

# 福州肉燕博物馆落户东南汽车城后花园 后福送厚礼 古厝“新燕”飞



肉燕博物馆设在保护重建的古厝。  
本报记者 林双伟摄

本报讯(记者 谭湘竹)随着木槌雨点般落下,一块猪肉被逐渐打成肉泥,围观的游客不时发出惊叹声。6日上午,福州肉燕博物馆在闽侯青口镇后福村的一座古厝正式开馆,来自后福村的肉燕非遗传承人林忠霞向游客展示“千锤百炼”的肉燕文化。

“福燕福溪谷,东南后花园。”悠长的梅溪一水蜿蜒,岸边坐落着美丽的后福村。这个位于东南汽车城的小村庄,把产业兴旺的现代感和底蕴深厚的历史感完美融合在一起。

走在后福村干净整洁的村道上,墙上的卡通画将肉燕的制作过程和历史娓娓道来。后福村肉燕发展历史可以追溯到20世纪五六十年代,得益于当时成立的福州肉燕生产合作社以及“七里”地区发达的



游客参观福州肉燕博物馆。本报记者 林双伟摄

小朋友体验肉燕制作技艺。本报记者 林双伟摄

养殖业,后福村的燕皮加工厂如雨后天春笋般涌现,成为村内的支柱产业。2018年,村民林忠霞带领数名村民,成立了福州福榕燕食品有限公司,把后福肉燕卖到广东、浙江、上海、辽宁等地。如今,年产值达1000多万元。

“我们除了继续扶持龙头企业发展外,也要让村里的作坊实现抱团发展。”市委人才办乡村振兴科技特派员陈正勋说。

在后福燕农民专业合作社带领下,后福村村民探索出“合作社+公司+作坊”的传统燕皮产销一条龙发展模式,并推出“虾燕”“香菇燕”“马蹄燕”等新口味,打造“福燕”特色品牌,促进当地肉燕产业的规模化、规范化发展。

如今,后福村的肉燕匠人们在传承中创新,不断做大做强肉燕产业,村里不仅出现了后福肉燕第三代传承人林忠霞创建的“福榕燕”公司,更

有了以后福燕农民专业合作社名义共同打造的“后福飞燕”品牌。

有了产业抓手,怎样带动特色肉燕发展,打造特有的肉燕文化IP?后福村联合福州日报精心策划了“福州肉燕博物馆”项目。这是省内第一座肉燕博物馆,通过推出“后福肉燕天团”IP与“后福肉燕”专属绘本,生动展示了福州肉燕的传统制法,讲述了后福村以肉燕特色产业为抓手的乡村振兴之路。

肉燕博物馆的前身是一座保护性迁建至后福村梅溪畔的古厝。博物馆通过文字和图片,展示了后福肉燕的“前世今生”,游客们还可以在馆内体验传统的燕皮制作工艺,品尝象征着福气的福州肉燕。

“我们还设计了‘后福古厝步

道’,将后福肉燕的卡通形象画在村里的墙上,同时还设计了几个拍照的网红打卡点。”该项目负责人告诉记者,他们希望把传统产业和网红元素结合起来,为乡村特色产业、文旅发展注入新血液。

开馆活动现场还举办了2024年青口镇“我的家乡我建设”乡村振兴人才迎新年联谊会暨东南汽车城后花园文旅运营推介会,在肉燕博物馆周边建设的后福古厝步道、后福芳草草地露营地、梅溪河安全生态水系治理工程一起“亮相”。

“我们这里既有著名的人文古迹,也有优美的自然风光,同时拥有中央公园、千家山公园、青口文体中心等良好的公共服务配套。”青口镇镇长林捷介绍,青口镇将在

后福梅溪片区打造“工业旅游+乡村旅游”的精品旅游线路。“这里紧邻东南汽车城,这个片区定位为‘东南汽车城后花园’,有了肉燕博物馆的带动,我们还在梅溪边、肉燕博物馆旁建设了露营地,打造集游、玩、吃为一体的休闲基地,希望为东南汽车城员工提供‘家门口的好去处’,为周边群众提供‘家门口的打卡点’。”

“肉燕博物馆开馆,露营地已建好,我们现在已经‘筑好巢’,希望能引来开展专业运营的‘凤’。”后福村党支部书记刘祥安说,如今的后福村已“万事俱备”,诚邀专业的运营团队或企业进驻运营,共同走出一条福“燕”飞来的乡村振兴之路。



游客在后福村露营地享受周末时光。  
本报记者 林双伟摄

## 金鱼选美 关中出圈 品鉴大会吸引江苏、辽宁等地养殖户来榕交流

本报讯(记者 林晗)鹤顶红、花蝶尾、兰寿……昨日,30多个品种的上百尾金鱼在国潮金鱼博物馆比颜值,这场金鱼选美大赛是中国首座活体金鱼主题博物馆——国潮金鱼博物馆从市区的三坊七巷迁至闽侯关中村后举办的首次金鱼品鉴大会。走进关中村的国潮金鱼博物馆,映入眼帘的是座修缮一新的农家小院。小院后方的露天空间,上百个鱼池整齐排列,色彩斑斓、身姿秀美的金鱼在池中畅游。象征红运当头的鹤顶红全身洁白如玉,头顶好似嵌着一颗红宝石,十分华贵;花蝶尾鳍鳍发达、舒展,俯视如蝴蝶展翅,飘逸优雅……

简短的启动环节过后,由中国金鱼领军人物、中国唯一一位水生动物饲养高级技师叶其昌领衔的评委团开始为金鱼打分。在上百尾高颜值金鱼中选出冠军并非易事,要从头、尾、背、形、色和动态游姿等方面考量。最终,来自福州本土的“短尾麒麟”金鱼摘得桂冠。



戏泡金鱼传承人田大海带着在上海世界金鱼锦标赛夺冠的戏泡金鱼来榕参展。  
本报记者 郑邦摄

此次金鱼品鉴会的规模不大,但参赛金鱼品种齐全、品质好,每尾金鱼都有自己的特色。金鱼品鉴大会,不仅吸引了众多

金鱼养殖户参赛,还吸引了江苏、广东、辽宁等地的养殖户来榕参展。田大海是戏泡金鱼传承人,他特地带着刚刚在上海世界金鱼锦标赛夺冠的戏泡金鱼从辽宁赶来。

“这种田庄戏泡金鱼是我们2代人用52年才培育出来的品种。”田大海指着鱼池里欢快游动的金鱼告诉记者,这种金鱼下颚有两个大大的“水泡”,鱼游动时犹如挂着两只大灯笼,左右颤动,姿态动人。“希望通过参展,一方面宣传推广戏泡金鱼,一方面和业界人士加强交流。”田大海说。

田大海的想法正是举办此次金鱼品鉴大会的初衷。据介绍,以闽侯关中村为中心的闽侯关源片区已初步形成金鱼养殖集中区,汇集了潘氏金鱼等7家规模较大的金鱼养殖企业。“希望通过此次活动展现福州金鱼的亮丽身姿,向大众传递福州金鱼的文化魅力。”国潮金鱼博物馆有关负责人说。

## 能工巧匠旗山湖畔亮绝活

本报讯(记者 谭湘竹)昨日上午,2024年闽侯县第三届“了不起的匠人”技艺传承大赛决赛在旗山湖公园拉开帷幕。52名能工巧匠同台竞技亮绝活。

决赛共设闽侯木雕制作技艺、闽侯线面手工制作技艺、岁时清供摆件艺术、闽侯传统泥塑雕刻技艺、闽侯古建筑木作营造技艺、软木雕刻手工技艺6个项目。

选手们沉着冷静,展现高超的技术和追求卓越的匠人精神。软木画匠人潘莺珠下刀行云流水,不一会儿,一段精美的树枝便成形。“福州软木画始于20世纪初,以独有的雕画结合工艺、古雅纯朴的色调和深邃的意境闻名。”潘莺珠告诉记者,作为软木画匠人,非常开心能在这个平台上展示非遗技艺,让更多人了解到闽侯文化的博大精深。

“了不起的匠人”是闽侯非遗品牌活动,今年已经是第三届,本次大赛规模更大,参赛艺人更多,还特别加入了“我为闽侯非遗代言”有声明信片打卡,增加了更多互动元素。闽侯县文化馆馆长林琳告诉记者,为更好地传承和宣传闽侯文化,本次的比赛项目主要以侯官文化为主题。作为向市民免费开放的综合性传统技艺赛事,决赛现场吸引了

大量观众。观众近距离观看各门类、各流派技艺大师的绝技绝活,感受闽侯传统技艺的独特魅力。

“今天特意带小孩子一起来,让孩子从小感受博大精深的传统文化,增强文化自信。”市民刘爱弟说,“民族的才是世界的,这些传统工艺是宣传闽侯的一张名片,应该好好发扬,传到全国各地去。”

保护好底蕴深厚的侯官文化,闽侯一直在行动。据统计,闽侯县共成功申报了省级非遗项目4项、市级非遗项目15项、市级非遗项目传承基地9个、省级代表性传承人2人、市级代表性传承人20人。

本次大赛由中共闽侯县委宣传部、福州市非物质文化遗产保护中心、闽侯县文化和旅游局主办,闽侯县文化馆、闽侯县非物质文化遗产保护中心承办,福州首邑文化旅游投资有限公司协办。

“近年来,在文旅融合大背景下,闽侯县不断健全和完善非遗保护、传承、发展管理办法;着力打造非遗文旅资源,挖掘非遗活态形式,满足文旅消费者的多元化需求。同时,积极发展本土特色文化,扩大非遗影响力,通过‘以文兴旅’进一步带动闽侯旅游产业发展。”活动主办方相关负责人表示。



参赛选手展示传统泥塑技艺。  
通讯员 吴婧摄

## 打响闽都文化国际品牌

## 闽清龙窑胃口好 白瓷彩瓷一炉烧



青瓷、白瓷、建盏同出一窑。本报记者 包华摄

本报讯(记者 蒋雅琛)昨日,瓷天下海丝谷景区内,在闽清古窑遗址上重建的龙窑——名瓷彩瓷再次开窑,经过专家鉴定,绝大部分瓷器达到理想效果。

这是名瓷彩瓷第三次开窑,此次烧制创新试验了“混烧”模式。“烧的瓷器里不仅有青瓷、白瓷,还有建盏;不仅有釉下彩、釉上彩,还有没上釉的;不仅有用匣钵装着烧的,也有裸烧的。”福建新蓝海文旅发展集团董事长陈小兴介绍,由于不同瓷器不同烧制方式所需烧制温度不同,所以很少有人敢尝试“混烧”,“这需要非常高超的控温技术

和瓷器摆放技巧,也需要非常好的炉窑”。

闽清陶瓷历史悠久。记者了解到,此处龙窑周边20多公里分布着百余座宋元时期的古窑遗址。

“闽清窑遗址作为海上丝绸之路的重要遗址之一,承载着优秀的陶瓷文化传统与深厚的闽都文化底蕴。宋元是闽清窑的鼎盛时期,陶瓷工艺的飞跃发展使闽清成为当时中国青白瓷的重要窑场,出口量极大。从南宋沉船‘南海1号’打捞出的瓷器中,有一半是闽清青白瓷。”闽清县文化和旅游局局长卢敏说。