

穿过后街的

胡兰芝 撰文

百年槌聲



海峡出版发行集团 | 海峡书局

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTION GROUP

穿过后街的百年槌声



海峡出版发行集团 | 海峡书局

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

图书在版编目 (C I P) 数据

穿过后街的百年槌声 / 胡兰芝撰文. -- 福州: 海峡书局, 2013.1

ISBN 978-7-80691-823-4

I . ①穿… II . ①胡… III . ①饮食—文化—福州市
IV . ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 020419 号

责任编辑: 王鲁闽

穿过后街的百年槌声

撰 文: 胡兰芝

出版发行: 海峡书局

地 址: 福州市东水路 76 号出版中心 12 层

网 址: www.hcsy.net.cn

邮 编: 350001

印 刷: 福建省金盾彩色印刷有限公司

开 本: 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

印 张: 8

字 数: 图文 136 码

版 次: 2013 年 1 月第 1 版

印 次: 2013 年 1 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-80691-823-4

定 价: 78.00 元

序

读着《穿过后街的百年槌声》的书稿时虽已是深秋季节，但心里却感到有浓浓的暖意。因为这本书的内容立足于三坊七巷，又从南后街延伸到了澳门路；写的都是“陈君凡的凡人小事”。这正是同利肉燕老铺的粉丝们想了解的那些。

肉燕和其它福州风味小食一样，在发展的过程中，都是从农村走向城市，再从家庭走向市场的。据续修《浦城县志》第九本 22 卷记载，清末燕皮才由一位叫姚金寿的人传入福州的。为此近年来一些本地乡土文化研究者认为，它在传入福州之前可能不称“燕”，因为地处闽北的浦城，燕文化不可能象福州这样突出。

燕子是候鸟中最为可爱的鸟，是与人类最友好的鸟。福州话中有一句俗谚说“燕来三月三，燕去七月半。”可见福州人十分在意好友的来去。儿时常听老人的叮嘱：燕子在我们家的屋檐下垒窝，孵小燕，为我们家带来好运。它们即使秋天去了，明春还再来。所以一定要好好保护，千万不能破坏它。我们祖辈爱燕的情结由此可见一斑。

即使是漂泊异乡的游子，想起故乡的燕子仍然会流露出思乡之情。已故的新中国第一任文物局长、当代我国文史界泰斗、福州长乐人郑振铎在他等身的著作中就有一篇《燕子》的佳作（已收入上海小学四年级课本）。他写道：“如今，离家是几千里！离国是几千里！托身于浮宅之上，奔驰于万顷海涛之间，不料却见着我们的小燕子。这小燕子，便是我们故乡的那一对，两对么？便是我们今春在故乡所见的那一对，两对么？”

全国优秀个体工商户、福州同利肉燕老铺的第四代传人陈君凡，在他店前的屋檐下装了一组燕子垒窝、喂子的雕塑。他说肉燕是我们打燕人打出来的，而肉燕文化则是三坊七巷的大户人家、文人墨客造就的。肉燕在发展的过程中又被饮食界称为小长春。多年来他一直在琢磨：这是为什么呢？功夫不负有心人。最终陈君凡从一位长者那里得知，这是清时一位读书人的创意。一天，读书人苦读得饥肠辘辘时度厅堂，见桌上一碗热腾腾的肉燕，便随口吟哦起来：“桌间一窝燕，娘子巧手烹；呢喃声已渺，窗外小长春。”故事首先在三坊七巷传开，后来人们就雅称肉燕为小长春了。

陈君凡从一只雏燕成长为今天展翅高翔于蓝天、碧海的飞燕。就像郑振铎所描绘的那样：“我们的小燕子，二只，三只，四只，在海上出现了。它们仍是隽逸的从容的在海面上斜掠着，如在小湖面上一样；海水被它的似剪的尾与翼尖一打，也仍是连漾了好几圈圆晕。小小的燕子，浩莽的大海，飞着飞着，不会觉得倦么？不会遇着暴风雨么？我们真替它们担心呢！”不用担心，陈君凡已飞过宝岛台湾，飞向马六甲海峡、日本海、太平洋……同利的肉燕技艺曾在美国表演，受到美国朋友和华人乡亲交口称赞。看到本书书稿时，陈君凡正从北京全国优秀个体工商户表彰会上领奖归来。看他神采奕奕的样子，哪有一点倦意！

陈君凡是一只称职的大燕。他正领着三只小燕——女儿燕君、侄女陈晓、陈潇，在三坊七巷间比翼齐飞，飞向蓝天，盘旋于三山两塔间，迎接来年的春天！

福州民俗专家 方炳桂



2012年12月4日在北京人民大会堂获得“全国先进个体工商户”荣誉称号，成为全国3800万个体工商业者的佼佼者



荣获中国名小吃、中国名宴、中国名菜、中国名点、中国名厨大满贯



百年砧板、百年技艺



情系三坊七巷

良神

辛卯

大荒

同利者餅店肉張詠書

桌間一窩燕
娘子巧手烹
呢喃聲漸渺
窗外小長春

方袖桂 壬辰秋月

同利肉甚
常食不厭
皮層味美
確是罕見

林祥彩

君亦凡

壬午年夏

陳儒生題



藝大小吃

蔡其新書



一个非物质文化遗产保护和传承的样本



引子

一条老街，像中轴穿过榕城古老的三坊七巷。老街的两边，挤挤挨挨地排列着一间间木板房。那一道道透过木板房的缝隙射出的昏黄灯光，似乎穿越了百年的时空，证明着这条老街当年的喧闹；那被岁月尘封得有些褪色的老字号招牌，似乎还能映照出当年人声鼎沸的兴隆。同利肉燕老铺、桐口粉干、古籍书店、米家船裱褙店、鼎鼎肉绒老铺……一家家百年老字号，悠悠地诉说着这条老街的文化底蕴……

这条老街，叫南后街。

岁月更替，人事变迁，当许多老字号日渐式微，当往日的兴隆归于沉寂，有一家老字号却焕发出越来越夺目的光彩，在人们担心老字号会渐渐消亡的时候，它提供了一个非物质文化遗产保护和传承的样本，这家老字号叫“同利肉燕老铺”。和三坊七巷里的非物质文化遗产一样，同利肉燕老铺就像流淌在这坊巷中的血液，赋予了老街新的生命。

而这一切，要从生于后街长于后街的同利肉燕第四代掌门人说起。

第一章 后街男孩



每天傍晚，陈君凡都会坐在南后街澳门路的那间“同利肉燕老铺”前，边喝茶边跟老友们聊天。看着铺子前人来人往，一箱箱的肉燕被提走，陈君凡的脸上浮出了舒心的笑容。老铺的铺面不大，也就十来平方左右，铺子里放着一幅砧板，每天清早，两个身强力壮的伙计便举着二三斤重的木槌，围着砧板“噼叭噼叭”地打肉茸，说是劳动其实也带着展示的意味，让经过的人们都可以驻足观看燕皮的打制过程。真正的肉燕生产车间是在二楼，工人们在二楼打好燕皮，包好肉燕，蒸过晾完再一袋袋封好包装成箱，拿到一楼柜台出售。

柜台边的墙上，挂着一台25寸的液晶电视，电视里不断播着各大电视台采访同利肉燕的专题片或新闻，走过路过的人们看着电视上那个个子不高但身板壮实留着一圈胡子，正在卖劲地打肉燕的汉子，再看看坐在铺子前喝茶的同样留着标志性胡子的陈君凡，不自主地指着他：“咦，这不就是你吗？”陈君凡便微笑地举起手，跟大家打招呼。

陈君凡，就是同利肉燕老铺的第四代掌门人。

对于福州人来说，也许没有人不知何为肉燕？但对外地人，或许便要一番解释了。福州人有个传统习俗，每到节日都要上一道风味小吃“太平燕”。这“太平燕”，便是用燕皮包上肉馅做成肉燕，再加入熟鸭蛋同煮。关于“太平燕”的来历，福州民间有这样一种说法：因为“燕”、“宴”谐音，“太平燕”又叫“太平宴”，那么，“太平”二字又缘何而起？原来“太平燕”里有完整的鸭蛋，在福州方言里“鸭卵”与“压乱”谐音，社会生活中的各种“乱”象被压下去了，当然就“太平”了。逢年过节，婚丧喜庆，亲友聚别，民间家宴，都要取一个“太平”、“平安”之意，图个吉利，这“太平宴”是必吃的，所谓“榕城扁肉燕，人人吃不厌”。因为扁肉燕形似长春花，在民间“太平燕”也叫“小长春”。何为燕皮？就是用薯粉和瘦猪肉打制成的一张张薄皮。福州北郊罗源县山区所产的薯粉最好，陈君凡打制燕皮所用的薯粉，必是产自福州郊县罗源山区的。瘦猪肉则选用猪后腿的几处松软适度的腱肌，并且，必把肉筋一一剔除干净。薯粉和猪肉的配比均匀适量，从而使得打出的燕皮薄如纸、半透明、有拉力、富韧性，包成肉燕下锅煮不糊不烂，入口香脆滑嫩。

除了澳门路上的“同利肉燕老铺”，在修葺一新的南后街上，还有一家同利肉燕门店，走进热气腾腾的小店，可以尝一碗鲜美脆嫩的肉燕，一并吃上爽口滑溜的燕丝，那鲜美的感觉真是沁人心脾。这家门店，是2009年三坊七巷全面修缮改造后开的。现在的南后街，路宽了，漂亮了，街两边古色古香各具特色的小店，琳琅满目的传统手工艺品，摇曳多姿的花草树木，装点得它像个驻足闹市的美丽少女，清新亮丽，让人忍不住要看上一眼，外地人本地人一群群地往这儿跑。来到南后街，就免不了要尝一尝福州的特色小吃，于是，同利肉燕门店的生意，也总是热气腾腾的。那种人声鼎沸的兴隆，人来人往的热闹，很容易让人涌上一种欣慰和满足。

但陈君凡还是喜欢坐在澳门路的老铺前，这间祖辈传下来的小小铺子，有着太多太多童年的记忆……

还有谁能想起南后街当年的模样？不长的路，从北至南贯通而下；窄窄的街，有人形象地比喻为右边伸出三只手，左边摊大七只脚，像一条中轴线，将三坊与七巷优雅地摊在两腋，排列整齐，纵横有序。向西三片称“坊”，向东七条称“巷”，自北而南依次为：“三坊”衣锦坊、文儒坊、光禄坊，“七巷”杨桥巷、郎官巷、塔巷、黄巷、安民巷、宫巷、吉庇巷。历经一千多年的风吹雨打，三坊七巷格局依旧，成为中国现存唯一坊巷格局的老街，成为“里坊制度活化石”。谁也无法统计三坊七巷里究竟住过多少达官贵人、名流雅士，只知道，严复、

沈葆桢、林旭、林觉民、林徽因、冰心、郁达夫……一个个中国近代舞台上风起云涌的人物，他们的生活都或多或少与三坊七巷有关。

正是有了这三坊和七巷，窄窄的南后街两边，各种小铺子越来越多地开张起来，供着三坊七巷里那些大户人家的衣食住行生活所需。朱板柴把店、泰来京果店、王增兴线面店、华美鞋店、三和箔店……只要是深宅大院里有需求的，就会有相应的铺子开起来。同利肉燕老铺，便在这一排的小铺子里，占据着一席之地。

1876年，也就是清光绪二年，在这南后街澳门路上，一个叫陈官燃的人，向别人承租了半间店面，做起了“燕皮”的小生意。陈官燃是福州北郊西园村人，祖辈虽标榜“耕读传家”，但仍以耕为主，守望着西园的祖业。当时，福州盛产花茶，毛茶需用茉莉花窨薰，陈官燃便以种植茉莉花为业。可是，他又觉得光靠种花，收入微薄，若想发家，需另开门路。于是，他想到了做燕皮生意。陈官燃为何选做“燕皮”？一来因其本小，只需一付木槌，一张砧板，几斤瘦猪肉和番薯粉，便可开张生产营业。二来因其可以兼顾。陈家住在城外的西园村，他清晨把头天中午摘下的茉莉花送到花厂，顺道在井楼门菜场买几斤瘦猪肉，再回到店里配上蕃薯粉打成燕皮，中午时分把燕皮分送到一些官宦人家去卖，然后再从城里挑一担作花肥的粪水回家，两头都不耽误。读过两年私塾的陈官燃，把自己的小铺起名为“同利”，寓意为“利人，利己，利在大家”。

秉承着这样的店训，以诚信经营为本的“同利肉燕”，在南后街澳门路一带街坊间赢得了不错的口碑。到上个世纪五十年代，传到陈存谈手中时，已是第三代了。此时的“同利肉燕老铺”也仅是把店面由半间扩展为一间，燕皮日产量也仅由十斤八斤提升为大几十斤，依然是一家偏居一隅的小铺，所获仅能糊口。

陈存谈生了四男一女，日后成为“同利肉燕老铺”第四代掌门人的陈君凡，是陈存谈的第二个儿子。虽然生在肉燕世家，但儿时的陈君凡完全没想过要子承父业。

陈君凡童年的记忆，是与这条后街紧紧相联的。1954年，陈君凡就出生在后街的这间老铺里。那时，南后街两旁紧紧相挨的一间间铺子基本都是木头房，铺面很小，一楼开店，楼上住人。早上，铺子开门，就是把木门板一块块拆下来。晚上木门板一块块再装上去，铺子就关门了。同利肉燕老铺也不例外，每天，踩着“嘎吱、嘎吱”响的楼梯，一家人就挤在小小的阁楼里，屋里家具是原木的桌椅，用的是搪瓷大碗，装碗的橱柜是用竹子编的。铺子与铺子间，仅隔着一片薄薄的木板，自家的床与隔壁邻居家的床紧紧靠着，彼此翻身的声音都听得到。

每到夜晚，整条街总是灯光暗淡，为了节省电费，家家的电灯都很小，一入夜，邻家的灯光就顺着房缝射到自家。铺子里，最新的要数墙壁了，每到过年，就拿一叠报纸，把墙重新再糊一遍，也算是辞旧迎新吧。

与南后街的木板房形成鲜明对比的，是三坊七巷里一幢幢建筑精美、有着浓厚明清建筑风貌的深宅大院。那高高的马鞍墙，花团锦簇的小花园，精雕细琢的亭台楼阁，无不显示着主人的身份和讲究。南后街这一家家小铺不仅与这些深宅大院相依相存，那些大户人家还为他们提供了不少贴补家用的生计。陈君凡83岁的老母亲常常回忆起当年的情形：那时候，她经常挑着装满茉莉花的担子，穿行在坊巷间。白墙青瓦的大院里，那些太太小姐们等着她去送花。敲开门，茉莉花的清香便幽幽地飘进庭院，里面的女眷笑盈盈地走了出来。当一扇扇朱红色的大门在身后轻轻地关上，“依妹，什么时候再来啊？”太太小姐们柔柔的声音还在巷子里回荡。

君凡在宫巷小学上学后，班里的同学很多就来自三坊七巷，这些同学家境很好。而陈家有四子一女，仅凭着打燕皮为业的小店收入，要养活这么多孩子，实是沉重的负担。于是，每到过年，大户

人家都要大扫除，母亲就去接活，接活的好几户人家就是君凡的同班同学家。那些带飞檐的百页栅木门实在太高，有的地方母亲够不着洗不到，就叫他爬上去洗，每每到同学家，他都低着头不敢讲话，巴望着同学不要看见他。小小的年纪，已经懂得要面子，他觉得有钱人享受，穷人却要卖苦力，很伤自尊。

到了夏天，母亲在巷子口卖冰棍，卖得差不多了，就叫他去添货，很多同学都看到他卖冰棍。看着别人都穿戴得很整齐，自己却在卖冰棍，君凡又一次觉得失了面子，但家庭的困顿、父母的辛劳，让他只能硬着头皮放下自尊。

从小就体会了生活的艰难和不易，养成了君凡吃苦耐劳、勤俭孝悌的性格。父亲告诉他：“我们做生意的，就两个字，勤、俭，不勤就没钱赚，不俭就没钱剩。”这句话，他一辈子牢记。

同利肉燕老铺的正对面，是蒋源成石铺，那可是座条石青砖砌成的大宅院。院子里有个天井，天井里有口水井，为了自家省些自来水费，每天傍晚，君凡就到石铺的水井去打水，用来洗衣服、擦竹席、冲地板。那时，他们夏天睡的是藤床、竹席，因为小阁楼上异常闷热，每天都要用凉水把藤床、竹席擦一遍，否则就烫得没法睡，这擦床的活基本就是君凡包了，只要有空，他还会把家里人的衣服全收集去水井边洗。君凡的一个女同学是蒋源成的后裔，就住在蒋源成石铺的大院子里，女同学家没有男丁，君凡便总是顺手把女同学家诸如搬煤球之类的重活粗活都干了。女同学的妈妈十分喜爱勤快懂事的君凡，先后给他做了两件衣服，一件是当年堪称面料高档的的确凉衬衣，一件是当年最时髦的灯芯绒夹克。这在小君凡的眼里，可是好得不能再好的奢侈品了。要知道，那时他穿的都是父母从信托部（专卖旧衣服的地方）买来的旧衣服，那些旧衣又粗又硬，常常把他的皮肤磨的发红发痒。因为那两件新衣服，君凡对女同学的母亲感念了一辈子，直到老太太前两年去世，尸体还是他帮着抬上了灵车。

打君凡记事起，就觉得肉燕老铺总是关门的。其实，关门的不仅仅是肉燕店，虽然一条街上一家家老字号的招牌还保留着，但生意却日渐清淡，不时有店关门。上世纪五十年代搞公私合营，作为小业主的陈存谈，也同资产阶级一般接受了社会主义改造，由个体变成集体，参加了肉燕生产合作社，同利肉燕近百年不倒的招牌，也由此摘下。陈存谈当过肉燕生产合作社主任，后来又成了福州肉燕厂厂长，唯独不能再当同利肉燕老铺的老板了。

也许是从小并未太多地感受到肉燕老铺的兴隆，小时候的陈君凡一心只想当兵，完全没想要打肉燕。他常给在部队的叔叔写信，向他要军帽、军装、帽徽、领章。叔叔总是有求必应，那时穿军装是最时髦的打扮了，有了叔叔的资助，他常能得到装备齐全的各式军装，每次穿上新军装，他就乐颠颠地拍照留影。也因此，上高中时他迷上了摄影，他的几位要好同学便凑钱为他买了架上海海鸥牌 120 相机。在他小小的脑袋里，最没做过的梦就是像父亲那样打肉燕。

虽然对祖传的打燕技艺并无多大兴趣，但君凡每天晚上还是盼着父亲能早点回家。父亲会包肉燕给孩子们吃，虽然没什么文化，但父亲很会口传心授，边包肉燕边给孩子们讲肉燕的传说、肉燕的几种做法等等。父亲告诉孩子们：六百年前的明永乐年间，闽北山区浦城县有位告老还乡叫做张善的御史大人，他虽有山珍可享，但吃多了也索然寡味。于是，家中的厨师便想出了一个新花样，取猪后腿的瘦肉用木槌打成肉茸，然后将适量的薯粉均匀地撒在肉茸上，再一遍遍地手工碾压，擀成纸片般薄，切成三寸见方的小块，包上肉馅，做成扁肉，煮熟配以高汤，弄成一碗点心端给主人。御史吃在嘴里，只觉得滑嫩清脆，连呼“大妙”，忙问这叫什么点心？那厨师做点心本来是想讨主人欢心，哪来的名字？好在脑筋能够急转弯，

见碗中的扁肉形同飞燕，便信口说叫“扁肉燕”。由此推演，才有了“燕皮”一说。后来燕皮由浦城开燕店的姚金寿传入福州，成为商品，食者日众，反倒成了福州家喻户晓的名吃。父亲的这些口传心授，日后都被君凡整理出来成了燕皮文化。

父亲还会带着君凡几个兄弟，到肉燕厂去看打燕皮，那可真是个大场景啊：在宽敞的大车间里，摆放着一排排的砧板，工人们围着砧板，举着两三斤重的木槌，先把一块两斤多的瘦猪肉打成肉茸，尔后均匀撒上适量的番薯粉，再经拍、碾、擀、压、拂、折、切等多道精细、复杂的工序，擀成其薄如纸的成张燕皮。车间里，一片“噼叭噼叭”声，此起彼伏……

就是在这样的耳濡目染中，君凡渐渐长大了。

说起陈君凡学打肉燕，还得追溯到“文革”。打小陈君凡便与几个兄弟不同，不仅长得身强力壮体魄过人，而且性情顽劣也胜人一筹。那时，大户人家的孩子放了学都关在家里不能出来，而南后街上那些穷人家的孩子却打着赤脚满街跑。在这条不长的老街上，街坊四邻几乎无人不识陈家这个到处闯祸的顽劣少年。在宫巷小学读书时，学校有座四层的教学楼，到四层楼上课，他放着好好的楼梯不走，偏要借着各层教室窗口的遮阳罩垫脚，一层一层攀上四层楼的教室。平时在路上走，碰上同龄的男孩，人家不惹他，他也要找个碴跟人家动个手脚。

1966年，“文革”开始，调皮的陈君凡成了父母的一块心病。兄弟被人欺负，他总出头，只要街上一有吵闹，母亲就害怕，因为肯定少不了他。虽说没干过偷鸡摸狗的违法之事，所作所为不过是“淘气”而已。但他如此的不安份，保不准哪天会惹出大祸，为了去掉陈君凡身上的顽劣之气，陈存谈思前想后考虑再三，决定让陈君凡学打燕皮。

那时，文革刚开始，陈存谈的单位乱了，他本人也被批斗，因为自身难保，就把君凡送到福州郊区闽侯县青口镇莲花山的一个师兄身边，陈存谈想着把他困到乡下，省得他闯祸。当年去闽侯要坐船，从乌龙江峡南坐船到峡北，再到莲花山。君凡至今还清楚地记得，父亲跟师傅说：“这孩子交给你了，如果他太调皮，你该打就打该骂就骂。”临走时，父亲对他说：“我们做工的，要有一门技艺在身，一辈子就不愁没饭吃。”那时的他虽然只有12岁，但从小受孝悌思想的影响，已经知道为家里分担忧愁。家境困顿，君凡觉得靠自己能力混饭吃，多少能为家里解决负担就行。

父亲把君凡安置妥当就走了，望着父亲离去的背影，君凡的眼泪刷地就流下来了，他觉得自己的童年结束了，从此要开始自谋生路。

12岁的君凡个子还很矮，连打肉燕的砧板都够不着，父亲就钉了个小箱子，让他站在上面打。握着重重的木锤，没打几分钟稚嫩的小手就磨出了血泡，咬牙坚持继续打，直到血肉粘在槌柄上，每打一下都钻心地痛。打肉燕不仅是个力气活，更是个技术活，如果打击的力度掌握不好，虎口就会震裂，或反弹上来敲破额头。小小年纪的君凡，每到吃饭时，手痛得连筷子都拿不住。但这个平时顽劣的少年，此时显出了令人吃惊的倔强，父母不在身边，连个喊疼撒娇的地方都没有，陈君凡咬着牙坚持着。夜晚，躺在床上，抚着酸痛的肩膀和满是血泡的手，君凡暗自下定决心，“要么不学，要么就学好。”“我能挣口饭吃了，可以为家庭减轻负担。”

常常，在傍晚时分，一起学艺的两三个孩子，坐在门前的长条凳上，点起熏蚊的艾草，望着不远处的梯田，听着蛙声潺潺，一种莫名的孤独爬上幼小的心灵，家在此时变得格外的温暖，孩子们开始掰着指头盼着回家的日子。一年难得回家几次，让君凡特别珍惜家的温暖。每次回家，他就会把地板全打扫一遍，把灶台擦得干干净净。父亲只要一进门发现家变得特别干净，就知道君凡回来了。

在莲花山学了一两年，陈君凡就开始跟师傅、父亲到处去做“老鼠工”了。