弘扬企业家精神 江城老字号焕发新魅力

本报记者 李婷 张添奥 周淑宇 姜岸松

写在前面

中华民族生生不息，靠的是一代代人的顽强拼搏。如今，在无数的奋斗者中，涌现出一大批具有鲜明时代特征、勇于创业创新的企业家，他们在波澜壮阔的历史画卷中书写下奋斗拼搏的华彩篇章。

“三花一岛”火爆互联网、江城米醋凝结百年记忆、凤吉园贵家馆子五代传承、长白山葡萄酒匠心独运……在北国江城吉林市，众多名品名店能长盛不衰，无不源自企业家们孜孜不倦的追求和激流勇进的打拼。他们是财富的创造者、是民生的支撑者、也是未来城市发展的坚强基石和中流砥柱。

近年来，吉林市大力弘扬企业家精神，充分展示优秀企业家的珍贵品质，凝聚全市上下崇尚创业创新的强大正能量。近期，吉林市又重点推介一批优秀企业家的先进事迹和突出贡献，集中展示这些企业的品牌创立、发展历程和所创造的社会价值。为此，本报推出通版，集中讲述江城十家老字号企业传承发展的故事。希望通过这组报道，管理尊重企业家价值、鼓励企业家创新、更好发挥企业家作用的浓厚氛围，助力吉林市经济社会的创新发展、高质量发展。

精神照亮前路，梦想铸就辉煌。与时俱进的企业家精神必将激励广大企业家攻坚克难、勇攀高峰，奋力谱写新时代江城发展的新篇章。

1 凤吉园：五代传承人的坚守

凤吉园贵家馆子源于清光绪年间

乌拉满族火锅哪家好吃？老吉林市人都会说，首推位于龙潭区乌拉街镇的凤吉园贵家馆子。记者也算是“老吉林”，此前去过多次，最直接的感受就是，别管是不是休息日，凤吉园门前的小院里，车总停得满满的。您要是能找到车位，那就代表用餐不用排队了。

凤吉园贵家馆子始创于清光绪年间（约1875年），经历五代传承，已有140余年，是乌拉街现存唯一的百年老店。这家老店坐落于镇中心，占据得天独厚的地理位置，先后获得“吉林省非物质文化遗产”“吉林老字号”“吉林特色餐饮旅游名店”“吉林省著名商标”等荣誉。

凤吉园贵家馆子是满族传统民营餐饮企业，创始人贾福曾被召进京，到清宫御膳房传授乌拉满族火锅技术。自京城回来以后，凤吉园更加具有影响力，原有店面增加到150平方米，生意红极一时。第二代传承人贾鸿斌接手后，收购右侧50平方米民房，打通后重修，扩大了营业面积。第三代传承人贾吉、贾才，于1949年11月入股乌拉街供销社，成为社里职工。第四代传承人贾成志、贾成明，在改革开放以后恢复了“凤吉园贵家馆子”的老字号。凤吉园经过迁址和两次扩大经营，现有营业面积800平方米，占地面积5000平方米。

贵家满族火锅的传统加工技艺源于满族及其先民的民俗生活，如烤制猪的硬肋五花肉，方法源于满族先民女真时期的“烤猪法”；白片肉和血肠的加工技艺源于满族萨满祭祀的“吃福肉”习俗；私房技艺的熬风吉汤、挤（压）油、灌制血肠均有家传秘方……如今，传承的接力棒已交到了第五代传人贾鑫的手里。他说：“我们凤吉园的风味特色体现在猪五花片肉，肥而不腻，所售肉类通过秘方加工，食用时品出原始味道，山珍海味聚于一锅，私房佐料配制讲究，体现着满族的吉林风俗、礼俗文化。”

2014年10月，凤吉园在长春设立第一家加盟店，随后陆续有12户商家加盟。此外，随着乌拉古镇、吉林雾凇的知名度越来越高，吃凤吉园乌拉满族火锅也成了广大外来游客的一个重要行程，现已接待了30多个国家的游客。贾鑫感慨道：“五代人的坚持，成就了今天的凤吉园。这种坚持并不单单是这份手艺，更是百年来形成的经营理念；或许，还有对幸福生活的向往吧。”

2 香园大酒店：满族菜系的“领跑者”

“上菜速度挺快，服务也到位。”“菜品口味很好，环境非常棒。”“能品尝到不同菜系，店内装修很有档次。”……打开美团，可以看到许多网友对香园大酒店的好评。

在吉林市的江北（指龙潭区松花江北的区域），湘潭街中段的香园大酒店名号非常响。无论是办升学宴、办婚宴，还是亲朋好友聚餐，很多人都会首选这里。

香园大酒店始建于1956年，历经龙潭区饮食服务总店、龙潭区合作总店和江北饭店等店名，很长时间都是江北最大的饭店。1990年，江北饭店改制，由现任法人即董事长姜伟接收，正式改名为“香园大酒店”。

香园大酒店继续保留红烧肘子、松鼠桂鱼、葱爆鹿肉、宫堡鸡丁等老店的招牌菜，又以满族传统菜系为主，增加了川鲁等特色菜系，还有点击率较高的招牌菜。姜伟说，酒店以传统菜系做支柱，时尚菜肴不断翻新，逐渐成为一些老食客经常光临、周围居民办喜寿宴菜的地方。

酒店对菜品的选料—制作—出品—上菜，制定了严格的标准和出菜通道，以保持菜品的质量。店里对所有菜品的点击率、剩菜率、投诉率，每天都做统计、分析，还设置点菜排名等管理制度，使每道菜品处于严格的受控状态，使“顾客满意”真正成为菜品标准的第一标准。

随着经济效益不断提高，香园大酒店几经搬迁及扩建，最新一次的改扩建是2011年。酒店重金聘请澳门著名设计师杜家杰先生，结合酒店地理位置优势和前期发展背景，精心设计出极具满族文化特色的新香园酒店蓝图。其中，在外部规划出泊车位，让以车代步的食客方便出入，还专门提供酒后代驾等多种温馨服务，解除了食客的后顾之忧；一楼大厅保留了传统满族碳火锅，还辅以民间嫁女的四盒礼、花轿、宫廷配饰、图腾等，用满族民俗文化投开了顾客进入酒店的序幕。

香园大酒店历经风雨，是吉林市这方沃土上由国营向民营转制的行业历史缩影，是社会发展的真实记忆，并且在不断创造新业绩。

酒店于2020年在吉林市解放北路设立分店，于2021年在长春市朝阳区西安大路附近设立分店，规模不断壮大。姜伟表示：“我们要让香园酒店以高效、优质、可持续发展的内在品质，自立于吉林餐饮文化之林，成为极具满族文化特色的餐饮强店领跑者！”

香园大酒店夜景

3 长白山酒业：新时期再创辉煌

在蛟河市新站镇，有个空间巨大的地下室，放了上千个大木桶，它就是吉林省长白山酒业集团有限公司的地下酒窖。这个酒窖已有80多年的历史，记录着曾经是亚洲最大葡萄酒厂的企业印记。

这座地下酒窖拥有着“亚洲第一窖”之称！酒窖在十三米深的地下，保持着世界最小的恒温温差。里面的1500个橡木桶，最大的直径2米多，单体能装葡萄酒15吨；酒窖没有任何装满装饰，展现着原汁原味的葡萄酒文化。

“亚洲第一窖”的历史印记

长白山酒业前身是吉林市长白山葡萄酒厂，始创于1936年，是东北历史最早的山葡萄酒企业。酒厂地处山区，山葡萄资源十分丰富。在计划经济时代，它是国家及吉林省食品行业重点投资的企业，产量、产值在全国同行业中名列前茅；九十年代末，企业跟不上市场发展步伐，只得停产，申报破产。2000年，从南方回到家乡的张传海收购该企业，成立了吉林省长白山酒业集团有限公司，改制为民营企业，他经沧桑的长白山酒业得以重新启动。

改制后，公司成立了山葡萄与山葡萄酒研究中心，开发了有自主知识产权的洋姑娘酒、冰酒等系列产品。在酿造工艺方面，董事长张传海带领技术人员，选用耐酸耐低温的优良山葡萄酵母，沿用传统工艺发酵，利用地下橡木桶储存，使产品更加安全，具有绿色、健康的特色。在品牌建设方面，长白山酒业弘扬老字号的文化和精神，把商标作为企业很重要的无形资产来管理和运营，现已形成以主商标为主的系列商标近百个。

副总经理潘少安在这里工作43年，经历了长白山酒业的兴衰与变迁。他说：“改制后，我们努力开发市场，扩大销售，在品牌塑造等方面加大投入，使企业再造辉煌，进入全国同行业前十名，成为我省山葡萄酒龙头企业。”

如今，长白山酒业还在不断创新进取的路上前行。2021年，公司已与漳州片仔癀保健食品有限公司缔结战略合作伙伴关系，依托长白山区域资源优势，以“长白山人参”为切入点，通过“片仔癀”全国近500家专营店，配以“不老草”“三鞭酒”等产品，打造长白山+片仔癀系列养生酒产品体系，扩大了产品销售市场和长白山品牌的影响力。

4 福源馆：传承经典不断创新

说起吉林市的老字号，少不了福源馆。那留存在江城人记忆深处的点心香味，从京八件到油茶面，从五仁月饼到传统麻花，已成为一代代吉林市人从小到大、伴随至今的美好味道。

日前，记者走进位于河南街的福源馆门店，探寻这家老字号烘焙企业的经营之道。中秋将至，购买糕点的顾客络绎不绝，空气中弥漫着诱人香气。市民孙一民特意从解放北路赶过来，他说：“中秋节快到了，我来这儿选购点月饼，同时也买点老人爱吃又健康、解暑的绿豆糕。看到这儿还有礼盒，也想给外地的朋友买点，作为本地糕点，有特色，也有面子。”

福源馆深受江城百姓欢迎

吉林福源馆诞生于明朝崇祯元年（公元1628年），至今已有300多年历史。吉林福源馆食品集团有限责任公司是国家和吉林省、吉林市农业产业化重点龙头企业。公司副总经理晋光强说，为弘扬民族传统工艺，让老字号不断焕发新活力，福源馆向下挖掘老口味，向上融合新产品。“下挖”就是挖掘老产品、老口味，寻找中华传统美食脉络，通过挖掘史料、寻找老技师，还原老产品的配方、做法，力求原汁原味地奉献给消费者；“融合”就是把中式糕点和西式糕点加以融合，在结合中创造出新的口味、新的产品。目前，福源馆已经研发和改良出七八十种新产品，满足了不同层次的消费需求。在创新的同时，他们还投入上百万元，建立了检验室，保证产品质量，让福源馆在创新中获得发展的新保障。

正如吉林福源馆食品集团有限责任公司董事长宋亚坤所说：只有创新精神和工匠精神相融合，才能跟上时代步伐，推动产品和服务品质的提升，推动产业结构的调整升级，满足社会发展和人们对更美好生活的需要。

5 新兴园：文化赋能 开启新兴之路

如何让老字号焕发勃勃生机，是“90后”创业者、新兴园饺子馆当家人张立坤一直思考的问题。日前，记者走进河南街中段的新兴园饺子馆时，临近中午，只见顾客陆续涌入，很快就一桌难求了。从络绎不绝的顾客中，以及开在餐馆里的博物馆、戏园子，张立坤对问题已经给出了答案。

市民张爽说：“别看我不到40岁，可是这里快20年的老主顾了。我感觉在这儿一直吃得都挺好的，老字号嘛，口味特别适合我。新兴园也是吉林市知名的老品牌，值得信任。听说这里还开了家博物馆，吃饭之余，我也会领着朋友逛一逛。”

如今，把博物馆建在饺子馆里，这种形式新颖、内容丰富，让食客对新兴园有了新认识。吉林名人牛子厚亲题匾额的新兴园饺子馆，借势建起“喜连成京剧大舞台”，引发“京剧热”，让河南街这条老街因有古韵古味，愈加展现出历史文化的魅力。

总经理张立坤说：“老字号企业能够保持经久不衰，除了诚信经营、优质服务外，还要有独特的文化优势。新兴园饺子馆用文化赋能，走出了一条新兴之路。”张立坤说，很多顾客来品尝美食，还伴随着老情感。为秉承老字号的历史文化，企业从2014年开始，共搜集有关吉林市的老照片、字画和实物等藏品2000余件，并于2021年底正式开放了吉林史话博物馆。

“将来，我们会继续突出吉林市文化特色，擦亮老字号品牌，不断挖掘品牌附加值。”张立坤说，新兴园将以“外地人必到、本地人常来”为目标，提供更有文化的餐饮服务，为吉林市旅游发展贡献一份力量。

新兴园饺子岁月有痕

6 牛马行饸饹铺：味道百年 匠心传承

“来一碗饸饹条！”临近中午，牛马行饸饹里便排起了长队，直到13时多，人才逐渐少些。

吉林市人，特别是年岁大点的老吉林人，对牛马行饸饹都不陌生。作为一家已经116岁的面馆，牛马行饸饹铺早就和这座城市一起，融入吉林市人的生活里、记忆中。“我们是老街坊。我们家不做饭时，就来这里吃一碗饸饹条，老吉林味道了。”70多岁的徐德荣说。

牛马行饸饹铺始创于1906年，最初只是一个很小的面馆，原名叫“饸饹龙须面馆”。1958年公私合营后，“龙须饸饹面馆”更名为“吉林市船营饮食合作总店——饸饹铺”。2019年，饸饹铺注册商标“牛马行”，一直使用至今。

贾利东是牛马行饸饹铺的第四代传人，说起饸饹条的历史，那是如数家珍。他20多岁时，就跟着外祖父，学做饸饹条，一晃30多年过去。“我们家的饸饹条制作技艺，是从我外祖父那传承下来的。外祖父退休后，我母亲接管了店铺。”贾利东介绍道。

“早上8时多，我们就统一配送新鲜的食材，从切配到炒制，加工好基本就11时了。”贾利东告诉记者：“现在，中午大概有300多人来吃饭，晚上200多人，最多时一天上千人。”

牛马行饸饹铺的饸饹是用高粱面做的。为了保证货真味纯，贾利东建立了高粱种植基地，统一加工，自产自用，生产过程道道严格把关、层层检验，保证餐桌上的成品有营养又健康。“这样制作出来的饸饹条筋道、口感好。”

至今，牛马行饸饹铺已历经4代的传承、改良和创新。贾利东说：“未来，我多开几家分店，再依托电商行业，开通线上渠道，让饸饹条走向更大的市场，将传统老字号面食发扬光大。”

牛肉饸饹铺百年传承

7 江北百货大楼：记忆中的“购物乐园”

松花江穿城而过的吉林市，划分为市中心和江南、江北。在江北的龙潭区，商圈的核心就是江北百货大楼。

位于龙潭区遵义东路的江北百货大楼，始建于1953年，主要经营金银珠宝、化妆品、服装鞋帽、针织品、家用电器等日用百货，另外还有超市。

近些年来，江北百货大楼特别深受中老年顾客的喜爱。“对老年人来说，这些看得见、摸得着、能试穿、价格也不高的服饰，买回去才更放心。”总经理吴爱菲说，经营业户在选货时，会重点挑选适合中老年人的服饰。

“在服务培训方面，我们会把中老年的销售、服务作为重点，还包含突发事件如突发疾病、丢失物品、意外摔倒等情况的应急处理，让顾客有舒适安全的购物体验。”吴爱菲介绍道。

2014年，江北百货大楼加入华生集团后，引进了许多大众耳熟能详的知名品牌，还开设了速剪吧、儿童乐园和健身馆。近三年，商场及经营业户以打折、抽奖、赠券、特卖及政府消费券等方式，举办了46场促销活动，销售额较非活动期销售额增长50%左右。

江北百货大楼是一代人的记忆

他们还认真落实“三九”服务承诺：百货服饰九日内“不满意就退货”；华生商品遇假货九倍赔偿；同城同品同价，价格高于他家九倍赔偿差价。货真价实、诚信无欺的经营让江北百货大楼多次被吉林市消费者协会评为“放心消费示范商圈”。

“作为一家老字号，江北百货大楼要坚持打造一个可以怀旧的购物场所。我们找到了适合自己的定位，就要用心做下去。我们会逐渐完善经营品类，增加食品类和体验类项目，改善购物环境，提升优质服务，让老字号永远发光。”吴爱菲说。

8 北苑酒店：业精味增色 品端客盈门

“肉丝拍菜，烟腰花，两份米饭，菜齐了。”12时，正是用餐高峰期，北苑酒店的大厨们正忙着备餐、出餐。

在北苑酒店，北苑烤鸭、北苑一品肘、东坡肉、麻辣烧腰片、葱烧梅花参，是许多老顾客最常点的菜，那些地道的传统古菜、做到极致的创新古菜，都能给人极佳的菜品体验。

年近90岁的韩大容是北苑饭店的老顾客。他说：“我在北苑酒店吃了20多年了。这里的菜品质量好，干净卫生，服务态度也好，是值得信赖的老字号品牌。”

北苑酒店前身是吉林市河南街实习饭店，建于1960年，隶属于原吉林市商业技工学校。1986年，实习饭店迁到船营区北街29号，更名为北苑酒店。2017年，北苑酒店划转至吉林市国资委，成为吉林市文化产业投资发展有限公司的子公司。

60多年过去，北苑酒店经营理念贯穿始终，北苑酒店长盛不衰的法宝不变，那就是：“业精味增色，品端客盈门”。

副经理姜圆圆说，酒店有比较雄厚的技术力量，20多名厨师中，高级技师就有4人，还有高级烹调师10多人、高级面点师3人。除此之外，他们还有个理念：“想要做出真正的美味，非最新鲜的食材不可。”姜圆圆说，“店内的每一种食材都是当天采购，绝不使用过夜食材。”

“老字号要发展，要传承经典，还要不断创新。”谈到今后如何发展，姜圆圆表示：“我们将一如既往地做好服务，让顾客乘兴而来，尽兴而归。我们还会多开发一些新的菜品，并推出线上销售渠道，提升年轻人的消费体验。”

北苑酒店是老吉林人的回忆

9 江城米醋：老字号不变的情怀

提到江城米醋，相信所有吉林人都不陌生，那种醋香浓郁、清甜回甘的味道，早已深植于百姓记忆。

吉林酿业集团醋业有限公司成立于2014年。生产部负责人奚晓威说，该公司的前身是个老企业，最早可追溯到1889年。山西商人刘宜卿来到吉林市，开设了适合东北人口味的老醋店，取名为“通泰泉”。他采用祖传酿醋秘方，配以夏晒冬捞的古法技艺，并结合东北人饮食习惯，调整了醋的口味，生意日渐红火。新中国成立后，“通泰泉”改为“江城醋”，并沿用至今。现在，企业保留传统工艺，引进先进设备，改良产品口味，秉承传统更超越传统，正稳步迈向新的辉煌。这家老字号企业已有“江城牌”米醋、干酒、酱油、料酒四大品类百余单品。

多年来，该公司恪守“料必精、工必谨、方必特、品必湛”的家传古训。虽历经合并、改制等多次变迁，企业始终坚守品质，保持“蒸、酵、熏、淋、陈”的传统技艺，坚持师父带徒弟“身、口、心、授”的方式，传承和发扬传统酿造技艺。目前，这家企业已经是东北最大的调味品生产企业之一，被商务部评定为“中华老字号”企业，生产的酱油、米醋连续荣获“吉林省名牌产品”“吉林省著名商标”“市级非物质文化遗产”等多项荣誉称号及食品安全认证。

江城米醋匠心独运

总经理闫波是通泰泉米醋手工技艺第五代传承人，他上任后提出了“质量就是生命，产品就是人品”的企业理念。2016年，该公司搬迁至吉林经济技术开发区，并投产“江城牌”系列调味品，引进国际先进的电磁智能熏醋酷机及圆盘制麸设备，使产品种类更加丰富，真正由传统酿造企业，升级成具有标准化管理的生产企业。

10 万事发酒家：城市美食名片

松花江流域鱼类丰富，鱼宴成为一代代江城人舌尖上的美味记忆。在松花江畔，一家专注做鱼133年的酒家，秉持工匠精神，传承烹饪技艺，创新经营方式，成为消费者的“最爱”，打造出江城的“鱼图腾”。它就是荣获松花江鱼宴烹饪技艺省级非物质文化遗产的吉林老字号——万事发酒家。

万事发酒家始于1889年，一位叫周含文山东人，闯关东来到吉林市，落脚在松花江畔东局子一带，在吉林机器局旁开了一家小馆。他吸收满族、朝鲜族及中原移民制作鱼餐的烹饪技艺，逐渐形成周氏鱼宴的独特厨艺。1919年起，鱼餐馆搬迁到丰满。1983年，著名书法家金意庵慕名到店内，品尝松花湖周氏传统鱼宴。他用餐后大加称赞，主动提出免费给起店名，当场即兴挥毫，题写了“万事发酒家”五个大字。此后，原“周家小鱼馆”便以此为店名，沿用至今。

2010年，万事发酒家第五代传承人周慧蓬正式接手。他注意到很多做鱼宴的饭店都是夏天营业，冬季休息，员工冬季收入减少，酒家人员也不稳定，不利于经营。

为让员工能在冬季工作，有收入，周慧蓬想到将具有吉林市特色的“三花一岛”，即松花江特产的鳜花鱼、鳙花鱼、鲫花鱼、岛子鱼、冷冻后做成礼盒，并配送周氏传承百年的秘制酱料。这么一来，方便游客购回烹饪，与亲朋好友分享吉林美食，也让“三花一岛”这张美食名片，“游”出江城，香飘华夏。2015年，中央电视台经济频道《消费主张》栏目组来吉林市，拍摄了松花江周氏传统鱼宴的制作全过程。节目播出后，周氏传统鱼宴的美名远播海内外，吸引各地的游客慕名来此就餐。

近几年，餐饮行业受到疫情冲击，周慧蓬又借助抖音、快手等短视频平台，通过零售电商、短视频、直播等形式销售礼盒，配合线下增设销售点及物流配送的方式，让万事发酒家这个老字号在新时代大展拳脚。现在，万事发酒家礼盒的销售业绩已占整体营业额的三分之二。受疫情影响的当下，万事发酒家的营业额保持了逐年上涨的好业绩。

松花江周氏传统鱼宴，经过五代传人的传承和改良，先后获得市级、省级非遗认证，获得市级、省级老字号认定，成为城市特色鱼餐的新地标符号。

万事发酒家线上线下销售两旺