



文/片/视频 记者 张中

“梆、梆、梆，豆腐……热豆腐……”每天早晨七八点钟，济南市历城区西营街道的红岭村、积米峪村及附近几个村庄的村民，总能听到卖豆腐的叫卖声。一位身材不高，皮肤黝黑、骑着电动三轮车的中年妇女就是这豆腐的制作者，她用勤劳的双手撑起了一个家。

张书玲，红岭村人，之前一直在济南市区打工，她的丈夫开长途车。去年年初，丈夫突发脑溢血，经抢救，虽然保住了生命，却留下了行动不便的后遗症，需要继续康复治疗。张书玲没办法，只好辞去工作回家照顾丈夫。彼时的张书玲，丈夫需要康复，两个上学的孩子和八旬高龄婆婆需要照顾，她既要养家，又不能出远门，丈夫的治疗费和俩孩子的学费压得她喘不过气来。

张书玲想做个小本生意，苦思冥想后，她想到了做豆腐。南山豆腐可谓济南的特产，特别是在西营，逢年过节，老一辈人家家家户户都会做一筐箩豆腐。和家人商量后，张书玲决定靠手艺养活全家。

凭借儿时的记忆，张书玲一点点摸索，采用最传统的纯手工方式，终于制作成了口感特别好的豆腐。这种口感是靠她用费时费力的手工按包和酸浆点豆腐的方式得来的。做豆腐的都知道，用这种方式生产的豆腐肯定受欢迎，但产量很低，别人家1斤黄豆可以做5斤豆腐，张书玲只能做两斤多一点，不到一半。制作辛苦，利润较低。

但是，张书玲的豆腐一炮走红，很快在村民中有了好口碑，并在附近几个村也小有名气。她的豆腐，因为是手工生产，产量不高，经常是在一个村就能卖大半。别人家的豆腐要卖半天时间，而她家的豆腐只要一个多小时就卖完了。有的村民吃惯了她家的豆腐，就算有其他卖豆腐的去村里卖，他们也不会买，只等着张书玲的豆腐。有许多村民，担心吃不上她家的豆腐，往往提前给她打电话预订，周围许多民宿也纷纷订她的豆腐。张书玲说，去年春节最红火的时候，她一天做了9筐箩豆腐。

许多村民见张书玲干得特别累，产量还低，就给她提建议，让她工序上能省点就省点，可张书玲始终坚持工序上丝毫不放松，更不添加任何不健康的東西。就像她自己说的，只有这样凭良心做出来的豆腐给人吃，她才安心。当初做豆腐是为了挣钱，但现在做豆腐，她不单单是为挣钱，让周围的乡亲吃上她做的良心豆腐才是她的初衷。张书玲的豆腐里，藏着对诚信最朴素的注解。

张书玲的豆腐，不仅支撑了一个家，还承载着超越利益的责任与温度。

【微纪录】



扫码看视频



张书玲拿刀不停地刮包，让豆腐做好后外表更“漂亮”。

“良心豆腐”撑起一个家



张书玲将点好后的豆浆倒入竹筐内成型。



豆腐成型时不用重压，只需放上盖垫轻压即可。



▲张书玲的电动三轮车刚停在积米峪村，立即就有村民购买前预订好的豆腐。

▲清晨5点多，张书玲开始磨豆浆，公公也来搭把手。

▼周末小儿子会帮妈妈卖豆浆。



每到一村，不出五分钟就有村民来买豆腐。



卖完豆腐后，张书玲抽空给丈夫理发。