

源和堂：甘甜百年，以品质滋润一座城

核心提示

泉州市鲤城区新门街头，百年老字号“源和堂”的招牌依旧醒目。这家始于1916年的鲤城老商号，历经战火洗礼、体制变革与市场冲击，仍如海岸线上坚韧的红树林一般，在时代浪潮中向上生长。商号掌舵人留下的不只是蜜饯秘方，更是一部浓缩的中国民营经济生存教科书。

□融媒体记者 吴琴云 通讯员 严采欣 文/图(除署名外)

用小小蜜饯撬动味蕾



经AI修复的庄杰超晚年照片(尤文辉供图)

泉州人爱饮茶，与朋友分享茶香时，总爱再搭配一下茶点。在老泉州人的记忆中，源和堂的蜜饯就是上佳的茶点了，一粒蜜饯一口茶，咸甜爽口、回味无穷。源和堂商号的创始人庄杰超，字汉新，1901年出生于晋江县青阳镇。据黎明大学张映彬教授介绍，庄杰超早年家境贫寒，其父庄材以看风水、修坟墓为业，家中育有四子。作为长子的庄杰超只念过两年私塾，9岁即当学徒，10岁与二弟庄杰茂当起水果商贩，靠着不知疲倦的沿街叫卖攒下了一点积蓄。

1916年，庄杰超、庄杰茂兄弟二人在青阳开了一间水果摊。水果属易腐食品，庄氏兄弟俩的水果每天都有因腐烂而被迫丢弃。庄杰超很是心疼这种浪费，于是尝试用盐、糖将新鲜水果腌渍起来，再晒

成干果，延长保存期再出售，这便是源和堂蜜饯的“雏形”了。没想到这类干果，竟颇受顾客的喜爱。

1918年，由亲戚推荐，庄杰超到厦门一郊行当出纳。不久，又转行到“福泉号”远洋货轮担任总务。这期间，他到过上海、广州、香港、台湾等地商埠，也曾远渡至日本以及东南亚诸地，所到之处都会留心学习当地蜜饯制作工艺。其中，汕头和东南亚地区利用香料、盐、糖、醋等腌制出甜酸辣口味的腌果，不仅食之生津，还有消食、去暑等功效，给他留下了深刻的印象。

1928年，庄杰超成功研制出了新产品“李咸饼”和“七珍梅二嫂”，广受好评，甚至在晋江县城(今鲤城区)也有不少华侨专门购买这些新产品当茶点。小小蜜饯撬动了闽南人的味蕾，也为庄氏兄弟赢得初步的品牌商誉。据《泉州工商史料第3辑》中《源和堂蜜饯》一文所述，当年蜜饯的月产量就“达百市担左右”。1930年，庄杰超辞去货轮总务之职返乡，全身心投入蜜饯行业。

1932年，庄杰超、庄杰茂在青阳镇董厝崎购地兴建蜜饯厂房，后又于青阳官后街开设门市部。有名人送来题字：“源水和甘，和末配制”，横批“堂上家人”。庄杰超遂以此联的冠头字“源和堂”为商号，并沿用至今。

侨胞争购馈赠海内外亲友



源和堂是商务部认定的“中华老字号”

20世纪三四十年代，源和堂蜜饯厂的业务蒸蒸日上，在漳州石码办分厂，在厦门设分销处。为打响品牌，庄杰超、庄杰茂将家中的三弟庄金土、四弟庄金水也招入厂。四兄弟各司其职：杰超任经理，主持工厂全盘业务；杰茂任厂长，主抓技术研发和创新；金土人脉广，负责外销业务；金水擅长做生意，负责石码分厂的生产经营。三弟金土早年曾侨居菲律宾，故源和堂蜜饯厂又被称为“侨属厂”。后来，子侄辈的庄垂时、庄垂明也进厂担任要职。

这时的源和堂蜜饯，因具色泽美、质地嫩和保持水果天然风味等特点，深受消费者喜爱，赢得“美名驰五洲、香甜满人间”赞誉。特别是蜜饯还有增食欲、益脾胃之功效，一些华侨、侨眷争相采购馈赠海内外亲朋好友，因此源和堂蜜饯不止畅销本地，还远销海外。庄杰超也非常重视闽南侨胞，他在青阳蜜饯厂特意留出“侨胞接待室”，还根据东南亚地区的气候、饮食习惯等调整蜜饯配方，令下南洋的侨胞更愿意随身携带。据说有一回，有华侨到晋江县城隍庙(庙址在今鲤城区小城隍2号)上香时，腹痛晕倒。庄杰超恰好路过，见此情景，掏出自带的源和堂李咸饼给他喂下，这位华侨竟立见好转。于是，源和堂蜜饯有“药效”之说，不胫而走。

为扩大销售市场，源和堂还鼓励代销。庄杰超在各地寻找代销商，并许诺他们优厚分成，通过此举迅速打开了产品的销路。同时，源和堂也极为重视产品包装与广告宣传，蜜饯的包装简洁又卫生，商号名也时常出现在报刊广告上，令品牌知名度不断上升。

1942年，日寇开始封锁东南亚的海运，侨汇中断，国内许多侨眷生活困难。庄杰超念及乡亲情谊，时常为一些侨眷提供无息贷款，帮他们渡过难关。1945年抗战胜利后，侨汇重新源源而来。侨眷们出于对源和堂的感激，除了光顾其生意外，有的还特意将侨汇无息寄存于源和堂处。这些侨汇对于当时源和堂的资金周转帮助很大。这也算是《了凡四训》所说的“积善之方”的真实体现吧。

唤醒百年老字号“甜蜜记忆”

1953年，全国推进三大改造，庄杰超主动申请公私合营。1954年9月1日，公私合营后的源和堂更名为“晋江专区公私合营源和堂果子食品加工厂”，庄杰超担任经理，其长子庄垂时为供销股股长，沿用了原工厂100多位职工。这也是泉州地区第一家实行公私合营的企业。作为源和堂创始人的庄杰超，在公私合营后始终全身心投入企业的生产发展中，不遗余力地贡献他的管理经验和制作工艺。

1955年，政府决定由福建省华侨投资公司拨款17万元人民币投资源和堂建新厂，选址在泉州市区(今鲤城区)新门街龙头山一带，次年6月新厂建成完工。源和堂总厂便正式落户新门街，并改名为“福建省华侨投资公司泉州源和堂蜜饯厂”。此后，源和堂改进经营管理，使生产规模得到扩大。截至1960年，源和堂的职工已有760多人，年产量高达3240吨，产品远销港澳、东南亚和欧美等地。改革开放以后，市场化探索不断推进，非公有制企业发展蓬勃，蜜饯行业的竞争越来越激烈，源和堂产品的销量也不可避免地受到冲击。1992年，泉州源和堂蜜饯厂更名为“泉州中侨(集团)股份有限公司源和堂公司”。不过，公司在出口上遇到瓶颈，产能无法释放，再加上员工多、成本高等情况，收支难以平衡。随着亏损增大，这个历经风雨的老字号在20世纪90年代末甚至一度陷入半停产状态。

2008年，对源和堂老字号情有独钟的尤文辉出任公司董事长，为唤起人们对这一老字号的“甜蜜记忆”，公司开始加大宣传、重整门店。尤文辉坚持蜜饯晒制过程的“透明生产”，欢迎客户前往生产区观摩制作过程，打消了顾客在食品卫生安全方面的担忧。同时坚持“守正出新”，既遵循古法，坚守蜜饯的传统工艺；又加大研发，推出玫瑰杨梅、养生三宝果等多款新品，丰富了产品线。



20世纪60年代源和堂厂区晒场(尤文辉供图)

2009年，鲤城区政府决定将源和堂旧厂房改建成文化创意产业园，注入新的产业元素，打造一个集创意空间、艺术广场、商务办公与休闲娱乐于一体的创意园区。此举也让昔日老旧的厂房蝶变为新城市名片。借助源和堂1916创意产业园发展的时机，源和堂顺势将旅游与工业相结合，组建了老字号源和堂观光蜜饯厂，让传统工厂与观光旅游有机结合在了一起，使游客能获得观光、休闲、科普、手工制作、购物等多元化体验。

近年来，老字号“源和堂”的市场越做越大，目前已拥有十几家直营店、上百个加盟专柜。正如尤文辉所言：“用‘新’擦亮‘老’，让百年品牌与世遗泉州共成长。”这或许就是百年老字号留给当代企业最宝贵的遗产——唯有将历史厚度转化为创新势能，方能在时代洪流中立于不败之地。

(本文在撰写过程中，得到了尤文辉、张映彬、林春蓉等人的大力协助，在此鸣谢。)



而今，源和堂的产品种类更加丰富，畅销海内外。



周玉苑茶庄：氤氲百年的茶人茶事

核心提示

历史上，泉州饮茶成风，品茶习惯遍及城乡，“客至敬茶”是待客礼仪的重要部分。有安溪茶商于清末，在泉州城内(今鲤城区)扎根，创办了周玉苑茶庄。该茶庄历经百余载风雨，在时光的长河中默默沉淀着关于茶香的故事。

□融媒体记者 吴琴云 陈小阳 通讯员 严采欣 文/图(除署名外)

焙火拼配出独特口感

在鲤城区中山南路586号，有一家不起眼的商铺，店铺招牌上横书“玉苑茶林”四字。这间店铺名为周玉苑茶庄，别看它不起眼，实则已有130多年的历史。

清末社会动荡不安，安溪新康里竹园村一带匪患猖獗，茶商出于安全考虑只得迁徙他处。清代秀才、竹园人周修源于清光绪十九年(1893)徙居泉州城内(今鲤城区)，创办了这家周玉苑茶庄(商号原称玉苑茶庄，时人喜在店名前冠以姓氏，故得此名)。

根据安溪竹园周氏家谱所述，周修源本名祖晋，是周宗竹之子。周家三代为茶商，且家族有人旅居缅甸等东南亚国家，所以周修源亦为侨属。刚到泉州城时，周修源在泉州文庙斜对面的胭脂巷租了间双层的铺面房，楼下为茶叶加工坊，楼上住人。这里就是周玉苑茶庄的起源地了。由于人生地不熟，无法坐等顾客上门，周修源每天靠肩挑担扛、沿街叫卖，撑起了茶庄生意。

清末民初，泉州商贸稳步发展，城内的茶行、茶庄如雨春笋般冒出，除了老牌的“张泉苑茶庄”“丁泉岩茶庄”“周玉泉茶庄”等外，尚有“廖泉茂”“北苑春”“新春”“甘泉”“泉春”“仙苑”“春苑”等十几家。这些商号各自经营，各寻销路，使得市面茶叶经营竞争渐呈白热化状态。据周修源之孙周贤琅介绍，周修源及其子周植彬(本名宜成)常年浸泡在茶汤的研究中，对安溪各类茶种了然于胸。为打开茶叶销路，他们在周玉苑茶庄首创将安溪盛产的“奇兰”“梅占”“乌龙”等茶种焙火拼配，糅制成新茶，并取名为“贡品乌龙茶”。这款新茶不仅耐泡，口感更润滑，浓度适中，饮后久久回甘。拥有口味独特的贡品乌龙茶，一“泡”而红，引起泉州民众乃至海外华侨的争相品饮。特别是“贡品”二字，更成为人们津津乐道的话题。



周玉苑茶庄首创将“奇兰”“梅占”“乌龙”等茶种焙火拼配

广联侨商打开东南亚市场



茶庄内的“玉苑茶林”匾额

1927年，周修源在泉州中山南路购下622号店铺(今鲤城区中山南路586号)，周玉苑茶庄才有了正式的店面。20世纪30年代，周植彬开始从父亲手中接管经营，成了茶庄的经理。父亲周修源则退居幕后“出谋划策”。

“活火新烹涧底泉，与君竟日款谈玄。酒须醒醉方成饮，茶不容烹却足禅。”周修源、周植彬极为好客，泉州名士曾道、宋应祥、陈崇、林文芳等都是茶庄常客。如今的周玉苑茶庄内，仍悬有清末举人宋应祥题、张君竹书的藏头联“玉局新评名洞水，苑花长驻武夷春”及清末举人陈崇己巳(1929)秋月题写的“玉苑茶林”等墨宝，见证茶庄的百年传奇。周家还藏有清末民初时的一些资料，如光绪年间周修源用毛笔写下的购销茶叶的老账本，其中不仅有货物进出的数量、重量，还有同一时期泉州一些商号的名称。

周植彬的妻子王敏德是越南“侨二代”，老人王氏早年由泉州北门前往越南做生意，侨居于西贡的堤岸赵陀街，在当地开设有粮庄、银号等，还建有一幢别墅“泗亨楼”，为富甲一方的人物。王敏德年轻时就读于泉州城内，故与周植彬结识，二人最终喜结连理。周植彬的事业自然也得到了王敏德家人的支持，周玉苑茶庄不仅在流动资金上比较宽裕，其茶叶也顺利打开了东南亚市场。后来，茶庄在晋江县法石镇的宝山(今属泉州市丰泽区滨海街道宝山社区)上建有茶仓，每次要海运，就会雇工将一担担茶叶从茶仓挑出，翻山越岭送至埭埔码头，再通过海船运抵东南亚。周植彬个性豪迈，喜结交五湖四海的朋友，所以他与东南亚一些华侨茶商保持着密切联系。据周贤琅介绍，周植彬每年还会制作明信片馈赠茶商，以此深化交流、增进感情。

然而，1937年10月与泉州唇齿相依的金门被日寇攻陷，1938年5月厦门也沦陷了，安溪茶叶往日的航运渠道被切断。为解决航运问题，周修源亲自拜会了居住于泉州横街(今属鲤城区临江街道隘南社区)的商界巨擘蔡鼎常，通过其关系获得与本市大通船务谈判的机会。周玉苑茶庄最终与大通船务达成协议，其茶叶取道泉州港出海，直运香港，再转销至世界各地。为避开日寇骚扰，大通为此组织一艘英籍商船“西利士”号，专门负责该航线。周玉苑茶庄还于泉州新桥头(今属鲤城区临江街道新桥社区)成立“周玉苑茶棧”，先后联系安溪各乡170多家茶商送货至该处，方便转运。据文献记载，当时安溪茶商大多对泉州可以航运一事将信将疑，茶商中几家大茶号如“林金泰”“王尧阳”等先送670箱茶叶来泉试运。这批茶于1938年6月试运香港成功，茶叶品质得到了侨商的赞许。此后安溪茶商们相继将大批茶叶用溪船运至泉州，而后转运香港。这段时期，周玉苑茶庄每天人头攒动，热闹非凡。



王敏德是越南“侨二代”，图为周贤琅展示母亲王敏德生前旧照。

茶香氤氲尽释百年情怀

“我还清楚记得1954年3月随父亲周植彬，去新桥头的中国银行泉州分行领最后一笔南洋茶款的情形。”周贤琅在谈及茶庄往事时激动不已，他仍保存着一张1954年的税务发票，上面清晰记着货物为“铁罗汉(茶)”，货款总价为34000元(人民币)。这是周玉苑茶庄在1956年接受公私改造前，收到的来自南洋的最后一笔茶款，可惜发票未显示款项来自哪家南洋商号。

1956年，泉州掀起对工商业的社会主义改造。“倪鸿记”茶商号经理倪郑重率先带头支持公私改造，“周玉苑”、“张泉苑”、“蟹旋号”等随后也接受改造，茶叶行业率先完成了公私合营，成为泉州公私合营的一面旗帜，传为佳话。改革开放后，周玉苑茶店由周植彬之子周贤琅继承经营。周植彬本人则一度进入泉州市糖业烟酒公司担任干部。1981年，周植彬还被安溪乌龙茶史陈列馆聘为顾问。1995年，周植彬因病离世，弥留之际，他对周贤琅说：“茶庄是我毕生的



周植彬曾入职泉州市糖业烟酒公司，这是其工作证。

成就，你要替我好好守住茶庄，守住这个牌子。”周贤琅也不忘父亲的嘱托，在而后的30多年里始终坚守着周玉苑茶庄，尽显老茶商的人文情怀。

如今，周玉苑茶庄已由周贤琅的小儿子周孙家、儿媳毛小针接力挑起重担，实现“匠心永续、品牌传承”的良性发展格局。近期，店铺因装修暂时由中山南路586号迁至中山中路26号。值得庆幸的是，那股茶香依旧氤氲，依旧沁人心脾，成了这座城市挥之不去的“特殊记忆”。



周贤琅、周孙家父子共同展示茶庄的老账本