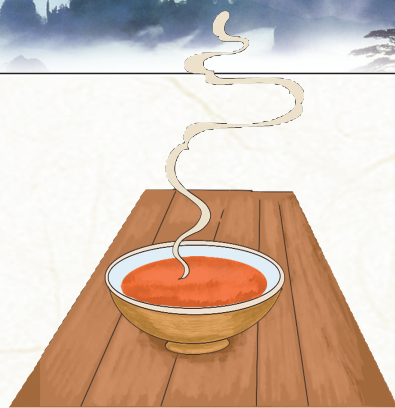


十几口陶缸见证老作坊几代人五十年匠心传承—— 一碗好浆唤醒舌尖记忆



本报记者 张飞 文/图

“谁舀浆啊，一瓢5分钱。”在老南阳人的记忆中，上世纪50到80年代经常能听到卖浆人在大街小巷沿街叫卖。漫步市区，随便找个人家问：“哪儿有卖浆的？”他们会说：“联合街四中门口和闸口有卖浆的，那里的浆水豆香浓、味正宗。”

近日，记者走街串巷探访了承载着无数人回忆的浆坊，据附近的老人回忆，这几家浆坊，最长的已存在半个多世纪，它们见证了南阳城的变迁，也记录了无数人的成长故事。

五十年老店好品质赢得好口碑

“5斤装1.5元一壶、10斤装3元一壶、袋装2人份1.5元、袋装3人份2元。分微酸、中酸和特酸三种口味，您看需要啥？”2月14日上午，记者来到了位于市中心城区联和街四中门口的朱记浆水店，屋内十几口大小不一的陶缸，见证了浆坊的历史。该店没有醒目的门头招牌，仅有一个简单的灯箱和门口墙上贴的广告，然而，正是这样一家看似普通的店铺，却吸引着络绎不绝的顾客。

“灌2块钱的，要稍微酸点的”“六七个人吃要多少钱的，中酸就可以”……这样的对话在店内此起彼伏。市民常大娘几十年如一日地光顾这里，她说：“我一直在他这里舀浆，酸度恰到好处，做出来的浆面条家人都爱吃。”

“来买浆水的顾客中，老客户占相当大的比例。老年人普

遍偏爱微酸口味的浆水，这种口味柔和，易于接受；而年轻人则更倾向于中酸和特酸口味，这两种口味能够激发他们的味蕾。”浆水店店主54岁的朱学发对记者说，从自己接手店铺后，无论是炎炎夏日还是凛冽寒冬，每天早上6时到晚上8时，店铺的大门始终为顾客敞开，就是稍晚一点，打个电话，离店近的店员两三分钟就能赶到，不耽误顾客食用。现在虽然还不是旺季，但是店里每天仍能卖出七八百斤浆水。

“我家和朱记浆水店搭帮一二十年了。”在店铺门口卖小芹菜、豆芽等制作浆面条所需配菜的李静如大姐对记者说，每周朱学发都要做一两次浆面条，品尝浆水是否符合客户口味，及时调整浆水酸度。正是这份对细节的极致追求，使得这家浆水店广受客户好评。



朱学发正在为顾客舀浆



精心挑选豌豆

家族代代相传 守护制浆老行当

面对记者的采访，朱学发讲述了自家浆水店的故事。“这家店应该算是家族传承，它不是按照传统的父传子、子传孙的模式延续。自己是跟随本家的一个叔叔学的制浆，而叔叔也是跟亲戚学习的。”朱学发回忆说，自己在十六七岁时就跟随叔叔在联和街上制浆，在叔叔的悉心教导下，他很快掌握了这门技艺的精髓。从选材到研磨，从调配到成型，每一个步骤都凝聚着他的心血。19岁那年接手浆坊后，朱学发一直沿用着传承下来的方法，制浆发酵。

回忆起往昔，朱学发感慨万分。这家店铺的位置也经历了变迁，朱学发指着门口右前方市第四中学内的两个电线杆对记者说，那个位置就是以前店铺所在，早期只是几间简陋的砖瓦房，上面还盖着油毛毡。当时尽管条件艰苦，但凭借着独特的风味和实惠的价格，逐渐在市民中打响了口碑。

“近几年，南阳发生了翻天覆地的变化，老旧小区改造、道路提升、排水防涝工程等一系列民生实事让人们的生活质量得到了很大改善。我家的浆水坊也变成了临街门面房，条件设备不断优化，但制作浆水的地道工艺却始终没有变。”朱学发说，他将一如既往地坚守这份事业，用心做好每一桶浆水，用真诚的服务赢得更多顾客。

“我们的经营理念很简单，宁可少赚一些，也要保留老味道……”朱学发的坚持不仅是对家族传统的尊重，更是对南阳老味道的深情守候。③7

三次研磨自然发酵

2月15日凌晨4时，记者再次来到朱记浆水店，一进门，一股浓郁的豆香便扑鼻而来。

在制作浆水过程中，员工冯长记将精心挑选并浸泡至膨胀的豌豆，缓缓倒入打磨机中，随着机器的轰鸣，股股细腻的浆水流淌而出。经过三次研磨，每一滴都饱含豌豆的精华。随后，加入关键的引浆水，待静置半个小时后，冯长记轻轻去除浮沫，用水泵把上层的浆水抽取到空缸中自然发酵。

根据发酵时间不同，浆水分为微酸、中酸和特酸三种口味。朱学发介绍说，微酸浆水，是当天新鲜打制的浆水中加入适量的引浆水，经过短暂的融合与发酵，便呈现出清新爽口、略带酸甜的独特风味。这种浆水，既保留了原料的原始鲜美，又增添了淡淡的酸香，令人回味无穷。相比之下，中酸浆水则更加醇厚。浆水与引浆水的完美结合，经过

浆水扑鼻香

一天的充分发酵，酸度适中，口感更加饱满。特酸浆水，发酵时间超过两天。长时间的发酵，让浆水中的酸度达到了极致，味道浓郁。这三种不同酸度的浆水，满足了人们对美味的不同追求。

朱学发告诉记者，引浆水是发酵时间更长、酸度也更高的浆水，它的作用与蒸馒头时用的酵母相似，是制作酸浆不可或缺的灵魂。而下层的浆水则在经过纱网过滤之后沉淀，静置一天后形成白色的淀粉，控水阴干后就是做凉粉的粉面。

6时不到，就有顾客络绎不绝地上门来灌浆水，他们中有商店和饭店的采购员，也有赶早市拿着锅来舀浆的市民。饭店的采购员包先生特意带了一个30升的壶前来灌浆水。他说，自己所在的饭店一直用这家浆水做浆面条作为特色推荐给顾客，每天浆水的需求量都非常大。



豆渣二次研磨



去除浮沫自然发酵

