

王家粉坊：好浆好粉传承周口老味道

□记者 王吉城 刘华志 文/图

当清晨第一缕阳光温柔地洒落在川汇区金海路街道新村社区，伴着清脆的鸟鸣声，王家粉坊的大门缓缓打开。院子门前既没有绚丽夺目的霓虹灯招牌，也没有吸人眼球的网红标语，仅仅一个简朴的“浆”字，就像一块无形的磁石，吸引着老食客循香而来。

在这里，一桶桶泛着琥珀光泽的绿豆浆、一块块晶莹剔透的绿豆凉粉，承载着王家四代人的坚守与传承，更唤醒了无数周口人记忆深处熟悉的老味道。

豆香四溢处 粉浆蕴匠心

日前，记者走进王家粉坊时，店主王涛正专注地俯身忙碌着，手中的搅拌棍在大锅里轻轻搅动，绿豆浆泛起细腻绵密的泡沫，浓郁醇厚的豆香瞬间在狭小的空间里弥漫开来。

“老板，灌一桶浆！”话音刚落，一位手提白色塑料桶的大爷慢悠悠地走了进来。王涛的爱人刘东梅一边应着，一边麻利地打开装浆大缸的龙头开关，浆水便如绸缎般倾泻进桶中。

王家粉坊的顾客络绎不绝。

老主顾李先生一边小心翼翼地拎着装满浆水的塑料桶，一边对记者感慨道：“我打小就在这儿舀浆，那时候还是王涛他爸在经营。这么多年过去了，味道始终没变，这浆的酸度恰到好处，煮出来的浆面条，我们全家老小都特别爱吃！”

多年如一日，大家早已习惯了这里的味道。

在王涛家的绿豆储藏室内，记者看到，成袋的绿豆堆得整整齐齐，粒粒饱满圆润。“店里每年要购进 40 吨东北优质绿豆。王家粉坊能扎下根，靠的就是这份对品质的坚守。选料是关键，只有好豆子，才能做出好浆、好

凉粉。”王涛坚定地说。

生意传四代 技艺守初心

王涛家做绿豆凉粉要从他太爷爷算起，到他这儿已是第四代，是传承百年的凉粉世家。

“从我记事起，就跟着父亲在粉坊里帮忙，看他泡豆子、磨浆、做凉粉，这些步骤早已深深地刻进了我的骨子里。”王涛一边说着，一边不停地搅拌着大锅里正在制作的凉粉。

制作凉粉可不简单，上面一层是浆，下面的部分要经过好几道工序提纯。光是在大锅里手工搅拌，就得持续半个小时。粉浆冷却后，就变成细腻可口的凉粉。

近些年，为了让老主顾少跑路，王涛在市区连开 3 家绿豆凉粉店，售卖的绿豆浆 3 元一桶、绿豆凉粉 4 元一斤，价格实惠、品质如初。

记者在王涛家门口看到一张有趣的告示：“下午没浆，请勿敲门。”这背后，是王涛夫妇每天忙碌制作、生意兴隆的真实写照。

坚守老味道 传承有恒心

在快节奏的现代社会，许多传统手艺面临着失传困境。“挑绿豆、泡绿豆、打粉、沉淀、提取、二次沉淀、再次提取，从豆子到粉浆再到凉粉需要经过一二十道工序，制作过程没有捷径可走，这一趟下来太辛苦，现在年轻人都不愿意干。”王涛感慨道。

“咱周口人爱吃的浆面条，用的大多是我家的绿豆浆。我们家主要卖绿豆凉粉，这是一代代传承下来的。我们家坚持用纯绿豆制作，不会添加色素、白矾，追求绿色健康是我们的立业之本。”王涛说。



王家粉坊内，购买绿豆粉浆的顾客络绎不绝。

“这不仅仅是一门生意，更是我们王家的根，是周口的老味道。”提到自己的孩子，今年已经 43 岁的王涛眼里满是欣慰与期待，“他们正在上大学，希望他们未来能把这份手艺发扬光大，让更多人吃到王家产的好浆、好凉粉，把周口的老味道传下去”。

在王家粉坊，这里的一缸一瓢、一豆一浆，都在无声地诉说着一个家族的故事，也延续着一座城市的记忆。在岁月的长河里，这份用心守护的老味道，必将永远散发着迷人的香气，温暖着每一个周口人的味蕾与心田。

2025 “国缘杯” 周口市第十届中华龙舟赛 5月30日盛大开幕！

主办：周口市人民政府 时间：5月29日~31日 地点：沙颍河关帝庙景区水域

特别鸣谢：江苏今世缘酒业股份有限公司

鸣谢：周口人合医院 人合同济堂中医馆 水岸尚品 周投上和院

华润怡宝饮料（中国）有限公司华东分公司 周口体育宾馆

越秀·华遥胡辣金汤 华为智能生活馆·文昌万达店 周口泰峰水暖有限公司

千岛湖啤酒周口总代理 周口慈善总会萤火虫公益 统一无糖春拂焙茶

