

“夜晚翻看微信朋友圈，一张美食图片勾起了她肚子里的馋虫，儿时的美食记忆重新浮现在脑海里。竹溪姑娘冯艳受到启发，用木柴加铁锅的传统手艺，打造地方麻糖产业。从深夜守灶熬糖起步，到产品卖往大江南北，一个回归农村、为乡村振兴事业拼搏奋斗的故事已然成篇。

■文、图/记者 何利 通讯员 付延峰 付百川

一张美食图片 引出一段创业故事

初次见到冯艳，在一个秋阳如画的午后。地处鄂西北深山的竹溪县城，一名干练的女性正在自己的店里给客户打电话，确定发货数量。阳光透过临街的玻璃窗，打在她身后的货品展示柜上，包装精美的麻糖展品散发着浓浓的家乡味道。

生在农家，初中毕业后外出打工，冯艳创业故事的开端，跟众多农家子弟大致相同。1989年，冯艳出生于竹溪县桃源乡的一个农民家庭。书念到初中毕业，受家庭等诸多因素的限制，她开始跟着同乡一起到沿海城市打工。那一年，她刚满17岁。兜兜转转，年轻的姑娘走过了很多个城市。

2017年春节期间，冯艳从外地回家过年。一天晚上，躺在床上百无聊赖的她开始翻看朋友圈，一位外地朋友朋友圈里的一张照片，引起了冯艳的注意。“一张美食图片，特别精美的那种，再加上当时已是深夜，看得我竟然有了饥饿的感觉，特别想吃。”冯艳告诉记者，也正是这张照片，让她有了新的想法。

冯艳想到了小时候吃过的一种家乡美食，就是竹溪麻糖。大山深处民风淳朴，热情好客自然是农家人的优良传统。在冯艳的记忆深处，每年春节之前，母亲都会熬制一种麻糖，然后在正月十五以前摆放在家中的客厅里用来招待前来串门拜年的亲戚朋友。“我母亲熬制麻糖的手艺是从我奶奶那里学来的，不过后来很多年都没再做过了。”冯艳告诉记者，因为熬制麻糖费粮食，并且工序繁琐，这种手艺在村里已经濒临失传。

“妈，我想吃麻糖了。”在看到朋友发的美食图片第二天早上，冯艳跟母亲提出了吃麻糖的要求。女儿想吃，做母亲的毫不犹豫就答应了。准备红薯、麦芽糖等必备原材料，冯艳的母亲忙了一整天。到了晚上，一家人刷锅生火，一大锅红薯在木柴的噼啪作响声中逐渐变成了糖浆。

经过一天一夜不间断熬制，冯艳终于在时隔多年后吃到了儿时的美味。在自己饱享口福的同时，她将母亲做的麻糖拍成图片，也发在自己的朋友圈里。“让我没想到的是，在朋友圈里超级火爆，有上百人在图片后面留言。有人问是什么好吃的，有人问在哪里能买到。”冯艳说，她将一部分麻糖分成小包装，寄给了远在外地的朋友，很多人吃完后要求花钱购买。

从妈妈做的美食麻糖中，冯艳看到了商机。“这么受欢迎的东西，我为什么不来做来卖呢？”就这样，一个大胆的想法在冯艳脑海中诞生。那年春节过后，28岁的冯艳没再外出打工，而是在家里研究起了麻糖的制作方法。



切麻糖。

因儿时记忆催生出一条致富路

出生于竹溪大山深处的女孩



熬糖是个技术活儿，工人师傅在观察糖色。

一口铁锅起步 摆地摊儿创出一片新天地

靠麻糖赚钱，一开始冯艳并没有把握。但她的这个想法，得到了父母的大力支持。

“我爸妈帮着熬制麻糖，家里的一口铁锅，是我们起步的原点。等父母在家里做好了麻糖，我就拿着这些麻糖成品到县城去卖。”冯艳回忆，一开始没有商标，麻糖量也非常小，既不能进超市，也不能走常规的商品销售渠道，练地摊儿就成了她唯一的销售渠道。不过让她欣慰的是，父母做的麻糖质量高，口感好，经常有人排队购买。

就这样，自家的麻糖逐渐在竹溪县得到了很多消费者的认可。良好的开端，让冯艳看到了希望。不过由于资金等诸多因素的限制，此时的冯艳并没有盲目扩张，而是先在家里建起了一座生产麻糖的小作坊。“请不起工人，我就自己上阵，跟着父母学习麻糖熬制技术。”冯艳告诉记者，考虑到父母年纪大不适合熬夜，她就承担起夜间熬糖的任务，经常大半夜起来添柴守灶。

晚上在家熬制麻糖，白天出去跑销售。就这样，冯艳的麻糖生意越做越大。此时的她，也看到了一个长远的问题，那就是自己的麻糖没有商标，靠摆地摊儿终究不是长远之道。冯艳决定给自己的产品办一套合法的“身份证”，因为她决定凭借麻糖闯出一片天地。

功夫不负有心人，到了2019年2月，冯艳家的麻糖有了自己的“身份证”，“冯妮儿”麻糖就此诞生。为了扩大产品影响，她还特意在竹溪县城开了一家门面，一方面用来展示自己的产品，一方面方便当地顾客前来购买麻糖。与此同时，她还走起了电商路线，开始将自己的麻糖通过网络卖向更远的地方。

“现在全国各地都有客人，就连香港、新疆也有。”冯艳说，尤其是每年春节期间，购买麻糖的顾客更是络绎不绝。这一年，冯艳做了一个更大的决定，在老家桃源乡建一座专门生产麻糖的工厂。于是，湖北冯妮儿食品有限公司顺势成立。

扎根大山深处 发展麻糖产业助力乡村振兴

桃源乡位于竹溪县南部，距离县城有几个小时的车程。冯艳的麻糖工厂，就建在桃源乡的大山之中。

走进冯艳的麻糖生产车间，干净整洁的设备一应俱全。“麻糖熬制还是采用传统工艺，但成品制作、封装等环节采用的都是现代化技术。”冯艳告诉记者。之所以在大山深处建厂，一方面是看中了这里的优质原材料，另一方面则是希望能为家乡建设贡献自己的力量。

熬制麻糖的主要原料是玉米和红薯，而这些农产品，在桃源乡家家户户都可以种植。近年来，冯艳已经在村里成了了合作社，跟村民签订红薯、玉米的收购合同。“家门口种植的农产品，质量方面绝对可靠，同时也能帮助家乡父老增加一点收入。”冯艳的初衷是美好的，她深深爱着自己的家乡。

除此之外，冯艳工厂里还聘请了很多村民，光是一位熬制麻糖的师傅，每个月工资就是5000元。“村民们种植农作物可以增收，来工厂里打工还能再增加一部分收入。”冯艳说。如今，“冯妮儿”麻糖销路越来越广，前不久还打进了十堰城区的一家连锁超市。

小小麻糖已形成产业。销量增加，意味着工厂产能将进一步扩大，产品种类也将随之增加。对于冯艳来说，未来可期。