

# 一世纪四代人 打造福建菜老店

### 周末老板经

林道生 报道 / 摄影

limtsg@sph.com.sg

24小时热线: 1800-8227288

MMS传照片: 9191-8727

本地老字号福建菜馆泉馨园，四代人薪火相传，以超过一个世纪的时间，打造狮城传统福建菜百年老店。

不说不知，由涂氏家族创办的本地老字号福建菜馆泉馨园，出售泉州口味的福建菜肴，还有个前身“泉吉兴”。

身为第三代传人，现年68岁的泉馨园（清记）海鲜餐馆老板涂清仔说，他的公公和“伯公”，以往在小坡“牛廊巷”26号，开设了一家称为“泉吉兴”的小店，出售福建菜。

涂清仔说，在他小时候，还看过“泉吉兴”这块招牌，留下深刻印象。

他说，他在1958年，也就是在12岁那年，由中国南来新加坡，后来



▲ 出售本地传统福建菜的泉馨园，左起：涂良泉、涂清仔、胡友明、涂美珠。

追随爸爸在泉馨园学习烹饪福建菜。

由涂氏家族创办的泉馨园，创办于1930年代，已经有80多年历史。

如果把它的前身“泉吉兴”的营业历史也涵盖在内，这家福建菜馆，有超过100年历史。

涂清仔说：“创业难，守业更难，希望把传统福建菜肴一代代传下去！”

值得一提的是，泉馨园也会烹饪传统福州菜，2012年度福州风情美食节，就由泉馨园承办酒席。

## 扣肉虾枣 销售到湿巴刹

泉馨园在惹兰勿杀路营业多年，最近在吉真那路开设了分店。

店内出售的传统福建菜肴包括：海参鸭、红烧猪肝、扣肉扁包、肉羹豆签汤等。

涂清仔的女儿涂美珠（40岁）在店里掌管业务、女婿胡友明（44

岁）是主厨。儿子涂良泉（37岁）则负责行销策划，以进一步打开市场。

泉馨园也设有中央厨房，制作包装好的扣肉、虾枣加以冷藏，在50多个湿巴刹销售。