

【开栏语】

一幅泛黄的旧照片，照片里的人怎样了；一盏有年头的碗，觥筹交错间曾留下几段佳话；一块斑驳的牌匾，牌匾后的故事又讲到了哪……

翻开尘封的档案，在历史长河中浮沉，历经艰苦卓绝却从未停止奋斗的那些人、那些事，依旧微光闪烁……

从今天起，我们联合宁波市档案馆、宁波市老字号企业协会推出“档案见证老字号”栏目，走进宁波“老字号”，从旧档案、老物件中感受、汲取宁波商帮文化历久弥新的力量。

东福园： 一口“乡愁”的 守正创新

奶白色的浓汤“咕嘟”冒泡，一股熟悉的咸鲜味扑鼻而来，奶奶时常挂在嘴边的“三天勿喝咸齋(即咸菜)汤，脚骨有点酸汪汪”不由在脑海中回响。

厨师正在烧的是东福园饭店十大名菜之一“咸齋(雪菜)大汤黄鱼”。这一口鲜掉眉毛的汤和入口即化的鱼肉里，是宁波人世代相传的“乡愁”，更是对宁波这座城市历史文化遗产的守护。



咸齋大汤黄鱼。

一组照片中的百年兴衰

东福园饭店(东部新城店)二楼走廊的墙上，一组照片总能吸引来这里吃饭的客人驻足——

东福园饭店始建于1908年，新中国成立前坐落于老东门口，是一栋双间门面的三层楼房。店门口，人来车往，熙熙攘攘。宁波自古商贸发达，商帮筵席的兴盛，无形中促成了餐饮的繁荣。

1993年，东福园被国家贸易部授予首批“中华老字号”金匾。1996年，东福园小吃城对外营业。从高档酒楼到大众食府，食客在东福园不仅能尝到精品宁波菜、十大名菜、招牌海鲜，还能一品淮扬、川、鲁、

杭帮菜等地方风味特色。也正是在这一年，宁波开始实施第二个跨越性的规划纲要，“转型”深入各个行业、领域。

2008年，鼓楼历史街区，东福园在马头墙的映衬下再现光辉。时至今日，从历史深处走来的东福园已有5家门店和一个在建项目，正在焕发新的生命力。

一份菜单里的“心诚菜美”

东福园饭店至今保留着一份1965年3月的《菜点价目单》，泛黄、斑驳的封面近乎脱落，1元的大汤黄鱼、2.7元的红烧甲鱼、0.9元的青鱼划水……这些名列东福园十大名菜的菜品，至今仍备受食客追捧。

时代在变，口味在变，一道菜能征服一代又一代人，“功夫”在菜外。

“我们经常说‘精工细作无人见，心诚菜美有人知’。自律，让东福园历经百年而不衰。”东福园饭店现任掌门人张空说。

在东福园饭店留存的旧物中，有一幅字“正知、正念、正能量”被当作宝贝。

这幅字来自一对上海老夫妇。2019年国庆期间，他们来宁波旅游，特地到东福园用餐，回沪前专程到店送上这幅字。

“几十年前我们就是在东福园屋檐下

躲雨时认识的，之后在东福园办了喜宴和满月酒。尽管后来一直在上海生活，但对东福园的思念从未中断。”

就像那句话说的“心诚菜美有人知”，惊喜却不意外。

一口“老底子味道”的“守正创新”

还是那道宁波人再熟悉不过的咸齋大汤黄鱼，如今也有了“年轻版”——顶汤过桥黄鱼：用黄鱼慢慢熬制出奶白色高汤，上桌后再将薄而透的黄鱼片下锅涮15秒即可享用，既保证汤头的鲜香醇厚，又保留黄鱼片的紧致爽滑，是时下年轻人更喜欢的吃法。

传统是根，创新是魂。守正创新，或许是老字号共同的出路。

东福园在不断创新。就在鼓楼历史街区，东福园饭店的边上，今年2月开张的“福小馆”是东福园的第一个子品牌，“生腌熟醉”“小酒馆”的定位吸引不少年轻人关注。

“老字号不仅要让老一辈忘不了，更要让年轻人记得住。”张空说。

记者 石承承

图片由宁波市老字号企业协会提供



文明健康 有你有我 公益广告

垃圾分类 我就是 影响力

作为年轻一代，保护环境是一堂必修课，我正在积极参与垃圾分类，用实际行动力挺垃圾分类。

程倩
宁波大学学生

