好吃讲究的福山大面

历经数百年而不衰,传承美食也传承了文化

□本报记者 于涛

在烟台说起美食,就不能不提鲁菜之乡福山。俗话说:“要想吃好饭,围着福山转”,要在美食众多的福山选出最具代表性的食物,还真是件挺不容易的事,但福山大面肯定是最有力的竞争者。

权福建正在进行“拉扣”。 受访者供图

熟悉味道让人难以割舍

福山大面,这种听起来就热情、豪气和淳朴的面条可谓历史悠久。有句俗话叫“东洋的女人,西洋的楼,福山的厨子遍全球”。借着丰富的物产资源,早在二三百年前福山人民就个个是出色的厨师了。除了平日里喜爱变着法满足“口腹之欲”外,逢年过节、探亲访友,都得有拿得出手的饭菜。慢慢地,除了手艺越来越成熟外,习俗也在不经意间成型。

市民张先生回忆,上个世纪八十年代他和父亲去了一家西大街的拉面馆,面馆地方狭小,光线昏暗,并不时传来响声。原来在后厨有几个壮年人在面板上将面抻得老长,并不时将面条往案板上摔。直到多年之后,参加工作的张先生才知道,这是福山大面。但是这家店已经搬离了西大街,再也找不到了。

土生土长的福山人权福建说他母亲做的大面堪称一绝,那味道一直留在了他的脑海里。他从小就想做厨师,为此还专门学过厨师专业。但权福建一开始从事的却是婚庆行业,经常扛着摄像机去拍摄婚宴的他,发现福山人家里待客从来都离不开面条,虽然做法不尽相同,卤汁也各有千秋,但是福山民间面条中的独特风味,又重新唤起了他心底的念想。

2008年,权福建终于全身心投入到福山大面的研究中去了。“我是一个执着的人。”他说,“母亲做的面条味道令人怀念,所以我也想做出那样的面条,如果我不把这些传统的东西继承下去,那么这些好东西就会失传。”现在,他在烟台开了“大娘面馆”。

简单一碗面 步骤却讲究

“福山大面使用盐和碱和面,所以人称‘盐筋碱骨’。”但实际上,从第一步制作面粉的过程开始,福山大面就有很多的讲究。权福建说,福山大面的面粉一定要选择大弓弦麦来磨制,这种麦子颗粒大,做出的面条筋道好,但是因为产量低,所以现在少有人种。小麦经过洗、晒、磨、筛之后,还需要放到家里“困”一到三个月,这样出来的面粉才适合混合盐碱和面。

接下来是非常重要的和面过程,福山大面和兰州拉面的根本不同从这一步就可以看出。兰州拉面是使用蓬灰和面,这样的面柔,易做,短时间内就可以做出口感。而福山大面却是使用盐碱来和面,而且还要分加入盐碱的顺序,同时还要注意其中的比例和环境温度。“盐多筋大发咸,碱多面黄发涩,这其中的盐碱配比全凭厨师多年的经验。”权福建说,和面之后,揉面也不能马虎,福山大面想要做得筋道,全靠“五摅六醒”的手法。

所谓“五摅六醒”,就是摅面一遍之后放在一旁“醒面”,之后再摅,摅完继续醒。如法炮制五六遍之后,这面方能抻出最筋道的口感。“五摅六醒”可谓福山大面的基础,这一步如果做不好,接下来的步骤也就没有意义可言了。在权福建的回忆里,母亲做面待客时,面团总是反复揉醒,从早上九点揉到中午十一二点,至多只能擀出两个面团来。

面揉好之后,就是福山大面中最热闹的抻面过程了。摔打抻拉法既是人们印象中福山大面的正统抻面法,但实际上,如果前边的“五摅六醒”做得到位,面团此时已经具备了筋道,摔打抻拉法对于面条的筋道感来说锦上添花。

流条、抻条、成条之后,面条师傅就用高超的手艺将成条的面团首尾收扣,拉成面条,这个步骤叫做“拉扣”。高明的福山大面师傅能将面条拉成二十多扣,根根细如银丝而不断。此时面条算是做好了,下锅煮好后浇上卤子就可大快朵颐。

传承美食也是传承文化

这一碗小小的面条中从开始的制面开始,一步步共有三十五道工序,将传统美食的精致内敛,藏巧于拙的特点发挥得淋漓尽致,让人想起重剑无锋,大巧不工的武林高手,发出的招式看来简单却内蕴千百种变化。而卤子也秉承江湖高手飞花摘叶信手拈来的潇洒气质,用任何东西都可以“开卤”,最早的福山大面,只是一碗面,一碗猪骨汤,汤里有一块五花肉,但将这卤子简单地浇在面上,却组合出令人食欲大振的美妙食味。

因为喜爱福山大面,权福建进而喜欢上了福山的传统文化,他为福山大面成功申请了市级非物质文化遗产,今年还准备申请全国“非遗”。在现代社会,总有一些人像他一样,因为喜爱一种传统东西,进而研究它其中蕴含着的传统之道,最后变成了它的传承之人。就这点来说,传承美食也即是传承文化。

福山大面传统工艺中蕴含着的传统文化那样令人着迷,就像一个江湖故事里面的恩怨情仇总是从“小二,来一碗面”这个片段始开大幕。人们总能从这句话里,联想到接下来的血雨腥风、儿女情长。大丈夫死且不惧,何惧啖面乎,待这碗面吃完,这江湖就有了我的传说。

这正是:面沉心如火,筷意抿恩仇。一筷一江山,一碗一江湖。

行走烟台

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

新闻热线:967066

投稿邮箱:qlwbmxs@vip.163.com

投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松收 邮编:264003

◓相关链接

福山大面的传说

传说明清时期,福山王家庄有位心灵手巧的王姑娘,尤其擅作面条,闻名乡里。16岁那年,王姑娘嫁给了石岚疃的张秀才,生有一子取名满堂。后来张秀才赴京赶考,金榜题名,被一国戚相中欲招为家婿。贪图富贵的张秀才狠心抛妻弃子,入赘国戚家中。

多年之后满堂长大成人,去京城“聚财园”做厨师,把母亲也接到了京城。而张秀才却在这几年里得了天花双目失明,被国戚赶出家门。自觉无颜回乡的他只好沿街乞讨度日。

一日,张秀才在聚财园门前乞讨,被满堂听见是家乡口音,于是上前询问。当得知他与自己同村同姓后,便告知了母亲。听到满堂的描述,王夫人断定这人便是张秀才,又恨又怜的她亲自下厨做了一碗面条端给张秀才。吃到熟悉的味道,张秀才明白结发妻子就在眼前,顿时悔恨交加,无地自容。

善良的王夫人最终原谅了丈夫,带着他回到家乡。母亲走后,满堂思念母亲,想做一碗带有母亲味道的手擀面,可反复揉搓却难以得法。一气之下,他将面摔在盆里,转身之时,粘在手上的面团随走动越拉越长。突发灵感的满堂反复琢磨,终于抻出了面条。

几年之后,满堂带着他独创的福山抻面返回乡里开了间福山大面店,为人朴实的他招待客人均用大碗盛面,久而久之,人们就把福山抻面称为“福山大面”。

记者 于涛 整理

难忘母亲的手擀面

□刘烟生

现在的面条品种繁多,街面有不少专营兰州拉面、蓬莱小面的面馆。至于面条种类,兰州拉面系列就有炸酱的、凉拌的、热面等种类。面条的粗细分有韭菜叶、一窝丝、宽条等花样。蓬莱小面在卤汁上更是花样出新,有鱼卤的、炸酱的、大骨汤的。商店和超市出售方便面品牌的有“康师傅”、“统一”、“白象”、“福满多”等。品种有红烧、海鲜、香菇等10余种。另外,还有加州牛肉面,山西刀削面等面馆,也经营不同品种,不同口味的面条。但是,使我难以忘怀的仍是母亲的手擀面。

上个世纪60年代,在那个吃粮定量,副食品凭证的时期,我们家只有在来客和家人过生日时,才能吃上一顿面条。那时,市场上也不卖机器压制的面条,吃面条都是自己用擀面杖动手擀,擀面条就成了母亲神圣的工作。每逢擀面条,母亲定要修剪指甲,用肥皂洗两遍手。然后,戴上套袖,系上围裙。做好准备工作,开始进入操作程序。

首先,母亲将面粉放入盆内,加适量精盐水、凉水、碱水。从下往上把面粉抄拌均匀,用两手边挤压边折叠,最后挤压成柔润光滑的面团,盖上干净的湿布,把面团饧着。过一段时间,再把饧好的面放在面板上使劲揉。俗话说“打到的媳妇,揉到的面”。只有不惜时间,下力气使劲揉,擀出的面条才筋道,艮就,有嚼头。

面团揉好了,母亲在面板上把它按压成圆月状,轻轻地卷在擀面杖上。只见她两脚一前一后站立,身体前倾,两臂用力有节奏地擀压擀面杖。随着两手均匀的用力,面团厚度逐渐变薄,体积由圆月变成脸盆大小。擀到后来,面团越来越薄,面积越来越大。母亲把卷在擀面杖上的面皮舒展开来,如同天上的一朵白云,在面板上潇洒地飘逸。这时,母亲把白云似的圆圆的面皮对折成扇面状。然后,再一层一层叠起来,如同军营叠起来的被子般整齐。切面时,母亲左手摁住面皮,右手持刀,一会儿就切出如部队出操列队般整齐的图案。最后,母亲扯起那美丽的图案用力一抖,顿时绽开一簇簇粗细匀溜、长短一致的面条。母亲把面条整齐码放在箅子上。

如果说擀面条是一门手艺,那撂面条也是一门技术。待锅里水沸翻滚时,将箅子上的面条撒向水里。一边撒,一边用筷子顺时针抖动水里的面条,使面条随着水流在锅里旋转。否则,面条之间容易黏连,成了面疙瘩状。煮面条的火候也很重要,下锅的面条煮的时间长,盛出的面条发馕;火候不到,盛出的面条发硬。母亲撂得面条火候掌握得好,煮出来筋道而不发硬,柔软而不发馕。吃到口里,软硬适中,恰到好处。可以说,面条好吃不好吃,是擀、撂、煮三个细节技术的综合体现。

我们家多吃打卤面。浇上菜蔬、汤水制作的打卤面,无论待客或是自家吃,易饱耐饥,经济实惠,很能体现家常氛围和亲和力。只要盛上大半碗面条,再浇上两勺卤汁,那碗里即是上尖流满的一大碗,足以显得丰盛、富裕、圆满。至于打卤的用料,取适时蔬菜,白菜、芸豆、菜豆、西红柿、茄子、土豆等均可,奢俭由己。有肉丁、海米、木耳更好;没有肉丁、海米、木耳,在碗里打个鸡蛋用水一搅,浇洒在卤里,抓把虾米皮提味也行。相比而言,炸酱和麻汁干拌两种吃法比较费粮食。因为缺少菜蔬打卤的汤水,至少我们都能多吃一碗面条,在那吃粮定量的年代,母亲决不做赔账的买卖。

现在的面条多是机器压制的,市场偶尔遇到商贩制作的手擀面,买回家吃,总吃不出当年的滋味和感觉。我想:也许商贩省略了某些操作细节,更主要的怕是缺少了母亲忙碌的身影……

昨天,我又看见母亲和面、擀面的忙碌身影。当我接过母亲给我盛得满满一碗打卤面,筷子一挑,刚准备吃。忽然梦醒了:我想起母亲已永远离开了我,再想吃母亲的手擀面,只有在梦中了……