

宾川县金牛镇管岗村：

手工老红饼产业拓宽村民就业路

□ 徐晓霞　温昌盛　文/图

揉皮、包馅、刷鸡蛋液、烘烤……每一道工序坚持手工制作。一门做了三四十年的老红饼手艺，从街坊熟知的老味道，一步步走进各大商超货架，在守住本土风味的同时，以特色小产业撑起了管岗村村民家门口的灵活就业渠道。

走进宾川县金牛镇管岗村管氏月饼制作工坊，月饼的香气扑面而来。作坊主人张振欣带着师傅们熟练地揉着面团，馅料都是按多年摸索出来的配比调配。虽然订单逐年增多，但核心工序始终没有完全交给机器。说起自己的创业起点，张振欣坦言，最初也只是为了生活。

管氏月饼制作人张振欣说："以前是因为自己没有工作，就想到做饼子来挣点钱维持生计，但是后来越做越好。新老客户也很支持，也喜欢我们家的这个口味，然后就越做越大。现在我们主要是供给县城的华联超市，附近的几个乡镇都有卖我家的饼子的商家。"

几十年下来，凭着用料实在、口味地道，张振欣家的月饼收获了一大批回头客，也拿到了商超供货的入场券。

生意越做越稳，用工需求也跟着增加。每到生产旺季，作坊就吸纳不少附近村民前来务工，从拌料、手工包制到分拣包装，工人们在各自的岗位上紧张忙碌，在家门口就有了稳定收入，心里十分踏实。

务工村民陈玉航说："来这里干活，离家也近，回到家也可以帮到忙。中秋节前要忙一些，平时又轻松点，我们的工资还是可以呢。"

味道好不好，消费者最有发言权。不少本地人跟随着这份老味道十几年，从早年自己带料加工，到如今在作坊、超市购买，老顾客年年认准这一口。

顾客代丽群是作坊的老顾客，作坊做的红饼她买了有十多年了。特别是每年中秋节前她都要提前预订。而管建聪则是经过朋友介绍，专程到管岗来买红饼的。

一块小小的红饼，一头连着几十年不变的烟火味道，一头连着村民实实在在的增收。老匠人以匠心守初心，让传统手工红饼走出小作坊，登上大货架，用一门老手艺闯出一条民生致富路，在传承老味道的同时，也为地方特色产业发展、就近就业写下温暖注角。



管氏月饼制作人张振欣。



管氏月饼制作工人在制作红饼。长期务工下来，她们已成为熟练的制饼工人，既有了稳定的收入，又能就近就业照顾家里。

乡愁



工人在分拣烤好的红饼。宾川县金牛镇管岗村管氏月饼制作工坊里一派繁忙的景象，工人紧张有序地完成着自己负责的工作。

从食材的选择到遵循传统工艺制作加工红饼，管氏月饼的老红饼一直是街坊熟知的老味道，深受人们喜爱。