

洛阳街头“小人物”系列报道

浆坊虽小可撑“天” 酸浆里面酿出甜

核心提示

□见习记者 王妍/文 记者 杜武/图

洛阳人号称“浆饭口、泡馍嘴”，大都爱吃浆面条。可是，您知道做浆面条用的浆是咋做出来的吗？记者现在就带您去闻浆识人。沿着老城区集市街一路往南，经仙果市街走到敦志街，待闻到一股浓郁的酸浆味儿时，便到了张氏夫妇的浆坊门前。浆坊主人是老城人张克信和妻子杨改娟，两人制浆、卖浆已有20多年。提起做浆，杨改娟说：“这股浆味儿，已经渗到我们骨子里了。”



酸浆做成了！

1 小时候，最眼馋的是弟弟手中的一碗热浆饭

张氏夫妇的浆坊，没有门面、没有招牌，然而每天下午开始卖浆时，门外蜿蜒的买浆长队提醒人们：这个小浆坊，竟这么有吸引力！

张克信和杨改娟均出生于1963年。当时，三年困难时期刚刚结束，人们能填饱肚皮就不错了，根本谈不上能吃到啥好吃的。张克信家中兄弟姐妹9人，为了养活9个孩子，张克信的母亲想方设法让家里有限的粮食发挥最大作用。玉米面、高粱面、红薯干等是张家一年到头的主食，兄弟姐妹中只有身体最弱的一个男孩，可以偶尔吃上一顿“白面饭”——浆面条。幼年的张克信，最眼馋的便是这个弟弟手中的“浆饭”——白生生的面条，圆滚滚的大绿豆，酸香浓稠的面汤里还有红的胡萝卜丝、绿的芹菜叶——“浆饭”，把他的“馋虫”勾出来了。

看着孩子们直勾勾地盯着一碗浆饭，母亲心软了，转身又钻进厨房。面条没有了，但母亲有办法。锅里倒上半锅浆，红白萝卜切丝，白菜叶、秋天晾晒的干红薯叶一起下锅，待酸浆煮到冒泡时再勾些面粉，稠稠的一大锅，谓之“挑浆饭”。热乎乎的“挑浆饭”，“骗过”了张克信的肚皮，也“喂饱”了他的“馋虫”。

“那时候每天放学和同学们一起回家，走到路上，谁说自己家里做浆饭，高兴得走路都要蹦高！”提起儿时对浆面条的渴望，杨改娟仍沉浸在当时的喜悦中。杨改娟记得，那时，若谁家做了浆面条，总要端一碗坐在门外石墩上吃。街坊邻居见了就说：“嗨！吃浆饭啊！”“是啊，来盛一碗吧！”端饭的人边吃边回答。邻居也不客气，扭头回家拿个碗也来盛一碗，坐在石墩上，边吃边聊。因此，老洛阳人做浆面条时总有多做一些的习惯，这是给街坊邻居备的。“就凭一碗浆面条，邻里的关系能拉近不少。”杨改娟说。



绿豆浸泡一天后，才可以加工。



做浆前，用机器先将绿豆打碎。



把浓浓的浆倒进大缸里。

2 一口浆水缸，撑起下岗女工一片“天”

1986年，张克信和杨改娟结婚了，两年后，他们有了一个女儿——丹丹。当时，张克信是瀍河回族区第五建筑公司的一名工人，每月有几十元工资，杨改娟在一家集体饭店——老集饭店卖餐票，每天能挣1.5元。日子虽算不上富裕，却过得平静、温馨。

1991年，老集饭店改制，杨改娟下岗了。一夜之间失去工作，杨改娟受不了这样的打击，“好好的工作，说没就没了，往后的日子可咋过？”她说。下岗后，杨改娟摆过早餐摊儿、蹬着三轮车卖过菜，但都不能持久。因为女儿丹丹才3岁，年迈的婆婆又患有心脏病，家里根本离不开人。

看着困窘的姐姐，杨改娟的妹妹给她出了个主意：“姐，要不你学学做浆吧。在家就能做，也不

耽误照顾老小。”一句话点醒了杨改娟：对，洛阳人爱吃浆饭，只要做得好，生意肯定不用愁！和丈夫商量后，杨改娟向亲戚借了几千元钱，购置了浆水缸、绿豆等原料，天天跑到老城南关一家老浆坊学习做浆技艺。“做浆时，先把绿豆在水中浸泡一整天，泡胀后磨成粗浆，用箩筛过滤去渣，反复研磨过滤三四遍后放在容器里发酵。等到浆水与淀粉分离，发酵变酸后，浆就做好了。”杨改娟介绍。

浆坊里，有一口直径1米、高1.2米的大缸，这是杨改娟家的第一口浆水缸。凭着浆水细腻、色白味正，杨改娟每天一大缸浆卖得干干净净。年末一盘点，纯利润竟有两三千块，比丈夫当时一年的工资还多！3年后，靠着卖浆的收入，杨改娟拆掉了家中老旧的土坯房，盖了两间崭新的平房。

3 小浆坊里，“酿”出甜蜜夫妻情

1993年，随着单位改制，张克信也下岗了，此时他已没了妻子下岗时的迷茫，他打定主意，和妻子一起把浆坊经营好。

做浆是个力气活，从早上六七点忙到天黑，几乎没有休息的时候。磨浆时，100斤绿豆泡过水有几百斤重，来回搬动、磨制十分费力；分浆时，要把浆水一桶桶从大缸里舀出，倒入小缸，分一次浆，累得人半天不想动。有一段时间，杨改娟腰椎严重劳损，钥匙掉在地上，都无法弯腰捡起。丈夫的加入，让杨改娟轻松许多，重活累活，张克信一人包揽。“他把重活都抢着干了，我的腰也慢慢好了。”杨改娟说。

为了让浆水更快下渗，制浆者过滤浆水时，要用手掌不停地在箩筛上推压豆渣。常年与箩筛摩擦，杨改娟的手掌上磨出了一层老茧。杨改娟说：“现在已经好多了，前些年冬天，手上裂得尽是口子，一碰生疼。”现在，杨改娟已经很少滤浆了，都由丈夫来做。张克信还给她买了塑胶手套，叮嘱她干活时戴着。

现在，夫妻俩忙碌之余，每天坚持出门锻炼身体。浆坊时刻离不开人，两人便错开时间，张克信早上出门，杨改娟晚上出门。“我们俩买了养老保险，等老了干不动了，就在街上散散步，想想也怪得劲儿。”杨改娟笑着说。

4 生活好了，“穷浆水”更受欢迎

下午3点，张克信开始卖浆，门外，早有人排队等候了。卖浆时，夫妻俩谁也不摸钱，买主进门，直接把钱放在浆坊门口一个闲置缸盖里，如需找零，打个招呼说：“我自己拿了啊！”然后如数拿起零钱。夫妻俩答应一声，继续埋头舀浆。

“钱放在人家手边，不怕有人多拿了？”记者问。“不会的，都是老主顾，大家都很有自觉。”杨改娟说。不到两个小时，五缸浆水只剩下半缸。张克信一边舀浆一边说：“以前，我和媳妇还担心，怕以后日子越过越好，买浆的人越来越少。现在看，不仅没少，反而更多了！”

张克信说，旧社会，人们把浆叫做“穷浆水”，因为富人家有大鱼大肉，浆饭多是穷苦人家吃

的。夫妻俩刚卖浆时，一瓢浆才卖3分钱，两角钱就能把10斤装的油壶打满。现在，人们的生活水平高了，但对浆饭的热爱一点儿没减，张家的浆坊不仅没退出历史舞台，反而更受欢迎了。“年前那几天，买浆的队伍排得很长，我就寻思，咋这么多人？一打听才知道，在外面工作、上学的年轻人回家过年啦，还没进家门就打电话对家人说，要先喝一碗浆面条！”杨改娟说。

在浆坊的白墙上，有一幅醒目的卡通画，画上两只小狗趴在草坪上，相互依偎，旁边写有英文：good life。杨改娟说，这是女儿丹丹特意贴在那里的，希望他们干活时看着高兴。“good life”译成中文，就是“美好的生活”……