



百年麻饼上“新” 老字号蹚出创新路

本报记者 何冷瑶 通讯员 吴鹤鸣

中秋前,在衢州网红景点水亭门的邵永丰麻饼店,刚出炉的麻饼面脆油香,皮薄馅厚,咬一口是咸甜味,芝麻香气四溢,招徕一波波客人。

在衢州,无麻饼、不成喜。每逢喜事、中秋,拎一袋麻饼串门,是衢州人的老惯例。

麻饼是中国最古老的饼,以其独特的双面麻技艺和白炭炉烘烤工艺而闻名。作为非物质文化遗产,它促进了产业发展,还带动了乡村振兴。一个小小麻饼,能留香百年之久,藏着许多奥妙,还有一帮农行人敢为人先、坚守陪伴的故事。

困难时期帮一把 一门手艺重焕光辉

37个小饼在空中翻飞,齐刷刷落下,排成整齐的六边形。徐成正手中挥舞竹匾,饼坯一会聚拢,一会散开,两面沾满了芝麻。

这门上麻技艺,是麻饼制作的关键工序。“上麻要一气呵成,手不能接触饼,这是古人的智慧,具有表演性质,还能让老百姓享受视觉体验。”徐成正说。

清末民初,邵永丰品牌创立,徐成正是第四代传承人,1979年开始从师学习。麻饼制作从原料加工,到调皮、调馅成形,再到飞饼、上麻、炭烤,光工艺就有100多道,徐成正苦练了多年。

每逢节日,衢州家家户户都要吃麻饼。因口感、品质上乘,技艺精良,邵永丰在本地家喻户晓,评上中华老字号,还列入了国家级非物质文化遗产。

十年前,为了提高产能,徐成正亲自研发机器,寻找匹配工艺的设备,机器做的麻饼质量标准高,也保留了风味和形状。

设备投了,产线也扩大了,企业却面临了困难。去年8月,要提前采购储备中秋节麻饼制作原料,公司资金有了缺口。

此时正值一年之中最重要的生产期,眼看订单飞来,门店超市急需上货,供应却跟不上,徐成正很着急。经人介绍,农行衢州兴柯支行接触到了企业。

网点负责人姚睿考察了企业上下游,油糖面等原料来源固定,企业结构简单。她去门市走访,发现超市的麻饼大多来自邵永丰,中秋前门店大排长龙。

“企业很困难,有人不看好,但它一直撑了下来。”让姚睿感动的是,这里都是几十年的老员工,离职率极低,哪怕最困难时,企业也没亏待工人,口碑很好。

虽然有不确定因素,但姚睿咬咬牙,决定给他们做贷款。非物质文化遗产、浙江金名片、老字号……冲着满墙的荣誉称号,农行不仅给邵永丰提供了最优惠的利率,还给它增贷,让企业消除后顾之忧。

赶着麻饼的生产销售期,农行衢州兴柯支行仅用一周时间,就为企业发放了普惠小微贷款940万元,解决了资金困难。

“这样的老字号企业,有它的坚守,有它的情怀。”姚睿说,在企业困难时候,我们伸手帮他们一把,这也是对非物质文化遗产的传承做贡献。

陪老字号蹚出创新路 麻饼换上新面貌

在邵永丰的工厂,穿过火热的烘焙间,200度的烤炉开足火力,机器发出沉重的轰鸣。穿着罩衫,戴着帽子,姚睿止不住地冒汗。

“一天能产多少麻饼?订单多不多?”姚睿一边询问工人,一边在手头做着记录。一来二去,姚睿和工人都混熟了。他们和姚睿说,这里福利好,不仅能学到手艺,几年就能攒下一笔钱。

邵永丰全年一半的销量来自中秋,临近旺季,又招了200多个临时工人。机器24小时不停,工人加班加点到深夜。这些临时工大多来自附近村子,有的已经在这边做了几年,几个月下来,也能赚些钱补贴家用。

麻饼能传承至今,还要靠改良创新。过去麻饼重油重糖,如今换了新面貌,少油减糖,并推出梅干菜、果仁等口味,以及主打清淡爽口的木糖醇款。

“如果过过日子,其实不太需要贷款,但如果想发展壮大,就要研发新品、拓宽渠道,还是要大量资金。”邵永丰的财务总监徐姗说。

邵永丰规模不大,每次贷款到期,一次性还款还是有压力,甚至会影响生产。于是,农行主动提供无还本续贷服务,中途不需归还本金,直接进行“无缝转贷”。

“农行给我们吃了定心丸,让我们安心发展,资金的事情就交给农行,我们只管市场拓展、产品创新。”徐成正说。

相处久了,邵永丰和农行互相建立了信任,企业把业务都转到农行。除了代发工资户,他们把党费户、工会户都开到了农行。

农行衢州兴柯支行也见证了企业的振兴之路。最近几年,邵永丰销量在逐步增长,总营收突破了六千万元。从麻饼口味到包装,不断推陈出新,还在线上做起直播带货,在全国有了影响力。

手艺要传承,需培养大量人才。在邵永丰的大师工作室,徐成正亲自进行现场教学,他还开设研学基地,请小朋友来学做麻饼,“希望把饮食风俗和工匠技艺都传承下去”。

技艺代代相传,也需要金融保障。农行通过“乡村振兴工匠贷”等特色金融产品助力企业和个人传承传统技艺。今年3月,在2024年老字号嘉年华(浙江)启动仪式、全省老字号巡回展(衢州站)上,农行衢州分行为衢州3家老字号企业现场授信4800万元,助力老字号企业发展壮大。

为千百农户谋生计 麻饼带动乡村振兴

在衢州百姓心中,麻饼的地位很高,它一头牵着民俗文化,一头连着乡村发展。

麻饼产业蒸蒸日上,芝麻的需求也与日俱增,有企业和当地农户签了协议,保价收购农产品。有了保障后,一些农户又重新种上芝麻。

到了秋季,衢州全旺镇的柯师傅在田间忙碌,抢收早季的芝麻,晾晒、打包,赶在中秋节前供给邵永丰。“本地芝麻颗粒小、香味好,不仅是麻饼的原料,还可以做麻油。”柯师傅说。

农行衢州衢江支行的网点负责人姚文龙常年在村里走访,发现像柯师傅一样的农户有很多,常年为麻饼企业供货,靠种植农作物,一年能创收几万到数十万。

在石梁镇,农户郑师傅种植芝麻和油菜十多年,种植规模比较小。鉴于这几年芝麻销路不错,他有了扩大种植规模的念头,姚文龙为他办了30万元贷款。

“规模不大,但资金压力还是有的,好在有农行的帮助,让我有了底气,而且贷款使用很方便,随借随还。”郑师傅坦言。

有了资金,郑师傅扩大了规模,用上全自动的施肥、翻耕技术,生产效率大大提升。“种完芝麻再种油菜,一年里土地不会荒掉,形成良性循环。”

这些年,姚文龙看在眼里,刚开始只有一个村种芝麻,渐渐辐射到十几个村,家家户户都种芝麻、大米。一家麻饼企业,带动好几个村镇的就业和创收。

“近年来,我们聚焦农户普惠贷款,通过开展信用贷款整村推进形式推动农贷下乡入村,同时结合农户不同类型资金需求,推出各种特色农贷产品。”农行衢州分行乡村振兴金融部总经理张志祥说。

扎根农田,反哺乡村。这些年,农行衢州分行为了给农户提供普惠、便利的贷款,先后推出了“乡村振兴带头人贷款”“乡贤贷”,以及“猕猴桃贷”“茶叶贷”等特色农贷产品。今年以来,农行衢州分行已新支持农户及涉农企业1266户,授信13.25亿元,发放贷款11.31亿元。

麻饼虽“小”,最显滋味和烟火气。有了金融力量相伴,老字号麻饼得以守正创新,芳香传遍万家。



麻饼的上麻技艺展示。

农行衢州兴柯支行网点负责人走访门店了解销售情况