



福州两家餐厅首次上榜「黑珍珠」(美团供图)

2024 黑珍珠餐厅指南

福州

一钻餐厅

宣和苑(华侨新村店)

郑春发佛跳墙(三迪中心店)

福味上榜「黑珍珠」

闽菜出圈正当时

本报记者 吴桦真 实习生 傅亦静

1 一鸣惊人:精致闽菜实力出圈

“食不厌精，脍不厌细。”餐饮，作为日常生活中的重要部分，一直拥有着广阔的消费市场。

近年来，随着餐饮行业的蓬勃发展，强调以食客为中心，通过味觉、视觉、触觉、听觉、嗅觉达到情感共鸣，并精益求精服务食客体验的精致餐饮，正随着消费者对于美好生活的不断追求，迎来快速增长。

“烹饪出品、服务环境、传承创新等，是我们评选体系中的重要内容。”“我们希望‘黑珍珠’不是简单的‘高价餐饮’，而是具有质价比的、消费者可信赖的、中国人自己的榜单。”

尽管黑珍珠餐厅指南一直没有公布可量化的考察标准，但从发布现场分享的内容中，我们窥见了福州餐厅向着“黑珍珠”餐厅发展的本土实践。

“只要想吃福州菜，就会来这家，口味好，环境也典雅。”“外地朋友来，我都是带他们去这家。”……对不少挑剔的食客而言，宣和苑是向外地朋友介绍福州菜的好选择。不论是风味纯正的地道菜品，还是古典雅致的餐厅布设，都无声讲述着闽菜历久弥新的美食故事。

“入选‘黑珍珠’，有了新压力也有了新动力，我们将以美食为重要载体，更好展示闽菜博大精深的审美和文化。”宣和苑创始人高峰说道。

如果说华侨新村里，“大隐于市”的宣和苑在润物无声中将闽菜文化的精致内涵展现得淋漓尽致。那么

据介绍，“黑珍珠餐厅指南”自2018年设立以来，便一直颇受餐饮从业者和消费者的青睐。随着两家主打本土特色的福州菜餐厅入选“黑珍珠”榜单，不仅展现了闽菜在餐饮市场强大的生命力，更为福州进一步推动闽菜飘香全国乃至世界、打造世界美食之都带来更多机遇。

三迪中心内，一道海纳百川、融合百味的“闽菜之王”佛跳墙，让闽菜传承中“有容乃大”的精致基因历久弥新。

“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”，100多年前，由六品衙厨郑春发创制的佛跳墙，集山海精华，浓香四溢，让“中华第一汤”之名响彻四海。如今，在郑春发佛跳墙(三迪中心店)里，坚持守正创新、精益求精，启坛闻荤香、入口留甘鲜的佛跳墙，同样成为让食客从味蕾感受福州气质的品质之选。

“充满惊喜、充满信心!”拿过许多奖，但这次上榜“黑珍珠”，对郑春发佛跳墙品牌创始人章建明而言依然很特别。

“一些不了解福州菜的人，会认为福州菜不够精致。这次我们上榜‘黑珍珠’，证明了高端化、精致化的福州菜，拥有非常强的生命力。”章建明表示，“看到各地文旅‘出圈’带动当地关注和发展，我们也希望以‘黑珍珠’为契机，进一步打造福州精致餐饮标杆，推动闽菜高质量发展，为福州文旅和城市经济增长作出积极贡献。”

“去年，在精致餐饮业中，高端闽菜餐厅的增速达103%，消费者对菜品的地域属性和文化内涵展现出更多关注。”美团到店餐饮业分析负责人陈悦表示，如今以闽菜为代表的地方菜系正迎来快速发展，成为中国精致餐饮多元化中的重要角色。



郑春发佛跳墙(受访者供图)

2 欣欣向荣:各色福味百花齐放

作为中国八大菜系之一的闽菜，海纳百川，滋味万千。而其中，福州作为闽菜发源地，更孕育出了一批独具特色的本土美食。

然而酒香也怕巷子深，如何让本土美食百花齐放、香飘万家?一直是福州持续推动闽菜发展的重要方向。

“这次福州有两家餐厅入选‘黑珍珠’，除了他们自身的硬实力外，福州市相关部门的全力推动同样不可或缺。”市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰告诉记者，去年9月，在市政府的力推下，美团“黑珍珠”开城计划在福州启动，评委才有机会来到福州各个餐厅走访，为福州餐厅入选“黑珍珠”奠定了基础。

事实上，以打造国际消费中心城市，申创世界美食之都为重要方向，近年来，福州始终不遗余力、真抓实干，用一项项对症下药的硬核举措，推动闽菜发展——

颁布新政策，接连出台的《促进闽菜繁荣三年行动方案》《福州市闽菜保护与发展三年行动计划》和《福州市申创“世界美食之都”工作方案》，为闽菜发展带来强有力的依靠；

搭建大平台，积极举办第16届中国国际餐饮产业博览会、第23届中国美食节和第32届中国厨师节等重要平台，并建成国内第一个闽菜文化博物馆，福州在餐饮行业的影响力越来越大；

斩获新荣誉，去年，接连获评世界中餐业联合会授予的福州“国际(闽菜)美食之都”称号，成功进入中国饭店协会“闽菜地标美食城市”名录，美食之都的金字招牌越来越亮；

拓展新空间，仅去年便分别在上海、扬州、成都等城市举办“有福之州·美食之都”闽菜宣传推介会，并常态化举办“八闽美食嘉年华”、福州佛跳墙文化节、福州

丸文化节等活动，福州美食的传播范围越来越广……

如今，蓬勃发展的闽菜市场便是最好的证明。据市商务局统计，目前福州全市共有餐饮业市场主体5万多家，从业人员超过50万人，闽菜大师800多名。其中，国家级闽菜技艺非遗项目1项，聚春园集团佛跳墙制作技艺荣列国家级非物质文化遗产名录，建成12条市级美食体验示范街(城)，创建84家省级“闽菜馆”，有力地拉动了餐饮消费增长。

据统计，2023年全市限额以上的餐饮业销售额208.41亿元，同比增长17.4%，全行业销售额511亿元，同比增长12.6%。

粉嫩鲜甜、香醇浓郁的南煎肝，鲜美清甜、山海相融的鸡汤焗海蚌，别出心裁、鲜香韧弹的鱼丸和肉燕……如今，一道道热气腾腾的食物香气让舌尖上的“福味”更加诱人、更具活力。

3 标杆带动:助力闽菜香飘世界

“我们相信，未来精致餐饮会更多回归本土特色，采用当地食材、结合本土特色、讲述本土故事。”现场，美团高级副总裁张川提出，2023年，中国餐饮收入突破5.2万亿元，意味着精致餐饮依然大有可为，在他看来，“回归”正是其中重要的关键词。

这个观点与宴遇餐饮主理人吴嵘不谋而合。他祖籍福州、长于厦门，又将闽菜发扬至上海。现场，吴嵘不仅凭借一道融合福建多地特色的葱头油肉干焗荔浦芋头斩获黑珍珠首届“年度菜品奖”，还获评2024黑珍珠餐厅指南“年度主厨奖”，成为“黑珍珠”史上首个大满贯主厨。

“我做的不仅是厦门菜或闽南菜，也是福建菜。”在吴嵘的餐厅里，不仅有用闽

菜烹饪手法制作的全国乃至国外优质食材，也有用国外先进烹饪理念制作的福建本土食材。

不久前，我省发布《加快新闻业创新发展三年行动方案》，提出不断推进闽菜产业品牌化、特色化、规范化、规模化、国际化发展。而眼下，随着“黑珍珠”开城福州，闽菜的发展也迎来更多机遇。据了解，2023年，“黑珍珠”的词条搜索量同比增长达49%，越发成为精致餐饮消费者的信赖之选。

“闽菜博大精深，希望在上榜餐厅的标杆带动下，同行间从菜品、服务经验、环境设计等细节入手，一起带动更多的福州乃至福建的餐厅上榜‘黑珍珠’，

壮大精致餐饮市场。”黄履冰说。

“未来，我们将以我省《加快新闻业创新发展三年行动方案》为重要方向，以引进‘黑珍珠’为重要契机，进一步打造高端餐饮消费的新品牌，并以此促进闽菜传承保护，持续推进‘有福之州·美食之都’闽菜文化交流，营造繁荣闽菜消费新场景，促进餐饮产业高质量发展。”市商务局相关负责人表示。



郑春发佛跳墙(三迪中心店)。(受访者供图)

宣和苑(华侨新村店)。(受访者供图)

相关链接

宣和苑(华侨新村店)

福州首批上榜“黑珍珠”的两家餐厅之一，2024年被评定为“黑珍珠”一钻餐厅。

闽地珍馐，宋风雅韵。宣和苑品牌2005年于福州创立，致力于打造福州菜、武夷茶以及中国传统美学相融一体的餐饮文化空间。其中，宣和苑的佛跳墙以传统佛跳墙为基础，结合现代食材和工艺，以厚而不腻的汤头融合鲍参翅肚等，力求“华丽而不艳俗”的平衡感。独创的“岩韵佛跳墙”，以武夷岩茶入馐，在佛跳墙中融入岩茶特有风味。

宣和苑的鸡汤焗海蚌，以一年以上散养走地鸡炖汤，不加鸡精味精等化学调味品，将去油的鸡汤焗熟刚刚生熟的本地海蚌，用上好鸡汤调出“西施舌”的

鲜甜，力求用自然传统的技法让客人感受福州菜文化。

郑春发佛跳墙(三迪中心店)

福州首批上榜“黑珍珠”的两家餐厅之一，2024年被评定为“黑珍珠”一钻餐厅。

佛跳墙被誉为“中华第一汤”“国宴名菜”“闽菜之王”，于清光绪年间，由六品衙厨郑春发在福州首创，现由第5代非遗技艺传承人、国家级注册名师主理。

郑春发佛跳墙，臻选28种山珍海味，历经108道工序，耗时72小时烹制，启坛闻荤香，入口留甘鲜，同时佐以二十四节气时令配菜，蕴含“春生、夏长、秋收、冬藏”的养生文化。来这里，不仅

是一场味蕾的体验之旅，更是一场佛跳墙文化的溯源之旅，馆内设计融入福州坊巷文化元素，以明清院落、马鞍墙、脱胎漆器等造景，既承文化之重，又显低调的古朴韵味，从味觉到视觉，整体生动地体现“海纳百川，有容乃大”。

黑珍珠餐厅指南

“黑珍珠餐厅指南”是美团发布的首份提出以“中国味蕾”标准评选属于“中国人自己的美食榜”，评价标准主要涵盖烹饪出品、服务环境、传承创新三个维度。2018年发布至今，“黑珍珠餐厅指南”致力于持续满足消费者对美食的追求，还通过公开评审体系、不断扩城、行业交流活动等帮助地方餐饮业提升关注度和质量。



福州首次亮相“黑珍珠”榜单。(美团供图)