

坊间名人

他用一生做“一碗小面”

陈文念



王福禄在制作蓬菜小面

上天偏爱蓬菜，在黄渤海交汇之地，巧妙安排了大海的珍品与陆地的小麦联姻。智慧勤劳的蓬菜人千百年来不负大自然的馈赠，从山海精华凝练出了鲜美风味的蓬菜小面。

蓬菜小面演变为地方传统名吃，至少已

说起年轻时第一次摔面的往事，王福禄脸上闪烁着幸福和自豪的光芒。

1975年5月，17岁的王福禄到当时的蓬菜县招待所当学徒，进门先干3个月的杂活，每天凌晨4点起床，收拾客房卫生、用拖车外出拉水。那个年代，蓬菜小面也不是随随便便能吃上的，只有重要客人来了，招待所才上蓬菜小面招待。怀着吃上一碗蓬菜小面的渴望，他开始用心关注蓬菜小面。

师傅看他能吃苦，悟性高，便毫无保留地把和面的绝招窍门传授给他：比如说夏天和面，那时候没有冰箱，头天晚上可以把和好的面装进水桶放入深井里，冰它一宿，第二天调面冰凉的，就好像用的是冰水一样，这样和出来的面软硬合适，便于小面制作。经过勤学苦练，他日渐技长，拼碟炒菜、打条摔面拿得起放得下，一年的时间就出徒了。

乡下有结婚的，师傅便带他打个外桌，一做就是30多桌菜，蓬菜小面是压轴主食，在客人吃面的赞叹声中将宴席推向高潮。宴席结束后，喜主的夸奖和热情他至今不忘，临走喜主还会赠送他们二斤桃酥……

从乡亲吃小面的眼神里，从喜主认可感激的招待中，王福禄更坚定学好蓬菜小面技艺的信心。1978年，王福禄到北京化

王福禄的蓬菜小面怎么这样？

“蓬菜是座旅游城市，无论本地人还是游客，小面都是一个价格。以诚实和守信经营，维护好蓬菜小面的名声。”作为首任蓬菜烹饪协会会长，王福禄不但自己这样做，而且在行业内大力倡导。

蓬菜人都知道王福禄的蓬菜小面食材很讲究，食材当天采购，当天使用，不积压。所有面卤底汤一律采用新鲜大棒子骨、五百天左右的老母鸡熬制，虽需近10个小时，耗电成本高，但也不改弦易张。勾制面卤，始终如一采用地瓜淀粉，尽管操作麻烦，费料而出卤量低，但开出的卤正宗地道，味道醇厚独特，深受顾客喜爱。

见到王福禄的时候，他正在“望、闻、问、吃”。对着用四家工厂的面粉做成的蓬菜小面，一丝不苟地从“色、香、味、筋、形”几个方面做着细致甄别，以测知哪一份生面做的蓬菜小面更筋道、不坨、不粘，更适合精湛工艺，入口更有面香。

“这是在对蓬菜小面把第一道关口，面粉关。”寒暄之后，王福禄看我一脸的疑惑，笑着解释。现年六十五岁的他，是蓬菜小面非遗传承人，一辈子忠贞不渝地爱着这碗小面。他助力这个蓬菜的“小家碧玉”以“大家闺秀”的姿态，走出蓬菜，走出国门。

有200多年的历史，相传由清末将领宋庆的父亲初创，民国时期一个叫衣福堂的人将蓬菜小面推陈出新，做到了极致，人称“衣福堂小面”。衣福堂的做工及用料很是考究，且颇通经营之道，食客慕名而来。每晨只售百碗，引得蓬菜城里及城外一时以吃不到他的小面为憾事，小面因此名声大振。

在胶东一带，许多美食都是以大为奇、以大为美、以大为名，如大鲅鱼水饺、胶东大馒头，蓬菜小面却以小命名，颇有些江南袖珍细腻的韵味。它以面坯精致、柔软、卤汁多、又以其清鲜味美而别具特色。蓬菜小面，和面最见功夫，手要一松一张，讲究三遍水、三遍碱、九九八十一遍揉。这样调制的面，柔中带韧，韧中见柔，在摔面师傅手中一个柔软面团，三拉四摔，几个回合，几近绕指柔，上下翻飞，一个面团即被摔成白条细细软软的银丝，将面条下锅煮熟捞

工部蓬菜水城疗养院挑摊干厨师长，真正走上了独自制作蓬菜小面的舞台，也开启了一段他与蓬菜小面忠贞不渝、地老天荒的“姻缘”。

然而，在制作蓬菜小面的路上，不只有鲜花和掌声，也有难堪与无奈。王福禄给我讲述一次他至今忘不了的“扣盆”的经历。

“改革开放初年，蓬菜涌现出兴办乡镇企业的先锋——新八仙，当时新八仙这些人都在家里请客。有一次冬天，我和师傅袁克伦、沙喜家到一位新八仙家做菜摔面。和好面放在锅台上，我们喝完酒轮到我摔蓬菜小面时，在面案上操作几下，我傻眼了，心里极度慌张，浑身冒出一身冷汗。毁了，出徒多少年了，摔不出蓬菜小面了！给客人造成浪费不说，在蓬菜这些有头有脸的和师傅面前丢尽了脸面，当时我无地自容，有个洞儿就能钻进去……”

他知耻而后勇，虚心请教师傅，分析“扣盆”原因，原来是冬天水凉了，面筋大，和面水温、比例掌握不好而导致。这次败走麦城的教训，对他的打击很大，深知驾驭蓬菜小面的娴熟技艺还有很长的路要走。

年复一年，日复一日，王福禄全身心地投入到蓬菜小面制作中，从和面入手，在小面每道工序、每个环节上深钻，苦

“开卤的海蛎子，第二天海上刮大风，市场上海蛎子贵了，店内仍然不涨价，按原价出售。面条现吃现摔，如果哪天小面剩余，卤剩了，不管是十碗、还是二十碗，第二天改作它用，坚决不卖给消费者！”王福禄说到这里，从桌子上一个夹子里翻出当时拍的照片让我看。每碗小面明码标价，均按标准出售，每碗小面舀卤有几个海蛎子是有定数的，从不随机舀卤，保证每个碗里不少于四五个大海蛎子。

一家大企业找到王福禄，想与他长期合作蓬菜小面，作为政府推荐项目。为了降低小面成本，让他从面卤中剔除

出，冷水过凉，此时小面黄里透白，爽滑筋道，碱香味好。如果一碗好面算十分，摔面环节只占三分，倒很像贾平凹对女人的评价：三分漂亮，七分态。

这小面的卤即是小面的态，正宗小面的卤一直沿用当地叫作加吉鱼的一种海鱼熬汤调制，十分鲜美。现在除了加吉鱼以外，还可以用辫子鱼、黑鱼、海蛎子等做卤，味道也很鲜美。

制作小面的卤要先做底汤，就是把老母鸡和新鲜棒子骨放入清水中文火炖9个小时以上，然后捞出汤开卤。随后将加吉鱼洗净去鳞，将剔出的鱼肉放入底汤中煮10分钟。最后再依次加入葱花、姜末、黑木耳、食盐、老抽、大料、香油等佐料，待汤烧开后，再将打散的鸡蛋撒上。不及下箸，已是垂涎三尺，实在是海滨风味地方名吃的佳肴，几有仙气缭绕于身的滋味。

和面是第一个技术节点，他反复实践、对比，也不知他和了多少吨面，最终找出和面成功的密码——“甩手水”。在余下的工艺上他反复锤炼，熟中生巧，直至游刃有余。醒好面后进入第二道工序溜条，也就是老百姓常说的“顺筋”，面在案板上反复摔打、有节奏地“啪啪”作响，宛如嘈嘈切切错杂弹，大珠小珠落玉盘，然后再渐渐拉伸、两端对折成8字形打扣并条，如此反复抽抖多次直到将面溜顺。接下来就是“出条”，出条是制作小面过程中最难掌握的一个环节。先将溜好的面条放在案板上，撒上饹面，用手将面条搓得粗细均匀。手中指朝下勾住打扣，手心向上，两手同时朝两边抻拉，如此反复7次，即7扣256根成细匀条，细如毛发。一个动作常常在面案上练习好多次，动作要有连续性，一气呵成，直到满意为止，一天站得腰直立不起，胳膊有时累得肿胀、双手举不起来，晚上睡觉也痛。

春夏秋冬，蓬菜人都习惯在早晨吃上一碗小面迎来新的一天，王福禄则是雷打不动每天凌晨4点钟开始制作调卤。他在蓬菜小面的技术工艺、严格的食材标准、恰到好处地拿捏分寸等方面，矢志不渝地跋涉、攀登，他的魂魄已经融进蓬菜小面，熟知他的人都称他为“面痴”。

海参花和紫菜，卤汁只打个鸡蛋，放点味精就行。

“那怎么行，既然合作，就要按照正宗的蓬菜小面配比标准去做！”王福禄面带微笑，郑重说出自己的想法。对方婉转地说：“这笔长期合作大生意你不做，有多少人都抢不到手啊？”

“蓬菜小面是蓬菜人的，不是我王福禄个人的。如果我只为赚钱，不管蓬菜小面的声誉，那就毁了我48年坚守的底线，我也愧对蓬菜小面传承人的称号了！”王福禄掷地有声地回绝道。他听懂了对方的画外之音，但是在坚守蓬菜小面标准面前，他是有股子血性和骨气的。

四

近年来，蓬菜小面的名声越来越响，王福禄更忙了，公益传授小面制作技艺、“非遗”展演、节目录制、外地人拜访学习……他十多次参与了中央电视台等主流媒体的展演录制和访谈，多频次、全方位推介蓬菜小面。

“那是我一生最幸福的时刻。2020年1月8日，我到了塞尔维亚共和国首都贝尔格莱德，现场展示蓬菜小面技艺。”王福禄至今说起来，仍一脸的兴奋和自豪。

他说，自从接到要去国外展演蓬菜小面的消息，激动之余想更多的是如何做到更完美，如何通过蓬菜小面淋漓尽致地传播“中国美食”。

为了味蕾敏锐，他不再抽烟，戒掉了多年喝酒的爱好。“这样可使味蕾保持最佳状态，尝尝面，喝喝卤，棒子骨汤新不新鲜，隔没隔夜，没达到标准，一下泾渭分明！”王福禄说。

每天早晚，他主动练习太极拳，让身体保持柔软韧性，体壮形美。“临出国那几天，晚上失眠，心想千万不能让年轻时‘扣盆’的事件重演。一旦‘扣盆’，丢掉的不仅是我王福禄的脸面，更重要的是会损害祖国的形象！”王福禄说起当时的压力。

到了贝尔格莱德，天寒地冻，白雪飘飘。他顾不上休息，第一时间走进超市面粉专柜，发现是全麦面粉，这种面粉劲道大、不好摔。

第二天，就要现场表演蓬菜小面技艺，怎么办？王福禄连夜调好面，调稀一点，根据经验他知道面筋隔宿会增大，第二天便再调块面兑上，这样面筋对冲就适度了。

塞尔维亚总统来了，大使来了，美食专家来了，爱好美食的异国朋友来了……王福禄信心十足，精神饱满地站在面案前，端庄大方得体，双手握住一团面，打条像柳燕飞，紧接着双手举起亮面如大鹏展翅，刹那间往锅里下面似天女散花，麻利捞面像海底捞金，最后一道工序面条盛在碗里扣成绽放荷花一朵，浇上鲜美香气面卤，动作连贯，一气呵成，现场沸腾了，迎来阵阵掌声。

蓬菜小面的鲜、香、趣、美，锁住异国他乡朋友的味蕾：蓬菜小面好吃，中国小面最棒！中国中央电视台和塞尔维亚共和国各大主流媒体对活动进行了报道。蓬菜小面，由此开启了“领略非遗之美、传承文化之根”的巅峰之旅。

一碗小面一世情。为了使蓬菜小面走得更远，让更多人能吃上人间仙境美食，王福禄用两年的时间研发创新即食蓬菜小面，匠人传承鲜香如初。他说：“只要活一天，就努力将蓬菜小面向前推进一步！”