



老板娘林建芬在冲豆浆。

## 1 手艺传承有序

朗霞所处的地理位置,上接上虞,下连余姚。清雍正年间,宁绍等地的工商业者陆续来朗霞经营,市肆兴旺,800米长的老街基本形成。

当天,记者到来时,老板娘林建芬正在店里忙活。“干大林是我老公,他是从师傅徐国香那里学来的手艺。”眼前的林建芬看起来消瘦却干练,她一面说话,一面干活,语气里全是满满的自豪感。

干大林生于1961年。1985年,24岁的他拜街上做豆浆的师傅徐国香为师。徐国香其人,17岁便子承父业在朗霞老街从事豆浆买卖,一直干到71岁才歇业。他掌握一手做豆浆的绝活,据说生前收过26个徒弟,足迹遍及余姚、慈溪、镇海、上虞,远至广东东莞,朗霞豆浆的美名也随之传播。

干大林是他的关门弟子。拜师的第一天,师傅就撂下话来:“学会做豆浆不难,难的是要做好。”学徒3年,干大林真吃了不少苦。前一天不管多晚睡,第二天凌晨4点必须起床。一双手被滚烫的豆浆不知烫了多少泡,劈柴、用石磨磨豆浆,一点不敢马虎。

出师后,干大林挑着担子,一头放着缸灶、膛锅,一头挑着碗柜、调料,开始走街串巷地叫卖。路过市集、搭台唱戏的地方,人们一招手,他就停下来,给人冲一碗热滚滚的豆浆。

干大林手艺好,做生意又实在,“干大林豆浆”的名气渐渐大了起来,他和妻子林建芬便找了间铺子稳定下来,1987年,办了张自家的营业执照。

## 2 做好豆浆的秘方

就像徐国香师傅说的,做豆浆容易,做出一碗好豆浆全都是讲究。

首先,是选豆。黄豆是制浆的重要原料,要选择生长期长、颗粒饱满、含浆率高的花沟毛豆,以本地品种“八月黄”为佳。买来的豆子要细细挑一遍。发黑、干瘪的通通挑出来丢掉,这是要坏口感的。

其二,是泡水,豆浆用水必须选择无污染的清洁水。夏天泡水的时间可以短一点。“第一天晚上,晚饭吃好泡起来,泡大概七八个小时,第二天早上4点起来磨就好了;冬天豆子泡的时间长一些,要24个小时。”林建芬说。

磨浆、过滤也特费功夫。早期用的是石磨,现在有了电动工具,但还是不能偷懒,一定要磨到豆渣又细又白才行。这豆渣,因为豆子用得好,炒炒也好吃。

然后,是用火。奶白色的豆浆,倒入被火熏得漆黑的木桶里。这种木桶,要专门定做,市面上早买不到了。

烧火的柴火也不是一般的柴。最好是白柴(硬木头)。因为,白柴耐烧,没有浓烟,炭性好,煮出的豆浆会带着柴香。

豆浆是边烧边卖的,所以必须控制好火候,让它慢慢地熬,边滚边冲。这活,靠的就是经验。火猛了会焦,火小了会涩,需要人寸步不离。

“干大林豆浆”有自己的坚持。一斤黄豆最多只能做18碗到20碗豆浆,多了,味道就不正了。

# 朗霞豆浆：加肉

清晨5点半,余姚市朗霞街道朗霞中街19号的“干大林豆浆”准时开门。

老板干大林或是老板娘林建芬,在店门口烧着一口乍看就有年头的木制缸灶,提前劈好的柴火慢慢往下方铁质的膛锅里送。

用柴烧并控制火候,是朗霞干大林豆浆成功的秘诀之一,但并非全部。此外,还有“选豆”“调味”,以及最具特色的在豆浆里加牛肉碎或者羊肉碎。

作为一家有近40年历史的老店,“干大林豆浆”在2014年以“朗霞豆浆”之名被列入宁波市非遗名录。

把豆浆熬成非遗是一种什么样的感受?日前,记者前往朗霞街道采访了这一家“夫妻店”。



开在朗霞中街的老店。



“冲”这个动作非常关键。

## 3 加肉碎:偶然发现的美味

一碗美味的豆浆,配料也很重要。

关于豆浆的争论,一般围绕“甜咸两党”展开,朗霞豆浆直接冲出包围圈,鼓励大家加牛肉碎或是羊肉碎,用以提鲜。

甜豆浆做起来最简单。在碗底盛一些白糖,从木桶里舀一勺滚烫的豆浆,从高处快速冲下,将白糖冲匀,就可以喝了。

懂行的一般喝咸豆浆,在碗底倒上酱油,撒一撮葱花。其中也有讲究,酱油里要含一定比例的米醋,如果要色香味俱全,可以加辣椒、味精、小葱、胡椒粉。

2004年左右,“干大林豆浆”诞生了一种新的吃法:加肉碎。“最早是菜场里的人,为了早上能吃饱,就在豆浆里加一点牛肉碎或者羊肉碎提鲜。”林建芬说。

早期只是少数几个人这样做,每天冲几碗,数量也不多。后来这种吃法流传开来,越来越多的人要求在豆浆里加肉碎,“干大林豆浆”干脆就自己从菜场里买来肉碎备着。

加了肉碎的咸豆浆端上来,过两三分钟,稍放凉些就凝固了。每端上一碗豆浆,老板娘会提醒食客,喝她家豆浆要“溜边”,不要搅拌,从边上开始舀,舀上来的豆浆就像鸡蛋羹,喝起来又香又嫩。“溜边”完,中间的部分还不会塌。

“润、滑、嫩、厚”,是朗霞豆浆最大的特色。“步骤要恰当,做出来不要太厚也不要太薄,要保持住。做得不好,豆浆就像水一样的。”林建芬补充说。

## 4 一天最多卖1000多碗

2004年10月,朗霞干大林豆浆获评余姚市“十佳传统特色小吃”。2009年,多家媒体相继制作干大林豆浆专题片,“朗霞豆浆”的名声日益响亮。2010年6月,这家豆浆店成了宁波市非遗传承基地,干大林本人也成了“朗霞豆浆制作技艺”的市级传承人。2014年6月,“朗霞豆浆”被正式列入宁波市非遗名录。

“每天早上5点半就可以吃了,做到中午12点。下午2点开门,做到下午5点。”林建芬说,住在老街上的人,早晨喝上一碗热腾腾的豆浆,这一天才算开始。

当然,豆浆配合店里的烧饼、油条、糖糕、烧麦、小笼包也是不错的选择。“平时一天一般卖400碗,‘五一’假期生意特别好的时候,一直排长队,一天可以卖1000多碗。”林建芬说。

长三角的人好吃,从上海、杭州、宁波开车来,驱车几百公里,就为尝这一口。

生意越来越红火,也有人劝干大林夫妻俩,“兑点水怎么了,又没有人喝得出来”“用煤气灶多快,快别用柴火了”……干大林不听,他说:“师傅教我的,不能生意好的时候,不熟的也舀,薄的也卖,这样的话,生意要做塌的。”

也有同行说,干大林是豆浆师傅的关门弟子,一定学到了不可告人的秘方。干大林苦笑,哪有什么秘方,以前他也收过几个徒弟,大家只干了三五天,就嫌苦不肯学了。干大林有一句名言:“时间不到,手上的功夫到不了,豆浆自然就不会好,可是很多的‘精明人’,怎么就不懂这个道理?”

如今,接过夫妻俩手艺的是他们的女儿女婿。他们在余姚市区开出分店,坚守朗霞老店的还是干大林夫妻俩。他们告诉记者,余姚市区开出的店,可以让慕名而来的外地食客更加方便。而朗霞这家店开了很多年,附近有很多老顾客,都喝惯了,老店肯定要经营下去。

记者 顾嘉懿 蒋晗昕 文/摄