

从非遗传承人到创业领路人,孙海燕为老手艺注入新生命—— 她让花饽饽“蒸蒸日上”

守正创新的“守艺人”

在孙海燕的儿时记忆中,母亲经常在案板前忙碌,幼小的她每每因为好奇探头去看,母亲就会将给饽饽点红的颜料点在她的额头,夹杂着饽饽蒸熟的香气,那是幸福的味道。

慢慢地,在母亲影响下,孙海燕了解到了花饽饽制作工艺的复杂与严谨,和面、发酵、成型、蒸熟、晾透……步步有讲究,处处是规矩。

“每个花饽饽都是有生命的,制作过程中不能有丝毫杂念,而是要始终秉持一颗匠心。”孙海燕说。

为了让传统技艺在新时代绽放光彩,孙海燕大胆守正创新,带领团队持续攻关,实现了花饽饽从小作坊制作到批量化、规模化生产的蜕变。她和团队还结合现代营养学理论,先后开发出十大系列、数千款产品,推出与民俗、文旅、康养相结合的创意美食,让传统花饽饽技艺有了时代元素。

创新过程中,孙海燕研发出“不添加一滴水”的全新营养配方,对使用传统色素、竹签堆砌成型等有碍健康的传统工艺进行技术革新。她研发的“三次醒发一次成型法”“生品着色法”两项成果,在威海市职工技术创新评比活动中先后荣获二等奖。

在当地,吉昌花饽饽逐渐被更多人熟知,成为新晋“网红”食品。

帮助女性圆梦创业

“经常能接触到一些下岗待业的姐妹,就想着为她们做点事。”谈及自己帮助女职工就业创业的初衷,孙海燕如是说。

近日,走进山东省威海市磨爱麦食品有限公司生产车间,仿佛走进了“花”的海洋。眼前这些“鲜花”全是用面粉加工而成,“威海工匠”孙海燕正穿梭其中,用她那双匠人之手赋予这些普通面团新的生命。

磨爱麦创意总监孙海燕还有一个特殊身份——威海“吉昌花饽饽”技艺第五代传人。

吉昌花饽饽始自清朝同治年间,已有百年历史。如何守正创新,将花饽饽产业发展壮大,带动更多姐妹就业创业?答案就藏在孙海燕的奋斗之路里。



网络图片

随着“吉昌花饽饽”的知名度提升,来自全国各地的女性纷纷前来拜师

学艺,她们中,有家有残疾孩子的母亲,有缺乏一技之长的农村妇女,也有

怀揣创业梦想、辞职学艺的姐妹……虽然“吉昌花饽饽”有着“母女相传”的家规,但为了让更多姐妹用一技之长开启新生活,孙海燕对慕名而来的姐妹都倾囊相授。

为了更好地帮助女性实现就业创业梦想,孙海燕成立了磨爱麦胶东花饽饽培训基地,仅2022年就培训女职工400余人,其中,300余人获得中式面点师职业资格证书。“出师”后,孙海燕的“徒弟”们纷纷走上创业路,间接创造了2000多个就业岗位,成为推动当地经济发展的巾帼力量。

老手艺焕发新生机

如今,在孙海燕和伙伴们的共同努力下,老手艺焕发了新生机,吉昌花饽饽不仅在国内畅销,还走出了国门,远销日本、韩国等国家和地区。

随着学员数量增多,孙海燕组建起“花饽饽同业联盟”,开启“线上共同接单,线下就地分配”模式,把订单分给学员就近制作配送,既让顾客吃到新鲜的花饽饽,又给学员增加了新客户,实现信息共享、抱团发展。

2019年,威海市总工会正式命名“孙海燕创新工作室”,以创新工作室为载体,通过结对子、师带徒,一批批花饽饽技术能手诞生,孙海燕的创新花饽饽产品也“蒸蒸日上”。

2020年,孙海燕被授予“威海工匠”称号。把金灿灿的奖章拿在手中,孙海燕再次体会到了手艺带给自己的荣耀:“坚守专注、匠心独运,不断守正创新,就一定能创作出有生命力和时代价值的作品。”

(杨明清 张婧 夏丽萍)

5月31日
世界无烟日



市场信息报
MARKET INFORMATION

“讲文明·树新风”公益广告