

夫妻乳扇坊的幸福时光

□ 杨佳燕 文/图



田翠花和丈夫徐林收取晾晒好的乳扇。



田翠花家种有4亩黑麦草,以保障奶牛青草料充足。

冬季是制作乳扇的黄金时节。清晨,天刚蒙蒙亮,苍山脚下河西村田翠花家的院子里已飘出浓郁的乳香。透过厨房的窗户,只见她正专注地站在灶台前,双手麻利地搅动着锅中的鲜牛奶,一步步依着古法制作乳扇,有序而从容。

“制作乳扇,讲究酸水要醇,动作要快,若不能在几秒钟内完成提拉定型,这乳扇便成不了。”田翠花介绍道。

田翠花一边说着,一边用竹筷迅速挑起锅中凝结的奶酪,趁着余温在手中捏合、拉伸,最后利落地缠绕在竹架上。整个动作一气呵成,娴熟利落。

这看似简单的一张乳扇,实则需经过滤、发酵、熬煮、凝结、塑形、晾晒等十余道工序。每一步都凝聚着手艺人的经验与巧思。这份看似寻常的技艺,田翠花夫妇已默默经营了十五年。

十五年前,田翠花经朋友介绍,她登门拜师学习乳扇制作技艺,仅用一周时间便掌握了制作要领。回家后,她便与丈夫携手,开启了这段与乳香相伴的

岁月。

“我们夫妻二人分工协作,我丈夫主要负责养牛和清洁工作,我则制草和制作乳扇、去集市上摆摊销售。”田翠花介绍道。起步时她家里只养了一头奶牛,现在已经发展到18头。每周做30多斤乳扇,算下来一年大概2000斤,一年收入在七至八万元。

随着手艺日益精进,她家制作的乳扇口碑也渐渐传开,订单持续增加。凭借这门手艺,夫妻俩的收入逐年稳步增长,日子也越过越红火。他们不仅还清了早年的债务,还盖起了宽敞明亮的新房。

日子虽好起来了,田翠花却并未停下创业的脚步。她深知,传统手艺要想走得更远,必须贴合现代人的口味。于是,她学习成功的乳扇制作创新经验,在传统乳扇的基础上加入当地盛产的玫瑰花,制成香气馥郁的玫瑰乳扇;又将多余的鲜奶加以利用,制作出口感细腻的乳豆腐,深受顾客青睐。



每天早晚,夫妻俩都要一起配合着拌料喂牛。

