



保存较好的老宅院

# 农校街上寻变迁

本报记者 鲁博 特约记者 孙海洲 文/图



热衷剪纸的老艺人



宅院二层的走廊



锈迹斑斑的门环

农校街位于老城区西南隅,东至南大街,西和仙果市街相接,长221米、宽6米。

老城的街名多与该街发生过的事件和出现的名人、大户、寺庙、建筑、学校及街道所处的位置方向、地貌特征有关。据市政协文史资料委员会特聘撰稿人李健虎介绍,农校街在清代时,因为河南府察院设在此地而名察院街,民国时又因为察院被改为农校而改名为农校东、西街,新中国成立后统称农校街。

据李健虎所著的《老洛阳·古址遗迹》一书所载,历史上的河南府察院是河南府第二衙门,是法纪监督机关和科考之地。该建筑从金代开始到明代,一直设在今东大街一带;至清初,因明代察院被李自成起义军烧毁,故将察院重建在原址之南;清末,洛阳的几个绅士租用清察院创立河南府中等蚕桑学校,民国时清察院又被改为河南省第三甲种农业学校;新中国成立后,清察院被改为农校街小学。

除察院外,历史上的农校街还曾有一座文昌阁。李健虎介绍,清乾隆初年,街西的一个宦人家出资在自家府宅东、靠察院附近修建了一座文昌阁和石牌坊。75岁的赵竞生先生从小生活在农校街,据他回忆,文昌阁为两层,横跨在农校街上,行人从门洞中来往,门洞比一辆汽车稍宽,当时以文昌阁为界点,农校街分东、西两街,文昌阁后被毁。

农校街向西至32号路北是一座院子,拱形木门上方有一块青石雕刻的牌子嵌在墙上,上面写着“洛阳市卫生防疫站”。相传该院曾是一位姓董的宦人家的宅院,后被一位姓张的洛阳富商购买,曾被洛阳市卫生防疫站征用。

该院为一座五间四进大院,占地2000平方米,临街五间、过厅十间、对厦三十六间、上房五间,大院大门在临街房正中,围墙内两侧设便道,大院有花园,颇为壮观。该院现为市级文物保护单位。



老宅院外景

凝视老城  
河洛影像  
13937967110

图说古城历史 传承河洛文化



屋檐上精致的砖雕

## 牡丹饼制作者: 指尖演绎“甜技艺” 妙手催开“牡丹花”

本报记者 王晓丹 通讯员 马琳

作为洛阳名特产的牡丹饼,因香甜酥软受到市民和国内外游客的喜爱。

相传武则天被削发为尼时,心情郁闷,借花消遣,就以牡丹花瓣、豆子、红枣等为原料制成味道鲜美的素饼。武则天执政后,每逢牡丹花开,她便令御厨取其花制成牡丹饼,后来这种技艺传至民间。

牡丹饼是怎么制作的?近日,记者来到我市一家食品有限公司烘焙车间,近距离体验牡丹饼制作者毛茹红的一天,现场见证牡丹饼的烘焙过程。

### 体验 小小“牡丹”诱人味蕾

#### ■多道工序 烘焙精致小饼

见到烘焙车间牡丹饼生产班班长毛茹红时,她正在更衣室换工装,戴帽子和口罩。41岁的她,高高的个子,言语不多。戴上口罩后,她过来帮我们换工装。

我们跟着毛茹红和其他同事一起,经过洗手、消毒、烘干程序,进入风淋通道,将身上的浮灰吹掉后,进入生产间。

开机器、给原料称重、准备蛋液……所有人各司其职,生产间内一派繁忙景象。

工作人员将黄豆粉、面粉、白糖、食用油混合,再加入一定比例蒸熟的面粉、奶粉、泡打粉、蛋液等放入搅拌机,15分钟后,所有食材被搅拌均匀。这就是牡丹饼外面的那层皮了。

毛茹红将搅拌好的食材放入包馅机的面皮斗内,再将馅料车间提前用豆沙和牡丹花酱制作好的馅料放入馅料斗内,然后打开包馅机开关,轻轻点下机器上的电子屏,选中个数、馅料克数、面皮克数等按钮,几秒钟后,机器将自动把二者的包起来。随后,牡丹饼毛坯被送到传送带上,被打饼机压制上牡丹图案;毛茹红给每个毛坯再刷上蛋液,放入烤盘,再将它们放进烤箱。

从开始拌料到制成成品,需要40多分钟,840个牡丹饼就出炉了。

#### ■层层把关 品质好才是硬道理

毛茹红介绍,制作牡丹饼的所有原料要经过精挑细选,层层把关,并经无菌车间的风选、遴选等十余道工序,而制作过程也十分繁杂。首先,将挑选好的牡丹花瓣清洗、捞出、沥干后,加入适量的白糖送进搅拌机搅拌成泥,然后放入坛子腌制,制成牡丹花酱;在豆沙里按一定比例加入牡丹花酱,搅拌均匀,馅料就制好了。

“无论是饼皮还是馅料,加入的油、糖、蛋液,都要在电子秤上逐一过秤,如果搭配不均,就会影响下一步的制作。”毛茹红说。

在包馅过程中,毛茹红会随机将传动带上的牡丹饼毛坯放在电子秤上称重。她说:“一个毛坯的重量应该为37克至38克,如果毛坯重量不够,就要将其销毁。采用标准化的制作过程,不但要求口感一致,而且还要防止缺陷短两,要让消费者吃得放心、满意。”

“做牡丹饼看似简单,但是每道工序都考验着制作者的耐心。”毛茹红说。比如,饼皮很软,从流水线上取饼时,如果力度过大,会在饼上留下手印;刷蛋液时手要轻,如果蛋液过多,烘焙出来的牡丹饼颜色会深,影响其外观。

### 背后 专注工作苦亦甜

#### ■“作品”热销 心里倍感欣慰

从2009年开始,毛茹红来到烘焙车间月饼生产班,由于她勤奋好学、吃苦耐劳,很快被提拔为班长。

2012年,毛茹红被调到牡丹饼生产班工作。“去年3月初,公司相继接到来自西安、郑州以及市内大型超市的订单。从4月起,我们就开始加班,一天生产近8万块牡丹饼。”毛茹红说,每年到牡丹文化节和中秋节,是她最辛苦的时候,但看着牡丹饼销路越来越广,她感到欣慰。

毛茹红介绍,因为超市销售她亲手制作的牡丹饼,因此,她最大的爱好就是逛超市。去年牡丹文化节的一天,毛茹红习惯性地转到某超市的牡丹饼专柜前,正好有一群人来买牡丹饼。毛茹红主动上前介绍,原来对方是来自山东的游客。“他们是第二次来洛阳看牡丹,第一次回去的时候买了一些牡丹饼,家人都赞不绝口,这次是专程来买牡丹饼的。”毛茹红说,这些人对牡丹饼的喜爱就是对她工作的最大肯定。

#### ■与机器为伴 苦亦是甜

每天,毛茹红要在生产间站立8小时。忙的时候,为了不影响生产,她甚至连喝水、上厕所的时间都没有,但她不觉得苦。她说:“看着一个个糕饼在自己手上诞生,她觉得自己的生活充满乐趣和希望,苦和累都是值得的。”

### 采访手记

在生产间体验制作牡丹饼的过程,累得我们腰酸腿疼。而牡丹饼制作者们在那里,用他们的精湛技艺制出朵朵“牡丹花”,它们就像精美的艺术品,饱含着制作者们的汗水和智慧。

在我市建设国际文化旅游名城步伐中,正是有了像毛茹红这样一群默默无闻的劳动者,用自己的执着和坚守、勤劳和智慧,打造出一批具有洛阳本土特色的旅游产品,让洛阳牡丹永远绽放在国内外游客心中。

记者 体验  
走基层 “我的一天”

# 洛阳人看 洛阳手机报



1. 权威、专业、及时、准确,洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造,萃取本地、国内、国际新闻资讯,时尚实用,服务贴心。

2. 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上。

#### 定制方法:

移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅, 3元/月。不收GPRS流量费。

联通用户发送短信 712到10655885 订阅, 3元/月。不收GPRS流量费。