

他把福山大面做出了“互联网+”的味道

从爱做面到研究面 权福健把一碗福山大面做成了食品公司



本报记者 柳斌
实习生 张茜

“碱放多了，还是盐放少了，煮的时间长了还是短了，打眼一看就能看出来。”福山权家大娘面馆的创始人权福健把面研究到了炉火纯青的地步。从爱吃面到学习做面，他把面馆做成了食品公司，并成立了多家直营店。他还把面和福山区的民间饮食文化联系起来，申请了非遗。“我事业上的最大快乐，就是做了自己喜欢做的事。”

创业者说

想把更多利润让给合作伙伴

创业的路很苦，但是权福健没有觉得苦。“说是在做面，其实也是在做事，只要用心做，没有做不成的事”，权福健说，为了做好面，他开发了一系列民俗器物，为以后福山大面的发展奠定了基础。对于未来的打算，权福健说，他要打破原来的思路，

只因爱做面 “转行”开面馆

在福山，面条被称为“吉祥饭”，每逢婚嫁、考学、过寿等喜宴都有吃面的风俗。民间有这样的说法：“拦着腿，捏着嘴”。“拦着腿”就是吃面条，希望客人流连忘返，常来常住，以示主人的好客。

土生土长的福山人权福健说，他母亲做的手擀面堪称一绝，那味道一直留在了他的脑海里。他从小就喜欢做饭，为此还专门学过厨师。但阴差阳错开起了影楼，在经营影楼的过程中，通过了解各地的风土人情，对福山大面产生了浓厚的兴趣，重新唤起了他心底的念想。

2006年，权福健决定开面馆。“我是一个执着的人。”他说，“母亲做的面味道令人怀念”，因此他为了纪念母亲，把面馆命名为“权家大娘”，并注册了商标。

开起面馆，权福健亲自上阵，从和面、揉面、拉面、煮面到炸酱、烧卤、浇卤，都是他亲力亲为，生意甚是红火，这让权福健很是高兴，不过没过多久，来吃面的客少了。

“可能是大家尝后觉得也就‘这个样’吧。”权福健说，简单的把农家口味搬到面馆，很难长期吸引顾客。当时他也很头疼，怎样才能把面做得地道，做出真正的符合现代饮食需求的“福山味”，是他面临的急需解决的问题。

拜师学艺 成为福山大面传承人弟子

权福健说，真正的福山大面做起来很讲究，和其他地方的面大有不同，因为福山大面是用盐和碱来调解面的筋骨。“具体应该放多少碱，放多少盐，什么时候放，开始的时候并不明白。”权福健说，他决定拜师学艺。2007年，他拜90岁高龄的第二代福山大面传承人周元芳为师，成为了周老的关门弟子，也正式开始了传承福山大面之路。

师傅领进门，修行在个人。“当时做梦都在练习做拉面，经常半夜醒来，跑进厨房叮叮当当研究。”权福健说，当时把入睡的妻子和孩子吵醒是常事。

经过近两年时间的潜心研究，权福健做出来的面已经到了炉火纯青的地步。“端上一碗面，打眼一看便知道是盐放多了还是碱放少了，煮的火候怎么样。”权福健说，现在的福山大面既保留了传统的手工艺，又结合了现在的技法，既保留了传统的口味，又迎合了消费者的需求，让许多食客慕名而来。

成立餐饮公司 把大面申请为“非遗”

面做地道了，客源自然不愁。权家大娘面馆每天的营业额从最初的五六百元，到现在最高时接近万元，充分证明了福山大面的品质与前景。

2008年，权福健投资300万元，在福山张格庄镇成立了烟台福山大面餐饮有限公司，生产的民间美食获得国家食品安全生产许可。公司的业务不仅仅限于面，还包括福山饽饽、福山烧小鸡、福山三不粘、香酥果子等民间美食。

2008年-2013年，权福健先后将福山大面、福山烧小鸡和福山三不粘成功申报为省级、市级非物质文化遗产。

为进一步传承福山大面，权福健在公司所在地张格庄镇成立了以民俗博物馆、非物质文化遗产制作体验区和美食品尝区为中心的大娘面馆农家乐，并成为鲁东大学外国留学生中华民俗文化体验基地，让来自世界各地的留学生了解福山的传统民俗文化，品尝福山的美食。

烟台中大德美学校
全日制小学、初中开始招生了！
无户口限制，可寄宿，小班制，国际化。
地址：芝罘区西玉树庄（福山、芝罘、莱山三区交界处）。**高品质私立学校**
网址：www.zddmedu.com
电话：189-5455-2627. 183-6449-9130

果香源创 祥府庄园 苹果白兰地

源自于法国十六世纪的传奇经典 特产自烟台的碱性果香酒

JISI 吉斯集团 一健康产业兴 吉斯中国梦
烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司 健康热线：0535-4237199

昊庭三江野生大鱼坊 原味之道“鱼”众不同



俗话说：“宁吃野生鱼一两，不吃养殖鱼一斤”。作为常年以吃鱼为乐的城市吃客们，吃惯了形形色色的养殖鱼种，对于原汁原味的野生美味似乎有着更浓厚的期许。而位于幸福路上的昊庭三江野生大鱼坊，以原生态的冷水江鱼、独特的东北铁锅、清香的玉米小饼恰满足了港城人对原生态美食的追求，也带来了“鱼”众不同的美味惊喜。

走进昊庭三江野生大鱼坊，这里虽然没有你想象中的富丽堂皇，却有着农家院落的温馨融洽。三两好友来此小聚，掀开热气腾腾的锅盖，便会阵阵鱼香打开饥饿已久的味蕾。尝一口，鱼肉鲜美自不必说，就连里面的茄子、蘑菇、豆腐等都入了鱼味，芳香扑鼻，再细细品鱼汤，香味浓郁，味道鲜美。听闻这里的负责人介绍，野生大鱼坊之所以如此受欢迎，冲的就是这难得一见的纯正野生美味。这里有专业的打渔船供给给最好的鱼，所有鱼种全部精选自乌苏里江及俄罗斯边境黑龙江流域的无污染的绿色生态野生大鱼，有着淡水鱼之王

美誉的大马哈鱼、鲟鳇鱼、青根鱼、胖头鱼、大鲤鱼……多元化的品种为港城市民奉上原汁原味的野生鱼盛宴。

当然，昊庭三江野生大鱼坊的另一大特色是汤料，野生大鱼坊的汤料来自于赫哲族正宗祖传秘制而成，具有滋补养生之功效。而采用家传配方“铁锅”木火炖制，是野生大鱼坊烹调又一独到之处，旨在最多得保留营养。多吃用铁锅炖的鱼，将会有效避免贫血、智力低下、发育不良，可以大大地提高肌体免疫力，不易生病。据悉，很多有着“三高”的食客是这里的常客。家住芝罘区的刘先生对大鱼坊最为称赞：“我平时荤菜不

吃肉而吃鱼，在吃惯了江南的鱼后经常到这里来换换口味。这边的鱼肉质鲜美、口感独特，吃了就停不了口，我对野生大鱼坊里鱼的新鲜度绝对放心。”

“纯香美味天然鱼，引领美食新潮流”，昊庭三江野生大鱼坊开业五周年之际，为答谢烟台新老顾客，全场鱼类8折优惠。大鱼坊负责人承诺“我们经营的主打鱼类大马哈鱼是纯正的来自乌苏里江的野生大鱼，请食客放心食用。”

地址：烟台市幸福中路振华西300米路北二楼
电话：0535—6823777
(三江炖鱼村)

