



寻觅

天福号的故事

□本报记者 金海鸥 马春燕 文/摄



有人说，
中华老字号里蕴藏着的情与味儿，
就像一杯陈年的酒，愈陈愈香。
几百年的漫长岁月，
装上几代人的不同故事，
就这样一辈经一辈，口口相传下来。
冬日的一个周末，
记者来到这家中华老字号——天福号
位于顺义空港工业区的制作加工厂。
倾听当年的小徒弟，如今的老师傅
讲述他与老店的今昔。



天福号第八代酱艺传承人冯君堂

一块牌匾引发的变迁

清乾隆三年（公元1738年），山东掖县人刘凤翔身怀明庭酱肉绝技，携孙子来北京谋生，在西单牌楼拐角处（即现今长安街东北角）找了个小门脸儿，创立“刘记酱肉铺”（天福号前身），生意还可以，只是一直没个名号。

一天，刘凤翔外出进货，在天桥一个旧货摊上看见一块旧牌匾，上面写着“天福号”三个颜体楷书，笔锋苍劲有力，含“上天赐福”之意，刘凤翔觉得这个名号吉祥，字体漂亮，便买了下来，挂在自家门脸儿上。从此，“天福号”就成了肉铺的字号。

过去的熟肉铺都是夜间制作，白天出售。一天晚上，刘凤翔之孙刘抵明煮肘子看锅时打起盹来，结果肘子全塌在锅里了，后反复加工整理勉强出售。恰好一位刑部官员路过买肉，刑部老爷尝过之后大赞好吃。这让刘抵明喜出望外，便依此法潜心研制出一套风味独特的酱肘子制作技艺。

而慈禧太后尝过之后，对天福号的酱肘子赞赏有加，并赐进宫腰牌一块，下旨每天定量送入宫中。此外，光绪帝的瑾妃、两代帝师翁同龢等诸多皇亲国戚、社会名流都成了天福号的忠实“粉丝”。溥仪曾在自传《我的前半生》中提到，自己在特赦后的第二天，就一个人骑着自行车到西单买天福号的酱肘子吃。

八代人的技艺传承

天福号自刘凤翔始，酱肘子制作技艺的传承方式就是父子家传，刘家人既当天福号的掌柜，又作技艺的传承人。但自1956年公私合营之后，面对体制和社会环境的大变革，当时北京城内很多老字号企业都无法接受祖祖辈辈苦心经营的资产和技艺拱手让予他人的事实，从此消亡。

“为了能够将天福号酱肘子技艺发扬光大，当时我们的老掌柜兼技艺传人刘发奎将刘氏酱肘子技艺传给了第一个‘外家人’，也就是我们的第六代传承人——盛素海老师傅。”北京天福号营销经理钟赞坦言。

天福号的技艺传承虽最终易主，但天福号人对酱制技艺的执着精神却流传了下来。1978年，北京恢复了一批老字号。这时，在西单菜市场工作的第七代传承人王守祥和师兄盛灏春一起重建天福号。由于人手不够，一位朋友便向王守祥推荐了桂香村的冯君堂。这位冯君堂就是如今的第八代



酱艺传承人。

当年王师傅很喜欢这个脾气好、能吃苦耐劳的小伙子，第一天，便让他剔肘子。那时的冯君堂18岁，生着1米8的大个子，干起活来却干净利落，几天时间便掌握了剔肘子的绝活儿。剔完肘子，他也不闲着，扫地、洗餐具、擦灶台，给师傅端饭、洗工作服，只要是力所能及的他都抢着干。就这样，心灵手巧的冯君堂每天都站在王师傅身边，边学边悟。

老师傅传艺，总不会把精髓之处都传给徒弟，尤其是酱肘子的关键环节——看锅。一旦师傅让你看锅，那就证明，师傅承认你了。冯君堂的第一次看锅，说来也是个巧合。有一次，王师傅去中山公园参加评比会，盛师傅又病了，只能安排冯君堂看锅。这对冯君堂来讲是个难得的机会。其实，做事向来谨慎的他，对这次看锅早已有十足把握，“不然，也不能轻易答应接活儿。”

所以，第一次看锅的冯君堂，并没有遇到什么突发事件，“一切都是按照程序走，很顺利。”师傅回来后，给了冯君堂一个大大的赞“挺好的！”这让小徒弟心里乐开了花。

相声演员李建华就好这一口

天福号的名气，也让众多演艺明星垂涎。一天上午，天福号顺义店经理张俊萍正忙着清点货品。忽然走进来一位顾客，张俊萍习惯性地抬起头，笑着说：“您好！请问需要点什么？”眼前这张中年男人的脸，肿眼泡，偏分发，像极了相声演员李建华。“您是相声演员李建华？”兴奋的张俊萍不假思索地道出了这一问。来人只是笑了笑，用一口纯正的北京腔说道：“给我来俩儿肘子。”然后付了钱走了。

随后，逢年过节，李建华总会到店里来买几个酱肘子，每次也都是张俊萍接待。一生二熟，慢慢地，二人也成了朋友。一次，李建华带着李金斗一起来买酱肘子。张俊萍因为忙，去接待二人时，已经过了一些时候。刚打开门，还没等张俊萍说话，李金斗已经笑着开了口：“一看就是领导。”一句话，逗得张俊萍脸红的像个苹果。“李金斗特别有意思，人也很亲切，没有明星架子，我一眼就认出来了。”张俊萍告诉记者，“他们都是天福号的老顾客了。”

天福号的变与不变

随着市场的发展，天福号不断拓宽生产领域，推出了京味系列、草本养生系列、白领厨房系列等众多新品。同时建立了400余处直营店及销售网点，形成了以直营店、商超、网购、团购为格局的多元化销售体系。近年来，天福号又探索建立全产业链发展模式，在密云建立生态养殖基地，生产纯天然、高品质的产品原料。生产规模扩大了，技术革新了，但天福号人“诚信协和，有德乃昌”的百年祖训却始终如一。