单独辟出两个灶头，几名大厨在厨师长带领下轮番上灶操作，连续作战两个小时，终于将这道私人定制的剔骨锅烧鳗端上餐桌。

如今，新老宁波人可以在品尝原汁原味的传统大菜中，重拾旧时宁波地道味道。

老宁波舌尖上的 东福园当家名肴

宁波甬菜研究会资深研究人员、年近七旬的朱先生，年轻时很喜欢去东福园，特喜欢吃东福园烧的鱼，其烧鱼不用油煎鱼的两面，而将炒锅烧热滑油后留底油，投入鱼后即放入调味，再用旺火急烧五六分钟即成。如是烧制的鱼，水分与营养成分折损少，鱼肉鲜嫩无比。

一次，有位朋友请朱先生去吃名叫“象牙菩鱼”的佳馐。只见鱼头大身小，刺少肉嫩，一看便知是鱼中隽品。大厨将鱼皮剥掉，配好葱、蒜、姜、酒，下锅生炒，做成佳馐。只见鱼肉的颜色白中透黄，宛如象牙一般。还有一道葡萄鱼，把青鱼中断切成葡萄状，加葡萄汁烹成，也颇脍炙人口。

朱先生感叹道，虽然事隔多年，现在想起来仍觉其味醇醇呢！



张空总经理看望东福园创始人吴子昭长子吴吉麟先生（左）。



老店新开，饭店门口的一尊雕塑，吸引了不少人驻足。



上世纪70年代的东福园。