



# 承 祖 辈 技 艺

# 传 湘 土 人 情

图/文 记者 罗哲明

上月27日,在大祥区城南街道红星社区12号门店里,小伙子吕北拳正在铺装刚从老家拉过来的麦芽糖产品。“临近新年,生意一单接一单,比以往强多了。”吕北拳高兴地说。

1990年出生的吕北拳,是邵阳县黄亭市镇东冲村里走出去的大学生。他2017年辞去广州的工作,回到家乡创办邵阳市湘土情生态农业科技开发有限公司,主要制作、出售麦芽糖系列产品。通过古老而又创新的制作、经营方式,使这门古老的手艺再次焕发生机,2018年12月5日,获得了邵阳市首届电子商务创新创业大赛二等奖。

麦芽糖又称谷芽糖、饴糖,具有很高的营养食用价值,其主要生产原料为当地产的大米、稻谷等。制作麦芽糖首先需将谷芽磨成粉、大米磨成浆,搅拌均匀,再大小火糖化、熬制等,经过十几道工序近二十个小时制作才能变成麦芽糖,最后可以添加芝麻或花生等辅助食料,制作出不同口味的系列食品。

“以前,在老家东冲村,我的同伴都是吃着麦芽糖长大的,现在走街串巷贩卖麦芽糖的小贩早已不见了踪影,而麦芽糖的滋味就只能停留在儿时的记忆里。”对农村前景和特产市场看好的吕北拳说,这就是他回家创业的初衷,传承家乡绿色产品。2017年公司成立初期,除了技术工人,公司的产品研发、包装设计制作、财务管理、网络营销等工作全部由吕北拳一个人完成。一台笔记本电脑,一个小圆桌,就是他的办公室。为了开发市场,他经常工作到凌晨两三点。

2018年2月,吕北拳的公司成功注册“湘土情”商标,同年11月,成功注册11个“湘土情”商标,“湘土情”图案还做了版权保护,产品定位为绿色有机食品、传统特色食品、健康农产品。公司首先采用企业+农户合作的模式,带动约30户贫困户通过销售农产品原料增收;其次,雇村里贫困户到基地工作,带动就业15人;吕北拳一边在开发市场的同时,还不忘加强自身的学习,先后参加了全国、全省及全市的创业致富、电子商务等方面的培训,同时也积极参加省内外各种农博会、展销会等,大力推荐自己的产品,进一步打开企业的知名度,树立品牌。在短短的两年间,“湘土情”系列产品在全市50余家超市、特产店上线,公司年生产能力达100吨。截至2018年12月,销售额达150余万元。

接下来,吕北拳还希望借助于电子商务平台、自媒体等,采取线上线下相结合的方式,让麦芽糖系列产品插上互联网的“翅膀”,焕发新的生机。



过去的麦芽糖系列产品。吕北拳在铺装刚从老家拉过来的麦芽糖系列产品。



▲ 柴火烘炒花生、芝麻等。



色泽红亮,有巧克力的香味。刚出锅的麦芽糖,

▲ 将谷芽磨成粉、大米磨成浆,搅拌均匀,再经过20余个小时的糖化、熬制。



▲ 收购本地南瓜食材,制作南瓜糖保健食品。



▲ 成品麦芽糖闻之鲜香、食之甜而不腻。



▲ 工人往滚烫的麦芽糖里添加炒熟了的芝麻,手工搅拌。