



打造“舌尖网红”，做大美食产业——

# 黄雪梅：把龙游发糕变群众“福高”

本报记者 梅玲玲 共享联盟龙游站 傅程

头戴厨师帽，身着白色厨师服，作为生产龙游发糕的企业负责人，浙江善蒸坊食品有限公司董事长黄雪梅就像一位邻家大厨，一年365天里，最常穿的便是这套工作服。

据《龙游县志》记载，龙游发糕制作始于明代，因发糕与“福高”谐音，成为当地人过年离不开的美食。“一个好的发糕成品，色泽洁白如玉，闻之鲜香扑鼻，食之甜而不腻……”和龙游发糕打了半辈子交道，黄雪梅俨然成为发糕“代言人”。每做一笼发糕，她都精益求精。她做的发糕端上了G20杭州峰会的餐桌。同时，她倾囊传授手艺，带出一批又一批徒弟，让勤劳的龙游人，在家门口通过做发糕实现了美好生活“蒸蒸日上”。



黄雪梅和她制作的龙游发糕

**黄雪梅**

中共党员，浙江善蒸坊食品有限公司董事长

曾获得全国优秀农民工、省优秀高技能领军人才、衢州市技能大师等称号。她不仅把传统发糕打造成集美颜与美味于一身的“舌尖网红”，还累计培育高技能人才和经营人才1000余人，培训授课超过600场次，带动3.4万人就业增收。



黄雪梅向游客演示传统发糕制作流程。

拍友 吴森邦 摄

## 专注做糕 激活一条产业链

公司生产车间里，“热气腾腾”。一大早，黄雪梅就来到车间盯质量。“龙游发糕外形看似简洁，但制作工艺并不简单。”从手工坊主成长为当地龙头企业负责人，黄雪梅长期坚守在生产销售一线。她坚信：与时俱进提升产品质量，是企业立身之本。

巡查完车间，黄雪梅又来到产品展示销售中心。红糖发糕、黑米发糕、紫薯发糕……货架里分门别类陈列着近10种口味各异、规格不

同的产品。为满足不同消费者需求，她把紫薯、南瓜、莲子、红豆等农产品融入发糕。在她看来，这是一举两得，让产品多元化的同时，又能带动当地农产品销售。“我们仅采购发糕辅料一年就要花费200多万元。”她介绍道。

为了让龙游发糕更好地走出去，她不断试验发糕所需的适宜温度及各种用料，建立标准化生产车间，让发糕的口味不受气温、人为因素等影响，保持稳定，同时改良外包装延长保质期。

功夫不负有心人。2016年，经层层筛选，黄雪梅企业生产的龙游

发糕成为G20杭州峰会的菜点之一。一时间，龙游发糕名声大噪，订单量不断增加，越来越多的龙游人开始参与到这个产业中来。制作发糕的主要原材料——糯米、粳米、糯米酒、粽叶等农产品供不应求，龙游发糕形成一条产业链。“这些原材料都来源于本地。”黄雪梅做过统计，她的企业采购量最多的是糯米和粳米，年采购有1000余吨。

## 专心授课 培养更多好徒弟

“发糕想要好吃，配方比例很重要，把糯米与粳米按3比7的比例混合，在清水中浸泡一周时间，碾成米浆……”除了企业掌舵人，黄雪梅还身兼数职——发糕制作技艺传承人、中式糕点和中式面点双料技师、“乡村振兴讲堂”讲师、省农村青年致富带头人等。

“黄老师不仅讲得清楚透彻，还乐于助人。即使是不认识的人请

教问题，她也会欣然相助。”龙游县溪口镇步坑源村村民祝航是黄雪梅的学生之一，学有所成后他自主创业，开了一家发糕店。“一年约有15万元收入。”谈及现在的生活，祝航非常感谢黄雪梅的悉心传授。

有句话叫“教会徒弟，饿死师傅”，黄雪梅却不这么想。“大家一起投身发糕产业，参与的人越多，这个产业越有活力。大家相互比拼、相互学习，就能把产业做得更好。”她说，因为自己是党员，更应该起带头作用。

如今，黄雪梅的企业可以说是高手如云——拥有高级技师2人、技师12人、高级工超过130人。龙游县人社局人才开发与专业技术人员管理科科长林智瑛认为，这与企业自主培养人才有很大关系。

在公司内部，黄雪梅经常举办各种职业技能竞赛比武，还把技能等级与薪酬挂钩。2016年，黄雪梅创建技能大师工作室，企业每年开展糕点制作培训班10余期，每期参加人数超过60人。越来越多的龙

游人学会做发糕，发糕作坊如雨后春笋般涌现。据龙游县美食办统计，全县有龙游发糕作坊124家、经营门店162家，发糕生产企业、作坊及门店年总销售额近4亿元。

## 专业接力 扩大龙游美食圈

随着龙游发糕走向全国，各地酒店、餐饮店和大型连锁超市都能见到其身影。“发糕只是龙游美食中的一个代表，龙游的美食圈可以做得更大。”近年来，龙游成立美食办，大力推广龙游小吃。黄雪梅又有了一个新身份——龙游美食协会执行会长。

如何让美食成为龙游经济新增长点、大众创业新平台、老百姓增收致富新引擎？黄雪梅时常思索。

“虽说‘酒香不怕巷子深’，但如今市场竞争激烈，龙游美食想要在全国脱颖而出，一定是要‘走出巷口叫卖’。”黄雪梅首先在推广上做起

文章。

2019年10月，得知国际汽联亚太汽车拉力锦标赛在龙游举行，黄雪梅看准这个对外展示的好时机，一场“速度与美食”的盛宴同步拉开帷幕。为办好这次活动，她组织龙游县美食行业协会技术专家对商户进行培训，统一服装，制定标准。龙游发糕、葱花馒头、龙游粉干、北乡汤团、豆腐丸子……这些龙游美食给游客和参赛选手留下了深刻印象。

“想着大家一起往前走，让更多人知道龙游美食，这更有成就感。”平时，黄雪梅只要收到有关美食参展或参赛邀请，她总会向主办方推荐龙游美食。在她眼里，龙游发糕和葱花馒头、龙游粉干等美食就像兄弟姐妹，只有拧成一股绳，龙游的美食圈才会越做越大，对外影响力才会越来越大。

“近年来，龙游地方美食在全国有了一定知名度。”龙游县美食办主任官城说，如今龙游美食形成规模小吃品种近30种，涌现出“王阿盖”“杨爱珍”等一批龙游特色小吃品牌。



黄雪梅把紫薯、南瓜等农产品融入发糕。受访者供图

守护百年品牌，推动三产融合——

# 陈旭东：酱酒醋里飘出幸福味道

本报记者 俞碧寅

和陈旭东约定见面的地点是鱼跃1919文化产业园。这个园区里既有鱼跃老字号博物馆，又有酿造酱油、醋、酒等产品的车间，承载着丽水市鱼跃酿造食品有限公司董事长陈旭东对文化传承的信念和乡村振兴的理想，也是他不断探索三产融合发展的创新试验地。

见到陈旭东的时候，他刚结束一场公益宣讲，风尘仆仆赶回来同记者见面。热情、健谈、充满想象力，50多岁的陈旭东两鬓已经生出一些白发，眼角也爬上了几道皱纹，但聊起天来依旧像是一个20多岁血气方刚的大男孩，眼睛亮晶晶的，对未来有着数不尽的畅想和规划。

牌式样，博物馆里的桩桩件件无不凝聚着陈旭东对“鱼跃”的热爱。“你发现没有，自解放之后，公司从第四代掌门到现在的第十代都是中共党员。”陈旭东指着墙上历代企业负责人的生平介绍说，“这对我们来说是一种使命、一种荣誉，也是我持续前行的动力。”

秉承工匠精神，陈旭东恢复了源自北宋秦观的传统酿造技艺，开发了黄酒、白酒、酱油、食醋、豆豉等系列产品。通过艰辛努力，重新打响了“鱼跃”这一丽水知名品牌，公司也成为“浙江老字号”企业。

## 坚守初心 让百年品牌永久传承

“走吧，我们边走边说！”一进门，陈旭东没顾上客套，风风火火叫记者下楼去。他大步流星带着记者来到园区大门口，正对我们的黑瓦白墙的生产车间。拐了个弯，我们转进了大门右手边的鱼跃老字号博物馆。

几百平方米的复古博物馆里，凝聚了陈旭东对拯救百年老字号的执着，以及不断完善食品质量、加强食品安全的初心。“1919年，应德生在丽水西园庙弄10号创办的德生酱园，是鱼跃酿造最早的前身。”陈旭东说，“我从小就是吃着鱼跃牌酱油拌饭长大的。”循着墙上的老照片，陈旭东把老字号的故事娓娓道来。

2000年后，受到各种低价杂牌产品冲击，这家老字号企业生存变得艰难起来。“当时听说这家百年老字号要倒闭，我是很着急的。”为了守护“鱼跃”这个丽水传统老字号品牌，陈旭东放弃苦心经营多年的五金加工厂，投入所有积蓄毅然接手。从老物件到精心复刻的历代招

行的动力。”

“不求百强、但求百年”“酿造无人见，存心有天知”，陈旭东把他的初心用一行行文字展示在博物馆出口，“我不求企业规模做得多大，只求货真价实，让大家吃得放心，让百年品牌能够永久传承。”抬眼看着这些字，陈旭东眼神坚定。

## 热心公益 办讲座传递健康理念

“下一站可有意思了，玩什么我先不告诉你！”走出博物馆，陈旭东卖了个关子。穿过古色古香的连廊，我们站在在两扇朱红色大门前，上方的匾额写着“缸缸工坊”。推开大门，10多张用酱缸作底



陈旭东用木耙搅动着酱缸里的酱油，进行“捣缸”。受访者供图

**陈旭东**

中共党员，丽水市鱼跃酿造食品有限公司董事长

全年义务开展食品科普培训活动，年均接待达百场以上，多年来累计接待超过20万人次。企业从单一做酿造食品向“工农文旅”产业融合发展转型，积极助力乡村振兴。

## 不断摸索 用好水好空气做食品

走出工坊，我们来到生产车间前，房顶立着一排大字——“一家卖水和空气的百年老店”。

顶楼的露天晒场上，1000多口酱缸在阳光下贪婪地呼吸着新鲜空气，“全国只有丽水一个城市的水和空气两项指标同时进入了全国前十，而这两样恰好也是我们做发酵食品必不可少的东西。”陈旭东说，“我们要用最好的水和空气做食品，用时间把丽水的绿水青山发酵成舌尖上的金山银山。”

走进生产车间的过道，浓郁的酒香迎面扑来。陈旭东说，企业一年能帮周边农户解决100多吨的农作物销售。此外，园区每年有几十个流动工作岗位也会优先提供给他们。“光靠这些带动致富是不够的。”陈旭东说道，“每年我会培训好几百个农民，教他们经营、酿酒。”比起酱油和醋，酿酒的门槛较低，培训起来也更方便。

“陈总是实实在在在想帮我们农民致富！我们家种的橘子、葡萄，每年他都收去做深加工，去年光他这里我们就卖了十几万元。”家住莲都区秋塘村的村民楼毅说起陈旭东时，脸上满是笑容，每年陈旭东都会按比市场价高一些的价格收购农产品，“他还给我们培训，学会酿酒酿醋以后又教我们怎么经营产品，怎么搞包装做销售……”

提到未来的打算时，陈旭东说，他准备在旁边开辟一块大豆基地，在现有基础上深度融合一二三产。“丽水的文化和生态值得我们用时间不断去发酵，化成一笔宝贵的财富。”积极助推乡村振兴，如今的陈旭东正在这条道路上不断摸索前行。



陈旭东在一次展会上以“酱油公”造型亮相。

的深棕色圆桌整齐排列。陈旭东在一张桌子前站定，上面摆放着八九个酱瓶，用纸包着看不出品牌。陈旭东递给记者一个漆黑的陶罐：“你闻一下这罐酱的味道。”一股浓郁的豆瓣酱香扑鼻而来。

接手企业后，陈旭东努力学习起食品安全知识，发现了不少

问题，“很多人追求好吃、好看，却忘记了健康，我希望大家不要因为追求好吃而损害了身体。”他摩挲着手边的酱油瓶，轻轻叹了口气。为此，他创建起“鱼跃1919科普馆”和鱼跃志愿者服务队，考取一级国家公共营养师，办起了公益讲座。

放下酱油，陈旭东大踏步走到工坊的黑板前，骄傲地昂起头，“这里是我的舞台之一，从我做公益讲座开始，线下的听众起码超过20万了。”说起自己的公益事业，他满脸自豪，“上到九十九，下到刚会走，都是我的听众！”

“董事长花了大量精力做公益，就希望大家吃得健康一点。”见陈旭东接到电话忙碌起来，一旁的员工叶苗补充说：“每个月19日，他都会上街做志愿者。”说着，叶苗拿出手机点开陈旭东的微信朋友圈，照片里的志愿者年龄各不相同，陈旭东穿着红马甲站在最右边，“遇到要献血抗疫他都冲在第一个，我们都很佩服。”

这时陈旭东挂了电话凑过来：“昨天街上还有很多人自发加入我们的志愿活动，正能量的感染力真是无限的。”陈旭东表示，“作为一名党员，我在做这些事情的时候是很自豪的，也希望能有更多人加入我们，共同把丽水这座城市变得有温度。”

