



冯晓丛展示她的海凉粉产品。



冯晓丛获得的各项荣誉。



现代化的海凉粉生产车间。



石花菜海凉粉。



一碗凉粉，传承千年文化

崂山媳妇冯晓丛将“原装的”青岛特色产品推向国际舞台

□文/图 见习记者 段轶琳



周村烧饼、德州扒鸡、泰山火烧、单县羊汤……都是历史悠久的山东美食，那您知道拥有两千多年历史的崂山石花菜海凉粉吗？一碗软滑清凉的凉粉已经成为众多游客爬崂山的标配，但怎样能让这道美味被更多人所熟悉、接纳，怎样能让这熬粉的老手艺传承下去，冯晓丛作为这门手艺的传承人她有自己的看法。

重拾儿时的老味道

7月21日下午，记者在沙子口街道登瀛工业园见到了冯晓丛，她是源海底海洋生物有限公司总经理，她将向我们讲述如何把凉粉变成一种非遗文化，继续传承下去。

冯晓丛出生于1986年，是地地道道青岛姑娘。“我从小就喜欢吃凉粉，小时候每次跟家人逛早市都会买上一份，那个年代都是老人们自己在家熬制，在一个铁桶里面倒满凉水，再把一块块圆碗形的凉粉托在上面。”童年的记忆渐行渐远，但这淳朴的味道却一直让她回味。

机缘巧合，嫁到崂山的冯晓丛发现自己的公公就会做纯手工石花菜凉粉，

嘴馋的她隔三差五就让公公给她做。有一次，广州的朋友来青岛旅游，冯晓丛用这一道凉粉，彻底征服了他们的味蕾。冯晓丛说：“他们也是沿海城市，吃惯了各种海鲜，但唯独对咱们的凉粉赞不绝口，都想带一些回去让家人尝尝鲜。”这可难住了冯晓丛，那个时候没有真空包装，这么远距离的运输肯定不行，最后只能准备了一些石花菜，简单教了一下制作方法，让他们回去自己熬制，结果可想而知，没有一个成功的。“当时我就在想，怎样能延长凉粉的保存周期，便于保存和运输呢？”冯晓丛说，那是她第一次对海凉粉生意有了直观感触。

从地摊经营走向非遗舞台

有一年的啤酒节，冯晓丛萌生了一个大胆的想法，租一个小摊位，让更多的人品尝到公公的手艺。说干就干，公公负责制作，她就负责销售，摊位前总是排着长队，销量异常火爆，这让旁边商户很是羡慕，连一些老生意人都来取经。这是她赚得的第一桶金，同时也坚定了她要把凉粉生意做大做强想法。

2008年，排除万难的冯晓丛租了一个一百多平米的厂房，开办了全国第一家做石花菜海凉粉的工厂。创业初期并没有想象中那样顺利，外地人的接受程度远远

低于她的预期，为此她求助青岛市妇联帮忙联系中国科学院海洋研究所的专家，会同中国海洋大学博士团，一起解决海凉粉略带腥味的口感及制作过程中产生渣滓的问题，来迎合全国各地更多人的口味。

2012年12月，在沙子口街道的鼓励支持下，石花菜海凉粉加工技艺被列入崂山区非物质文化遗产项目，2015年7月成为青岛市非遗项目。冯晓丛开心地说：“我的目标就是想把传统手艺传承下去，把传统文化继续发扬，把产品注入灵魂，不单单是商业化运作。”

践行使命，全力传播非遗文化

短短几年时间，源海底海洋生物有限公司已经发展成为年销售过亿元的上市公司。从对非物质文化遗产的保护而言，冯晓丛深知市场带来的资源配置十分重要，怎样充分发挥市场威力，挖掘衍生产品的市场潜力，这让她陷入深思。

经典的东西要像历史一样传承下来，同样也需要弘扬。非物质文化遗产的保护和传承是一项复杂的系统工程，为把这项手工艺发扬光大，冯晓丛积极参与各种文化展览，进行现场教学，手把手的培训加工技艺。“很多大学生有创业想法，我们对他们大力扶持，鼓励他们开实

体店，同时还可以更直观地宣传历史文化。”在冯晓丛的帮助下，先后有100多名大学生开店创业，线上代理也在同步发展，通过电商、网络直播等形式，把传统海凉粉推向全国乃至全世界更多地方。

现如今，冯晓丛的海凉粉已出口美国、新加坡、加拿大等多个国家。从百十平的出租房到现在三四千平米的独立厂房，从纯手工生产到全机械化操作，冯晓丛说：“我的下一步目标是申请省级非遗、国家非遗。一定要把石花菜海凉粉加工技艺传承下去，这是咱们崂山文化的精华，也是崂山智慧的结晶。”