

神州傳承

福州著名風味小吃“肉燕”流傳已有數百年，因形狀圓頭散尾似飛燕而得名。而“太平燕”則是福州風俗中的喜慶名菜，由肉燕和鴨蛋配煮而成。在福州，逢年過節、紅白事，都必上這道菜，取“太平”“平安”之吉意，有“無燕不成宴，無燕不成年”之說法。

在位於福州三坊七巷澳門路3號的“同利肉燕”老舖，已傳承逾140年歷史，其製作技藝2008年被列入福建省第一批非物質文化遺產保護名錄。同利肉燕第四代掌門人、高級經濟師陳君凡，從12歲起已跟隨父親陳存談學習製作肉燕，捶打燕皮的木槌聲已陪伴他度過了五十多個寒暑。肉燕於他而言，早已超越了美食的範疇，融入了家族的血脈。

■香港文匯報記者 蘇榕蓉 福州報道

同利肉燕由西園陳門第三十一代裔孫陳官燃創辦於1876年，陳君凡告訴記者：“我曾祖父在農村讀過私塾，他覺得‘同德利後’，大意是大家都來講道德，有利於後代，於是我們店名就叫‘同利’，‘同德利後’的祖訓一直延續到今天。”陳君凡說，陳家幾代人打製燕皮嚴守祖訓，誠信經營，始終如一，才讓同利肉燕長盛不衰。

千次捶打 護“肉包肉”美味

肉燕同餛飩有些相似，獨特之處在於“肉包肉”，即先用豬後腿精肉捶打出“肉燕皮”，再包進肉餡。“打燕皮”稱得上獨門絕活，掌握的人叫“打燕郎”。“工人要掄着兩三斤重的木槌，打上幾千下，才能把2斤多重的一坯豬肉打成肉泥，就算臂力再強，一天勞作下來，也累得人仰馬翻。”

為了讓肉燕能夠產業化發展，陳君凡曾嘗試用機械設備打製燕皮，但試打出來的燕皮，在口感和質感上遠遜於手工製作的燕皮，陳君凡馬上放棄用機械化批量生產的念頭，重新回歸到手工生產。

傳承人是非物質文化遺產的靈魂，說到與時俱進，陳君凡很自然地談到他的女兒——同利第五代接班人陳燕君。父親寄望於女兒之心，從名字“燕君”就已明晰可見。“燕”即肉燕，“君”即男子（亦有君子之意），打燕皮畢竟是件需要體力的活兒，父親希望女兒能像男子一樣喜歡並繼承這份家業。

80後女鼓手 接掌同利肉燕

2012年11月9日，第十三屆中國美食節開幕式上，陳君凡正式宣佈封槌，把百年老舖完全交給了女兒——一位畢業於福建師大音樂學院的80後女打擊樂鼓手，引起了學界和文化界的轟動，被稱為“一個非物質文化遺產保護和傳承的樣本”。

“當初動員女兒來接班，內心還是很矛盾的，一是這行畢竟是‘粗活’，歷來都是‘傳男不傳女’；二是自己體力精力一年一年在下降，再不抓緊培養接班人，就真的來不及了，要知道很多傳統工藝就是因為年輕一代不願學或學不精而失傳，很多老字號也跟着消失了。”現已被女兒聘為“技術顧問”的陳君凡告訴香港文匯報記者。

百年小吃店 融家族血脈 保留幸福感

福州肉燕 飛向世界



肉燕因形狀圓頭散尾似飛燕而得名。記者 蘇榕蓉 攝



每天清早，兩個身強力壯的夥計便舉着木槌，圍着砧板打肉蓉，吸引途人駐足觀看燕皮的打製過程。香港文匯報福建傳真



80後女鼓手陳燕君接手同利肉燕新掌門。記者 蘇榕蓉 攝



敬老節可免費品嚐同利肉燕，老人樂開懷。記者 蘇榕蓉 攝



同利肉燕的中央廚房。香港文匯報福建傳真

建“中央廚房” 增網絡銷售

“要放下鍾愛的鼓槌，拿起笨重的燕槌，確實令人糾結。”陳燕君坦承，開始時主要還是責任使然，認為做子女的首先應該孝順父母，幫助父母實現他們的願望。“後來通過整理，對家族創業史和肉燕本身都有了一定的了解，再去老舖和肉燕，覺得它們彷彿有了生命和故事。”

“槌聲響世界，燕皮蓋全球”。這是陳燕君以前送給父親陳君凡的一副對聯，亦是她對同利肉燕百年老店的展望。陳燕君很快學習了先進的管理理念，並在同利加以運用。她一改小作坊前賣後做的格局，建立了“中央廚房”，所有肉燕製品都集中製作加工，各分店只售不做，大大提高了生產效率及產品管理品質。

陳燕君亦通過朋友的介紹，實現了網絡銷售。此外，她結合所學的音樂專業，利用傳統曲目《福州一枝花》，編排了一支“打燕舞”，“我從小聽着棒槌敲打豬肉的聲音，那些明快的節奏很有特點，目的是想讓人們通過觀看舞蹈，對同利肉燕有個全新的感受。”

在女兒加盟管理經營後，陳君凡如虎添翼，2012年獲商業部頒發“中國名廚白金獎”，此乃國家商業部頒發的最高獎項，同利肉燕老店因此獲“全國先進工商個體戶”榮譽稱號。陳君凡作為全國3,800家個體戶代表，出席了在北京人民大會堂舉行的頒獎大會，並受到時任國務院副總理王岐山的接見。

擬辦校培養專業“打燕郎”

“將來我想創辦一所學校，專門培養既有理論知識又有實踐經驗的‘打燕郎’，進一步把肉燕文化弘揚到全球。”陳燕君絲毫不遜父親當年的銳勁兒，她有信心讓這開始創於1876年，傳承五代的“中華老字號”更上一層樓。

台胞嗜故鄉味：像回到母親身旁

特稿

香港文匯報記者採訪當日，正值台灣觀光協會會長賴瑟珍、總經理謝和江等一行來福州餐旅考察交流，賴會長邀請陳君凡等作為福州小吃代表組團赴台參加2017台北中華美食展。陳君凡感慨良多地憶起2002年福州小吃參加台北美食展的情景，他以肉燕為媒，為海峽兩岸餐飲界的交流鋪架起一座橋樑。

“當時是大陸的小吃首次赴台展示，我帶去了製作肉燕的絕活和福州鄉親的濃濃親情，在台引起了轟動。”“其實一個地方的小吃，代表着這個地方的幸福感，只有這種幸福感，才能留得住人。”陳君凡總結道。

“我記得當時在台北世貿中心四天來了十幾萬的民眾，其中有一個老人家吃着吃着熱淚盈眶。他和我說他的父親就是三坊七巷的名醫，福州話叫鑿官醫生。”老人緊緊握着陳君凡的手久久不放，他告訴陳君凡，“我到台灣幾十年，非常思念故鄉福州，但是年紀大了，身體不允許我回去，在台灣美食展上看到自己的家鄉人，吃到家鄉這道太平燕，就像回到故鄉，回到母親身邊。”



逢年過節同利老舖門前總是排起長隊。記者 蘇榕蓉 攝

堅守歷史傳承未來

記者手記

一條老街，像中軸穿過榕城古老的三坊七巷。老街的兩邊，擠擠挨挨地排列着一間間木板房，那被歲月塵封得有些褪色的老字號招牌，似乎還能映照出當年人聲鼎沸的興隆。同利肉燕老舖、米家船襪襪店、鼎鼎肉鬆老舖……一家家百年老字號，悠悠訴說着這條老街的文化底蘊。

和三坊七巷裡的非物質文化遺產一樣，同利肉燕老舖就像流淌在這坊巷中的血液，賦予了老街新的生命。記者到店舖時，天色已全黑，但店舖門前買肉燕的顧客仍絡繹不絕，舖門兩邊掛着“巧手飛槌打就傳統閩都美饌，丹心獻藝捧出民間太平佳餚”，門正中是“（百年寶號）同利肉燕老舖”。逾一個小時的採訪，陳君凡不時表達他的一個質樸願望：要讓更多人知道肉燕中蘊涵的福州民俗文化，他將這種情懷寄望在這碗小小肉燕，才讓他充滿了自信和幹勁兒，成就了同利肉燕走出國門、翱翔五洲的傳奇。

列入非遺名單的，大多面臨失去它原始生長的土壤和時代。所以，每一位非遺傳人的堅守都是寂寞的、可敬的，正因為有了他們，我們才能在生活中看見歷史，在歷史中傳承未來。