



6月10日凌晨,马荣林夫妇在晨光中“拉粉”。每天凌晨4点,夫妇二人就要起床“拉粉”,一拉一揪,配合十分熟练、默契。这种默契也在生活中得到延伸,很多家务,两人都分工合作,效率极高。“拉粉”要争取在太阳升起前完成,充分利用阳光让粉皮在当天晒干。



6月10日下午,马荣林夫妇在整理晒好的粉皮。一次完整的粉皮制作,到这里全部完成,分装捆好就可以出售了。



6月9日傍晚,去零卖黄粉皮的父亲回到家,马荣林帮父亲卸下箩筐。父亲每天都要拉上一筐粉皮去县里的市场上卖。



6月10日,马荣林母亲到作坊帮忙。母亲曾经受过伤,重活做不了了,但还是闲不住,经常会到作坊帮帮忙。

“小马哥”的粉皮人生

□ 张银奎 白家伟 李灿斌 郭鹏昌 夏传武 杨锦焜 文/图



黄粉皮,是一种用白豌豆、鸡豌豆、薯类等淀粉制成的片状食品,也是一种广受大众欢迎的地方名特食品。

在弥渡,有个“小马哥”,他做的黄粉皮尽管单价高出其他粉皮两三元,但因为他按传统工艺做的粉皮卫生、口感好、原生态,非常受欢迎,供不应求。

“小马哥”叫马荣林,是弥渡县新街镇永祥村马尾自然村人,今年46岁,是他们家第三代黄粉皮制作“传人”,与妻子潘丽艳一直从事黄粉皮的加工,夫妻俩育有两个女儿,大女儿大学毕业后在昆明打工,小女儿也在安宁读5年制大专。父母虽然分家时和弟弟共同生活,但因

为弟弟夫妻常年到沿海城市打工,平时也和他们生活在一起,也因为父母对黄粉皮难以忘怀的情感,近70岁的父亲每天都要带上一块黄粉皮到县城里的市场上零卖,闲不住的母亲也会不时到作坊帮忙,做点力所能及的小活,一家人勤劳、和睦、幸福,周边邻里都特别羡慕。

“小马哥”家的黄粉皮制作,从祖父开始,已经做了三代人。“小马哥”从小就耳濡目染,13岁,就开始跟随父母学做黄粉皮。成家后家里分了家,因为媳妇怀孕不方便做黄粉皮,他就独自外出打工,以维系家庭生计。后来,由于决策失误损失了打工积攒起来的钱,无奈之下,也因为对黄粉皮制作的情感,重操旧

业,再次做起了黄粉皮。

由于“小马哥”黄粉皮重质量、讲信誉,在当地及周边地区声誉高,为“小马哥”的家庭带来了“不菲”的收入,“小马哥”不仅建了面积近300平方米的小洋楼,还购买了摩托车、三轮车、面包车……2016年,“小马哥”黄粉皮加工纯收入7万多元,加上出栏肥猪七十多头,全年收入共10多万元,夫妻俩就这样延续着属于他们的幸福生活。

“小马哥”在黄粉皮的制作销售中也体会到了从原料、卫生、制作上追求质量带来的好处,对自己的黄粉皮信心满满,准备进一步打响“小马哥”黄粉皮品牌,向县里的超市“进军”。



6月9日下午,马荣林夫妇开始煮第一锅粉。从搅好的粉入锅,马荣林就要不断搅动半个小时,防止把粉烧糊,非常辛苦,妻子则在一旁控制火候。



6月9日下午,“煮粉”过程中,妻子端茶给马荣林喝。一次黄粉皮的制作从一天的下午开始,到第二天“收粉”结束。夫妇两人每次要煮2至3锅黄粉,每锅粉能做约30市斤黄粉皮。



6月9日,马荣林开始“搅粉”,用的是经过净化的纯净水。为了适应消费者对食品的更高要求,马荣林在新建的作坊中安置了净水设备。



6月10日清晨,太阳刚刚升起,马荣林夫妇在摆放拉好的粉皮。“拉粉”结束后,接下来晒粉的过程中只需要松松粉皮,这个时间两人就可以抽空回家喂喂猪,做做其他家务。