

新民海外

本报海外文编主 | 第 73 期 | 2020 年 7 月 27 日 星期一 本版编辑: 吴雪丹 视觉设计: 戚黎明 编辑邮箱: wuxz@xmwb.com.cn

★ 华人之星



人物名片

常明祥

◆ 全英河南同乡会常务副会长
◆ 英国河南商会会长

大英博物馆旁开烩面馆，登上泰晤士报

2020年，对伦敦大英博物馆旁的一家河南烩面馆来说并不寻常——因为伦敦封城，它已经闭店一段时间了。但面馆老板常明祥却依旧忙碌不停。由于春节期间中国疫情严重，常明祥为国内同胞紧急买到了大量口罩，并火速运往家乡河南以及其他省份。

这不是他第一次的暖心举动。早在2012年伦敦奥运会，当时30岁不到的常明祥就公开承诺，为中国奥运健儿免费提供面食。此举得到众多媒体和奥运健儿点赞。“其实我没有想太多，这些只是小事，都在我能力范围内的，稍微伸一伸手，我就能做到的。”这样佛性平淡的生活心态，源自硬核的制面技艺，就像他所做的一碗碗河南烩面，虽然看似朴实无华，却凝聚着海外华人的勤劳、诚信，散发着浓郁的乡情。

文/叶庄



常明祥参加英国名厨 Gordon Ramsay 主持的《The Nightly Show》

1 父亲的烩面铺就英国求学路

2012年常明祥走红的那年，是他刚到伦敦的第二年。2008年从英国艾塞克斯大学毕业后，读会计学的常明祥曾辗转于伯明翰等地，直到最后才决定在伦敦开一家中餐店。“父辈就曾在郑州开烩面店，就是以前经八路附近的‘金长城烩面’，生意不错。在英国工作比较难找，想了想，我还是把他们的手艺延续下去吧。”

热情的待客之道，加上精湛的手艺和祖传秘方，是支撑起一个优秀食铺的必要元素，常明祥从父亲那里悉数继承了下来，在离家乡千万里的英国扎下根。

“我爸是我的偶像！”在常明祥心里，父亲是个很厉害的人物。“他的第一份职业和面食无关，这是他自己后来才学习的手艺。”常明祥的父亲曾在山西某工厂工作，也摆过摊子做捞面，积累了一些手艺后，回到郑州开了一家小的烩面店，一步一个脚印积累起了不错的口碑，铺子也越

开越大，最后升级到了可以坐两三百人的大餐厅。而正是那一碗碗滋味浓郁的羊肉烩面，为常明祥铺好了出国求学的道路。

在常明祥年幼的记忆中，做面是一件需要付出大量体力的事情。“一开始的揉面就要费不少功夫，揉面讲究四揉三醒，就是揉四遍，醒三遍，很是繁琐。我们家有一个可以装50斤左右面粉的大缸，一次能做150来碗面。面团做好之后，还得拉成条。拉烩面的技术，决定了烩面的宽度和筋道程度。大家熟知的海底捞甩面，其实也是从烩面的甩面演变过来的。”

说起烩面，常明祥头头是道。“传统的河南烩面主要是以羊肉为主，辅之以粉条、豆腐丝、黄花菜、木耳，然后把面和菜烩到一起。针对英国顾客，我们还特别做了一些介绍，比如烩面里有一些滋补的中药材，除了能够去除羊肉的膻味，对人体也是有好处的。”

2 子承父业，面馆开到大英博物馆对面

在常明祥店铺开张的2012年，英国乃至整个欧洲几乎没有专营面食的餐厅。颇具商业头脑的常明祥并不畏惧打响头炮。“虽然此前没有人做过，但我对市场有信心。”

想要在粤菜一统天下的海外推广地方面食，不仅要有技术优势，还要有对餐馆选址、周遭的商业环境有充分考量。常明祥没有把餐馆选址放在唐人街。“我和父亲在伦敦考察了一圈后，最终选定大英博物馆附近。这是世界著名的旅游景点，有稳定的人流量和客流量，而且对于宣传中国面食也颇有助益。而唐人街都是中餐馆在扎堆竞争，我想开发不一样的客户。”

就这样，常明祥把烩面馆开到了大英博物馆斜对面的一条巷子。“当时的店很小，两层总共不到100平方米，地下一层是操作间，地上一层摆了七八张桌子，仅能坐下20多人。”地道的美味渐渐地吸引了越来越多的食客，人们并不介意这狭小的用餐空间，门口时时排起了长队。

2012年时值伦敦举办奥运会，常明祥很想亲手为中国的奥运健儿做一碗烩面，便在自家店面前贴上了一张广告：“为奥运健儿加油，在奥运期间（7月27日-8月12日），中国奥运健儿（凭证件）在本店吃烩面免费。”让他没有想到的是，这一无心之举在微博上走红，很多中国留学生留言表示希望到这家店面偶遇奥运明星。而央视著名

解说员韩乔生此后在一个采访中的大力推荐，更是让面馆得到强力“背书”。“虽然他没有提到我这家店的名字，但大家都能找得到。王治郅、孟非都来尝过。”

仅仅两年，常明祥已经有足够的底气扩张他的烩面生意。2014年，小店升级到能坐100多人的大店。“近两年，店里的西方面孔多了起来。”常明祥说。

在朋友的眼里，常明祥显得有些“佛系”，就像他对自己店铺的宣传，本着“好吃才是硬道理”的态度，他几乎不做广告。让烩面出现在英国主流媒体的，是去年底泰晤士报（The Times）上一篇关于油泼面（Shanxi Yopo Noodle）的食评。“一开始我都不知道有这件事情，直到有客人拿着报纸照着报道找过来，我才发现自己出名了。”

这篇文章的作者吉尔·科恩（Giles Coren）是英伦资深美食评论员，从1993年开始，就在泰晤士报上点赞或者吐槽各种在大街小巷里发现的食物，2005年被评为英国最高新闻奖（British Press Award）的年度美食评论员。这样一位重量级的美食鉴赏者，对这家河南烩面馆的油泼面不吝赞美之词，也给常明祥的面店带来了直接的销售刺激。

十几年前，常明祥刚来英国求学时，中国人特别少，根本吃不到地道的烩面。馋虫每每上肚之时，也最是想念家乡时刻。如今，常明祥的面已然成为了不少海外游子的寄托，尝一口，唇齿间满是家乡的味道。而在这片英伦大地上，也有许多和常明祥一样的华人，在传承家乡味道路上不懈努力，给世界带来中国美食的新面貌。

热情好客的常明祥，把自己的面馆打造成了河南乡亲们喜爱的温馨家园和家乡人海外探访、交流时的心灵驿站。2011年，常明祥加入英国河南同乡会。2017年王秋惠当选新任会长后，同时成立了一个河南商会。常明祥被推选为商会会长。

事实上，常明祥更像是为乡亲们忙里忙外、亲力亲为的家长。在他的面馆里，河南乡亲们一起举办过热闹的新春晚会、大小节庆的聚会以及商会定期举行的常委会。“每次搞活动差不多都有一百来号人，这里都坐不下。”

“相比于其他地域的中国人，在英国的河南人不多，彼此之间都很包容团结。尤其是在烩面这点上，更达成了一致——我们无法拒绝烩面。”

让常明祥记忆犹新的，是河南同乡们齐心协力为中国抗疫筹集捐款。“春节前得知国内暴发疫情后，我们理事会就商议，是否把今年的春晚取消了，把从赞助商和个人那里获得的资金全部捐给国内。征得大家的同意之后，我们又另外组织了捐款活动，大家都特别踊跃积极，还帮忙联系各大医疗设备商筹集抗疫物资等，并用最快的速度寄回国内。”

同时经营着一家药妆店的常明祥火速和两个固定供货商确认了订单。其中一家有50万个口罩库存，常明祥为家乡河南以及其他省份的社团订了25万个口罩，但之后被告知，由于英国本土需求猛增，提供给他货源必须减少一半。常明祥立刻垫付货款，并要求马上发货，靠着“抢时间”“拼手速”，得以及时将这批物资送到祖国。

谈起这段经历，常明祥反倒显得十分不好意思，一直提醒笔者千万不要写太多。“就是给国内送了几个口罩，不值得报道。我本来也认识供应商，所以就只是问一嘴他们是否有存货，这些都是在我力所能及范围内的事情。还有很多人真的是在拼尽全力做好事，和他们相比，我的不值一提。”



常明祥组织商会为中国抗疫捐赠口罩

3 凝聚乡情，火速支援中国抗疫

THE TIMES
TUESDAY JUNE 26 2012

Giles Coren reviews Chang's Noodle/ Authentique

"If it's your first time at Chang's, have the 'Shan Xi Yo Po' noodle dish. It is imperious, it is £7.90 and you won't need to eat again for 24 hours!"

Giles Coren Saturday September 28 2019, 12:01am, The Times

I'm sitting in Chang's Noodle writing this - I've got my favourite waitress today, the Malaysian one who knows and understands the things I like about Chinese food but is as foreign to it by birth as I am, so takes nothing for granted and explains regional subtleties with great colour and enthusiasm - and I'm thinking

英国美食评论家 Giles Coren 在泰晤士报撰文点赞老常家面食