



台中東海扶輪社

2013~14 愛你一生一世 第十六屆

內輪會通知~年菜(佛跳牆)製作&下午茶聯誼

一年一度的農曆春節將屆，特地聘請飯店主廚來教我們製作年菜-佛跳牆

佛跳牆的由來眾說紛云，比較可靠的說法是：清朝光緒丙子年，當時福州官銀局的官員，在家宴請布政司楊蓮，此官員夫人以雞、鴨、豬肉置於紹興酒罈中煨製成餚，楊蓮吃了讚不絕口，回到衙內要掌廚鄭春發如法調製，幾經試驗總不是那種味道，於是楊蓮親自帶鄭春發至官銀局官員家中跟夫人請教，回來後，



鄭春發在主料裡又增加鮑參肚翅，味道更甚官銀局的。之後，鄭春發自立門戶，開設「三友齋菜館」，後更名「聚春園」。

聚春園承辦許多宴席，必定供應「罈燒八寶」，也就是當年的佳餚，後來繼續增加了多種材料，必須備有「十葷十素」，「十葷」包含魚翅、鮑魚、海參、干貝、蹄筋、豬蹄尖、豬肚、火腿、排骨；「十素」包含髮菜、板栗、百果、銀耳、雲豆、芋頭、花菇...等，並且換了個菜名，稱做「福壽全」。一日幾個秀才到「聚春園」餐聚，堂倌捧了一個酒罈置於桌上，罈蓋一開，滿室飄香，秀才們聞香陶醉，其中一個秀才吟詩一首，其中有「罈啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來」之句，因而更名「佛跳牆」。而且「福壽全」與「佛跳牆」在福州話的發音是相近的。

文鳳 & 智玲 敬邀

時間：103年1月26日(星期日)下午2:00~下午5:00

地點：龍寶怡臻邸 Tea house：台中市北區育德路88號13樓



期待您的蒞臨！您可以用電話/簡訊/Line 群組向 文鳳 or 智玲 or Ivy 報名。謝謝!!

文鳳 0972-088307 智玲 0932-540296 IVY 0931-153269

PS. 為準備材料及統計人數，請於102年12/31前報名，謝謝！

報名回條

我是_____社友夫人，可以參加 有事不克參加