

老一辈师傅守住真材实料底线 年轻一代用创意注入新活力

传承31年的月饼厂 做足中秋老味道

中秋节前夕，荔浦名旺糕点厂迎来了最为繁忙的时刻。慕名而来购买月饼的人络绎不绝，不大的厂门口人来人往，十分热闹。

这个承载着两代人记忆与情怀的糕点厂，31年坚守传统，不断创新，用一块块月饼传递着中秋的团圆与温暖。

老厂子的中秋坚守

岁月沉淀 匠心传承

“我儿子最喜欢吃他们家的豆蓉月饼，我跟老伴今天专门从桂林开车过来买回去过节吃。”市民李先生退休前在荔浦工作过一段时间，所以一到中秋节就会来这里买月饼。

买月饼的队伍越排越长，负责收银的龙贵萍婆婆的算盘打得啪啪作响。她告诉记者，这还不算多的，以前排队买月饼的人，都能排到路边。

龙贵萍今年66岁，1980年进入当时还是国营单位的糕点厂学习制作酥饼、糖、月饼等手工艺。1994年，糕点厂破产之后，糕点组的15人自掏腰包创办了现在的名旺糕点厂，至今已有31年。

早期，厂子规模不大，但凭借着精湛的手艺和真材实料，在当地小有名气。每到中秋，那股独特的饼香便会弥漫开来，吸引着许多人前来。

在制作月饼的饼房里，“砰砰”的声音吸引了众人的目光。头发花白的曾师傅正用传统的制作方法，给“大月饼”脱模。“现在做这种几斤重的大月饼，还是用以前的传统方法制作，而且对手艺的要求很高，还是只能由老师傅来做。”龙贵萍说，曾师傅也是月饼厂的创始人之一，每到中秋她都会来厂里亲自制作月饼。对她来说，中秋做月饼不仅是一份工作，更是一种情感的寄托。

曾师傅告诉记者，每年中秋前夕，老师傅都会带着徒弟提前一个月购买原材料。从挑选坚果、炒制馅料到和面、包馅、成型，每一个步骤都倾注了老师傅的心血和责任。“光是制作绿豆蓉，就要经过炒、去壳、打粉、蒸等多个步骤，才能保证馅料的口感。”

随着时代的发展，市场上出现了各种新式月饼，传统月饼的市场受到了一定的冲击。但老师傅和员工们仍然坚持使用优质的原料，保留传统的制作工艺。他们相信，只要用心做好月饼，就一定能赢得消费者的认可。

中秋月饼新“风貌”

创新融合 焕发生机

“老厂子”也怕“巷子深”。随着消费者对月饼的需求越来越多样化，不仅注重口味，还关注外观、包装和文化内涵。对于龙贵萍这些老师傅来说，守住老味道，就是她们毕生追求的。随着厂子的不断发展，更加年轻的一代逐渐接手了月饼厂，他们带来了新的创意，

为厂子注入了新的活力。

在口味开发方面，组织员工进行市场调研，了解消费者的喜好和需求，同时借鉴其他优秀糕点品牌的经验。除了保留原有的莲蓉蛋黄月饼、五仁叉烧月饼、豆蓉蛋黄月饼、葱香豆蓉蛋黄月饼、五仁甜肉月饼、绿豆蓉月饼、红豆沙月饼等多种口味之外，通过结合当地的特色食材荔浦芋头，推出了香芋月饼。同时，还将水果与传统的月饼馅料相结合，制作出了口感清新、酸甜可口的水果月饼——榴莲月饼和水果哈密瓜月饼。

在工艺方面，厂里引进了先进的生产设备，在压模和烤制部分使用了新设备来提高生产效率和产品质量。但同时，保留了手工制作馅料、酥皮的环节，让月饼更具人情味和独特性。“手工制作的馅料和酥皮，有着机器无法替代的口感和温度。”龙贵萍说。

中秋月饼话团圆

温情传递 开拓创新

中秋前夕，月饼厂的订单增多，前来厂里买月饼的顾客也多了起来。员工们加班加点地生产，厂里一片繁忙。对于老师傅们来说，中秋节几乎都不能和家人团聚，而是在厂里和同事们一起过节，他们早就习以为常，把厂子当成了自己的第二个家。

“中秋节前，我们早上从7点多就到厂里面选材料、和馅，一直要忙到晚上七八点才能回家。”月饼厂的老员工罗阿姨说，“一做就是十几年，大家都一直在一起，早就是家人了，早就习以为常了。”不过，对于罗阿姨的女儿莫曼来说，却经历过从不理解到接纳的心路历程。

“小时候过中秋节，别的小朋友都是在家等着父母做好饭，阖家团圆吃月饼。我的常态却是搬着板凳在家门口等着爸妈回来。”莫曼回忆道，“小时候完全不理解，甚至会因为妈妈忙着做月饼，从早到晚一直在厂里面，产生了排斥。”

一次偶然的帮忙，改变了她的想法。“那是一位90多岁的老爷爷，他路都走不利索了，还拄着拐杖来到厂里，从荷包里掏出皱巴巴的钱，就买了几个月饼。他跟我们说，不知道还能吃几年了，但是每年都想吃这一口。”莫曼说，“从那以后，我就慢慢放下心结，答应回来学习做月饼。”

今年年初，已经是两个孩子妈妈的莫曼正式回到厂里系统学习月饼等食品的制作。从小的耳濡目染，让她学得非常顺利，上手也很快。“一般来说，要3年才能出师，因为这是我们的口碑，

必须要严格要求。”龙贵萍严肃地说，“现在她学了半年多，差不多学到了三分。”

回顾月饼厂的发展历程，莫曼深知自己肩负的责任，她希望将这份传统手艺传承下去，让更多的人品尝到儿时的记忆和传统手工制作的月饼。

“现在很多年轻人都不知道我们的厂在哪里，或者因为工作等原因没法回来。我就想着，通过年轻人更喜欢的线上购物的方式，让身处异乡的游子 and 更多的人，能品尝到这份儿时的记忆和传统手工制作的月饼。”莫曼满怀期待地说道。

在这个快节奏的时代，名旺糕点厂仍然坚守着传统的手工艺制作方法，同时开拓创新，用一块块月饼传递着中秋的团圆与温暖。

记者刘菁 通讯员唐滔/文
记者刘菁/摄

↑整理月饼。

↑曾师傅用传统手工制作“大月饼”。