

挑奶工

上世纪七八十年代 瑞安山路上的“快递员”

■余盛强 项学品



徐凯声/设计 AI制图

70后、80后的我们，还忘不了上小学、中学时教室门口的早餐奶，大概在早自修或第一节课间，便有一箱箱装在玻璃瓶里的鲜奶送上门。打开玻璃瓶的纸糊封口，热气腾腾的蒸汽便弥漫开来，浓郁的奶香味触及味蕾，预订了牛奶的同学，便在同学的艳羡中美美地喝起来。

许多人应该都不知道，这些早餐奶是山区奶农起早摸黑艰辛劳动、百好乳品厂加工的成果。上世纪七八十年代的挑奶工，可以说是现代快递业的“先驱”，他们将奶农家中自产的鲜奶，以扁担丈量山路，以诚信守护鲜奶品质，更串联起我国第一家炼乳厂的民族工业荣光。

清晨的“交响乐”

上世纪七十年代的湖岭山区，连绵山峦在薄雾中若隐若现，如水墨画卷般晕染开来。当曙光刚刚漫过大岭背的山头时，一阵清脆的“铛铛”声响便刺破晨雾，在乡间小径上回荡。这是挑奶工项裕存用小铝桶的提手敲击桶身的“开场白”，大概也是那个年代湖岭最准时的“集结号”，是许多奶农一天生计的开始。

凌晨3点，“吱嘎吱嘎……”项裕存一根扁担挑着两只铝制奶桶出门了。他身上那件整洁的蓝色劳动布工装，是百好乳品厂统一发放的“荣耀”。瞧！硬挺的衣领、带兜的衣摆，扣上纽扣后，连脚步都走得比平时更稳健些。“铛铛铛……”提手敲桶的声音沿着乡间道路蔓延开来，由远而近，响亮而有节奏。奶农们闻声便纷纷起床，推开自家的屋门，等待挑奶工上门。

挑奶工兼具挤奶的任务，他们在很远的地方就会敲响奶桶，提醒农户要做好准备。特别是清晨，无论几点，只要敲击声一响，农户就要起来，到自家的牛栏里“唤醒”荷兰牛，把牛拴在相对干燥清洁的地方，并拧干用热水浸泡过的毛巾，擦拭清洗奶牛四个奶头及其附近区域，确保清洁卫生，同时摆好板凳，等候挑奶工落座挤奶。有时遇上停电，还需要点上煤油灯。挑奶工一到，便将农户碗里的菜籽油抹到牛乳头上（主要起润滑作用），双手食指弯曲，夹着牛乳头开始挤奶。挤完两只，再挤另两只，挤完第一轮

后再进行第二轮，有时甚至第三轮，以最大程度挤出牛奶，为农户增收。据说，挤奶师傅的水平，还有所差别的。挤奶的大桶小桶也都是由百好乳品厂专门提供的，由挤奶工随身携带，挤好称重后倒入大桶。前前后后大概也就10来分钟，因为山乡的奶农较为分散，需要掐着时间到各家各户收奶。偶有农户因白日劳作嗜睡而起得晚了，可能就会耽误了挤奶工的时间。

“咕噜噜……”小桶里的鲜奶稳稳当当地倒进了大桶。奶液碰撞桶壁的声音，与人们欢快的笑谈声，交织成湖岭清晨最生动的交响曲。当时像项裕存这样常年在岗的挑奶工，大岭垟奶站大概有六七名（其中三四人挑奶兼挤奶，另外三人专门挑奶），比如金锦理、项品道、项安本等。挑奶工将奶桶蓄满后，挑到设在项裕存家的大岭垟奶站集中。除汇总统计农户的牛奶重量外，项裕存还帮助百好乳品厂向农户定期发放“工资”。

在项裕存家三楼阳台上，笔者看到一字排开的铝桶，约有十几只，铝桶形状似大号的热水瓶，上窄下宽，两侧有铁圈，绑有挑担用的绳子。大小跟煤气罐差不多，每只可盛30公斤左右的鲜奶，盖子封得严实。

在另一位挑奶工项品道的记忆里，上世纪七八十年代的湖岭，奶牛可是“活银行”“聚宝盆”。那个时候，“但凡家里有一两头奶牛的，就算得上是‘发财人家’。”项品道告诉笔者，最多时大岭垟一个村就有80多头奶牛，以每头日产奶15至20公斤（高产时能飙到35公斤以上）计算，大岭垟可日产一千多公斤鲜奶；而周边项垟、冯吞、下者等七八个村，也有好多农户的院角拴着“荷兰牛”。

项裕存家里养了三四头，湖岭片区的牛奶站设在他家，主要原因有三：一是他家地处大岭垟村中心，家里和门前的道坦开阔；二是屋边有天然水井，夏凉冬暖，水质优良，冲洗奶桶清洁环保；三是离大岭背路程较近。每天清晨，几十只奶桶从乡村各处汇集，像一场热闹的“牛奶集会”。

扁担上的生计

项裕存负责的大岭垟奶站的工作包括“收”与“送”。收完奶，再安排人肩挑至位于潮基下街的奶站（兼具中转站功能）。

送牛奶这活儿，原先是由该村十一个生产队的队员轮流着挑的，每次安排两三人，后来考虑到轮流不方便等原因，就专门由项安本等人挑送。

送奶的路上，大岭背是必经之路，大岭背的这头是大岭垟村，那头不远处便是潮基下街。那时瑞湖公路大岭背段路况很差，鲜牛奶对保鲜要求极高，是经不起反复颠簸的。于是，项安本等人得翻山越岭，每人要挑起60多公斤的担子——两桶各30多公斤的鲜奶，一刻不停地前往潮基下街。七八公里的山路至少要走一个半小时，来回就得走3个多小时。

项安本等人每天往返两趟——清晨7点出发，10点前必须送奶到站，不然鲜奶会傻掉。中午回到家差不多已近12点，午饭后小憩片刻，下午的牛奶又“收”好倒在了大岭垟奶站的专用桶里等着“跑腿”。下午3点钟出发，到傍晚7点才能踏着暮色回家。一趟六毛钱的劳务费，虽不及现在一瓶水钱，在当时却比种田收入高出不少。每半个月到奶站结账时，一趟、两趟的记录一笔笔勾销，换来的工钱能撑起一家人的生计。当时，大岭垟奶站负责送奶到潮基下街的有3人。送奶时，会根据当天当次的奶量安排人手，一般情况是每次两人挑送，奶量多时也会安排3人。遇到挑奶工家里有事或者生病，会另外叫人挑运。该村村民项荣珊告诉笔者，当时他就顶班过一次，工钱为4元（后期劳务费有所提高）。

挑奶的日子里，藏着许多细碎的考验。夏天最怕高温，鲜奶遇热易变质，项安本等人得一路小跑，汗珠子砸在石板上，却舍不得洒出桶里的一滴奶。飞云江支流三十一溪陶溪段是必经之路，需要跨过一段近100米长的陡步。每当台风季或发大水时，由于地势低矮，漫水后经常会阻断前行的路，他们只能望着涨水的溪流发愁——如果奶桶担不过去，只能返还给奶农，奶农

只能自处理了。采访中，他们提及，那时的人心里揣着纯朴，哪怕渴得嗓子冒烟，也不会舀一勺鲜奶解渴再掺水掩饰，也从没人动过这个坏念头。诚信为本的理念在这些淳朴憨实的农民心头扎根。

这些从山间收来的鲜奶，会准时在潮基下街奶站汇集。“瞧！百好厂的大车来啦！”每天上午11点和下午5点，厂方派来带篷的货车准时等候，将几十个奶桶整齐码好，运往位于瑞安的百好乳品厂。据浙江百强乳业有限公司董事长、总经理王仲达称，潮基奶站仅是百好乳品厂众多奶源基地之一，当时的奶站遍布瑞安的阁巷、莘塍、塘下、马屿、湖岭等地，并延伸至平阳、萧江、麻步等地，日收奶量达到50吨以上，仅湖岭片就有3个奶站：潮基奶站（兼具中转站功能）、大岭垟奶站、鹿木奶站。

这家收奶的工厂，藏着一段民族工业的峥嵘岁月：1926年，民族资本家吴百亨独资创办了它，这是中国第一家炼乳厂。面对英瑞公司“鹰牌”炼乳的垄断，吴百亨为产品取名“百日擒雕”，用一枚商标扛起国货对抗洋货的大旗。后来，“擒雕”炼乳屡获“中华国货展览会”一等奖、北京国际博览会金奖，成了浙江乃至全国的金字招牌，扛起了“瑞安制造”的大旗。

时光翻回到上世纪八十年代后期，鹿木的岩松线（潮基岩头至湖岭松坦）通车，挑奶的扁担渐渐被板车、拖拉机取代。后来，百好乳品厂直接从大岭垟奶站发车，经过鹿木，再绕过岩头桥到下街。之所以避开大岭背，估计是大岭背当时没有隧道，在山上反复颠簸不利于牛奶保鲜。再后来，大岭背隧道贯通了，七八公里长的山路钻个隧道瞬间就到。而随着家庭联产承包责任制推行，再加上百好乳品厂的横山牛场和东山牛场养牛规模分别有300多头和500多头，私人养牛行业受到了冲击，送奶工的工种也不再吃香，湖岭的奶牛数量慢慢减少，提手敲奶桶的声音，也渐渐消失在山间，直至沉寂。



项裕存曾经的“吃饭宝儿”——铝奶桶，他舍不得丢掉

坚守与转身

与此同时，百好乳品厂也迎来了转型的阵痛。这家有70多年历史的老牌企业，曾因市场竞争陷入半休克状态，直到四位员工站出来承包，将其改名为百好乳业公司。他们保留“擒雕”商标，每年支付使用费，同时推出新品牌“百强”；将员工工资与产销挂钩，把1000多人的队伍精简到一二百人，第一年就扭亏为盈——1998年实现产值2000多万元，创利1500万元，一度难觅踪迹的“擒雕”炼乳，重新摆满了商场货架。

王仲达称，“百好”承载了几代人的记忆。百好人始终把技术创新当作生命线，上世纪九十年代初，技术人员独创超高温瞬间灭菌工艺，从德国、荷兰引进全自动化生产线，让收奶、灭菌、浓缩、装罐等环节实现无缝衔接。产品也从单一的甜炼乳，扩展到乳制品、葡萄糖、固体饮料等四大类。跨入新世纪，百好人又应市场的需求，开发

出一系列蛋奶新产品，用技术革新继续守护着“擒雕”的品质。他们所研发的植脂淡炼乳、调味甜奶素等产品填补国内空白，调味甜奶素年销万吨、产值破亿，获中国食品科技大奖。在陶山的现代化炼乳工厂，采用变频电机与蒸馏水循环系统，实现年产3万吨甜炼乳、能耗降低30%。工厂通过多项国际认证，获评国家级绿色工厂与高新技术企业。

岁月流转，往事已成云烟，湖岭乡间的奶桶敲击声已消散得无影无踪，但项裕存们肩挑奶桶翻山越岭、跋山涉水的身影，与百好人“百日擒雕”的不懈坚守，共同凝聚而成的瑞安人精神，却从未在我们身边远离。从肩挑背扛到自动化生产，一段关于乳业的昔日记忆，在时光里沉淀成独特的年轮，见证着瑞安人的勤劳与诚信、民族品牌的崛起和现代产业的转身与发展。



项裕存家，原大岭垟奶站所在地



百好乳品厂厂徽



扫一扫，看电子版