

“新农人兴农人”
系列报道⑨

编者按

随着乡村振兴的持续推进,湖湘大地涌现出一大批新农人,他们逐梦乡村,给农村发展带来了新面貌,成长为助力乡村振兴的“兴农人”。今日女报/凤网特策划推出“新农人兴农人”系列报道,关注新农人中那些优秀女性,看她们如何用聪明才智,在广阔的沃土之上谱写精彩人生。

她们的会同柴火月饼为什么火了

今日女报/凤网记者 唐天喜

临近中秋,很多人都渴望吃到一款好吃的月饼。在湖南“月饼小镇”怀化市会同县堡子镇,不但有别具特色的月饼文化旅游节,而且各具特色的月饼纷纷登场,让人眼花缭乱。这里的柴火月饼不仅登上了央视,销售到全国各地,而且每年净收入达2000万元,成为当地乡村振兴的一项重要产业。

当下,正是堡子镇7家柴火烘焙月饼生产厂家一年中最繁忙的时段。我们发现,在这些忙碌的身影当中,有不少女当家……



扫一扫,
分享新农人传奇

一个柴火手工月饼重500克

“最近确实有点忙。”中秋快到了,在怀化市会同县堡子镇,朱家月饼的负责人、侗族女子向红梅告诉今日女报/凤网记者,她和丈夫朱雁杰每天都忙得不可开交,“做月饼生意,一年就靠着这两个月啊”。

最近一段时间,向红梅都是凌晨三点多就起床把柴火生好,然后等工人来上班。负责销售的她到了晚上11点还会接待上门买月饼的客人或者进货的中间商。

朱雁杰则和工人们一起要完成揉面、摊饼、裹馅、烘烤等10多道传统柴火月饼工序。其中一个最重要的工序是烘烤,通常由朱雁杰来完成。

朱家月饼已经做了70多年了,朱雁杰从小就跟着父亲、爷爷学习做月饼,至今已经做了20多年月饼了。

传统的柴火月饼很大,约500克重。

为什么月饼要做500克左右一个?“月饼大就要分着吃,每个人吃一块,就是团圆。”向红梅解释。

朱雁杰现在通常将每个馅料团的重量控制在300克左右,面饼皮在200克左右。朱雁杰说,将馅料放入面皮内,用木槌敲打成型,再放到筛子里晃动、颠抛,让芝麻均匀地铺在饼皮上后,就可以放进烤炉进行烤制了。

“整个月饼的操作过程都是纯手工制作。”向红梅介绍,木柴都是选用山上的杂木材,因此烤出来的月饼有独特的香味,吃起来更香酥、更软糯。

很多人不知道的是,一锅色泽金黄、香气四溢的柴火月饼出炉,需要把填好馅料的月饼坯子放进柴火锅里烘烤十来分钟,而这十来分钟,管烘烤的朱雁杰可不能离得太远。烘烤月饼时的温度大概在800-900摄氏度。与机器只要设定好温度就行了不同,烧柴火要靠人的眼睛来观察温度,朱雁杰要时刻关注火候。每次烘烤,他经常是衣服都湿透了。

现在,向红梅家一天可以卖出几千个月饼,客人遍布全国。而在各式各样的口味中,传统的五仁月饼,以及蛋黄馅柴火月饼最受大家欢迎。

当然,传统的五仁月饼其实已经被改良。“原材料可以选更好的啊。”向红梅介绍,以前可能就是在当地购买花生、芝麻之类的做月饼,现在有了腰果、蔓越莓等坚果可以选择,“我们也是跟随当下的时尚,满足年轻人的口味需求”。

而且,朱雁杰还根据时下饮食潮流研发了蛋黄馅柴火月饼。“蛋黄加坚果组合的月饼卖得特别好。”

随着柴火月饼的知名度越来越高,客人越来越多,向红梅和丈夫请了10多个村民来做月饼,他们大都是村里的脱贫户。一人一天工资有100多元,而且包三餐,还有加班费。

“家里的传承嘛,不管赚不赚钱,我们都会坚持下去,希望让更多的人吃到我们家的柴火月饼。”向红梅说。



烘烤月饼时的温度约900℃。



柴火手工月饼很受孩子们欢迎。

运费贵过月饼费也阻不住她每年买

与向红梅家一样,侗族女子梁冬燕家也在堡子镇做柴火月饼。

“以前老人家做月饼就是零售,做一点就挑着担子四处叫卖,也没有想过开厂,产量也有限。”梁冬燕告诉今日女报/凤网记者,她和丈夫申胜现在非常注重品牌,注册了“申嗲嗲”牌月饼。“申嗲嗲”这个商标的由来正是源自申胜的爷爷申文礼。

“申爷爷都92岁了,我小时候经常从厂旁路过去读书,月饼的香味太吸引我了,非常想吃,没想到现在我也到厂里来帮忙做月饼了。”在“申嗲嗲”柴火月饼厂上班的梁冬燕笑着说。

梁冬燕介绍,厂里目前有20多名工人,大都是本村村民或亲戚,做烤饼的一天可赚200-300元,普通的捶打工人,工资在100-200元一天。“我们现在一天的人工费加水电费都有7000多元。”

在梁冬燕看来,自家月饼的核心竞争力是配料,因此,这个工序目前主要是由自家人来完成。每天早上四五点钟,梁冬燕就会起来配馅、和馅。“这么忙也是没办法,月饼是季节性食品,黄金时间只有

45天左右,我们通常在农历七月初一开始做月饼。”

“申嗲嗲”月饼生产车间是用自家房子改建的,而且客人可以通过透明的玻璃窗看到工人们手工制作的全流程。“很多人没见过做月饼的过程嘛,我们就是满足客人的需求。”梁冬燕说,他们的五仁月饼如今有几十种原材料供选择来组合,蜜枣、葡萄干、陈皮、云腿等都是可选项。

同时,他们家开发了500克重和125克重的蛋黄月饼。梁冬燕介绍:“我们的蛋黄月饼用的是咸蛋黄,蛋黄不晶莹剔透的我们不用,蛋黄硬的我们也不用。”

堡子镇月饼文化旅游节当天,“申嗲嗲”月饼展位前围满了食客,很多人试吃后,都竖起了大拇指。对很多人来说,这里的月饼就是儿时的味道,让人觉得又酸又甜又幸福,酸的是想起来小时候穷苦的日子,甜的是月饼的美味,幸福的是现在的日子。

“我们的客人大多是回头客。”梁冬燕告诉记者,一名远在新疆的食客就给她留下了深刻的印象。“我告诉她运费比月饼还要贵后,她还是坚持要买。连续买了好几年了。”

资讯

“她乡好货”赋能公益项目培训班走进永州

今日女报/凤网讯(记者唐天喜)“我刚开始做直播,市妇联就组织了电商培训,既系统又专业,太及时了!”9月5日,中国妇女发展基金会@她创业计划——“她乡好货”赋能公益项目培训班走进永州,在开班仪式上,来自永州祁阳市观音滩镇的学员于晓芳高兴地说。

“@她创业计划——‘她乡好货’赋能培训项目”今年在全国开展10场培训,其中两

场在永州,由永州市妇联承办,将为永州80名乡村女性创业者提供直播、网络主播行为规范、短视频传播、现代零售供应链等实操培训。学员全部是来自永州各县市区农村合作社女性负责人或者女性骨干,涵盖了生态农业、农特产品销售、水产养殖等多个行业。她们培训返乡后,将带动身边女性参与直播带货,实现居家灵活就业。

永州市妇联相关负责人表示,希望通过培训,为基层培养一批懂电商、会直播、能带货的乡村巾帼电商人才,促进乡村振兴,助力社会经济发展。

永州市委二级巡视员伍军宣布开班。永州市妇联党组成员、副主席张静,二级调研员周爱萍以及市商务局、乡村振兴局、农业农村局等相关部门负责人出席了当天的开班仪式。

汉寿县首个妇联执委工作室暨农特产品展示馆挂牌成立

今日女报/凤网讯(通讯员黄晓慧)9月2日,常德市汉寿县首个妇联执委工作室暨农特产品展示馆挂牌成立,市妇联党组成员、副主席唐莹、汉寿县妇联党组书记、主席何为参加挂牌仪式。

据了解,妇联执委工作室是汉寿县妇联延伸工作触角、深化妇联改革的一项重要举措。通过成立妇联执委工作室,发挥执委“领头雁”作用,对有就业意向女性开展免费直播培训,提供就业岗位;

带领女性开展直播带货,推荐汉寿农特产品,做好乡村振兴和妇女创业就业的结合文章,是激发妇女在服务中心大局上展现新作为的全新尝试。下一步,汉寿县将以妇联执委工作室的建立为新起点,创新工作方式、激发服务热情,释放一带十、十带百、百带千的辐射带动作用,真正让汉寿农特产品走出去、火起来,女性就业创业工作热起来、强起来,为实现乡村振兴贡献巾帼力量。