



一块传统糕点,三代执着情怀 ——杭州“功夫法根”家的工匠精神

喜迎十九大

奋发·奋斗·奋进

■记者杜成敏

李法根用布蒙住双眼,手上1.5公斤重的刀在20厘米长的云片糕上使得轻快自如,每一刀准确地切到底处又迅速收回,几乎没有制造出任何声响。

这是在央视播出的2017年中国杭州塘栖枇杷节开幕式晚会上的一段表演。李法根用20秒就完成了这项绝活——“蒙眼切云片糕”。

央视主持人董卿拿起一片,对站在身边的歌唱家杨洪基说:“杨老师,看,真是薄如纸片啊!”杨洪基回应:“而且厚度非常均匀。”

回看这段表演的时候,李法根摇摇头:“太久没练了,手生,但在台上发挥得不错。”

切云片糕的刀法,李法根练到了极致。但李法根眼中的“工匠精神”,还不只是炉火纯青的技艺,还有自己家族对一项工艺一代接一代的情怀和传承——父亲的高尚人品、自己的精益求精、女儿的传承创新。

父亲:做食品,先做人,再做事

李法根进入传统糕点行业,是因为父亲李贵福。

李贵福做了一辈子传统糕点。从十多岁开始,他就到食品加工厂打零工,一边烧煤炉一边偷看工人做糕点,硬是通过这样偷师学艺,从一名临时工,做到了食品加工厂厂长。几十年下来,李贵福也是获得了一身的荣誉。

1979年,父亲退休后,杭州塘栖南供销社计划建一家食品加工厂,先后两次来邀请父亲出山任厂长。见推不过,母亲就提了一个小要求:“把我法根带上。”

当时李法根15岁,四姐弟中属他最小,全家仅靠父亲一个人工资维持,母亲希望他能早点为家里分担点负担。

李法根很开心,觉得自己能像大人一样赚钱了。父亲却严肃地

对他说:“到了厂里后,先做人,再做事。”

就这样,李法根成为了父亲的关门弟子,但李贵福并没有因为父子关系而特别照顾他,反而更加严厉,每天凌晨2点就把他赶起来烧煤炉。15岁最是爱睡觉的年纪,父亲却不给他有一丝抱怨:“我就是这么吃苦吃出来的,不勤快你就别想做好传统糕点!”

睡不好还是小事,最让李法根不能忍受的是父亲的“偏心”。李贵福共8个弟子,对其余弟子他的态度和蔼可亲,可李法根一犯错,就不打即骂,弄得他经常眼泪汪汪:“为什么别人做错就没关系,我做错就要这样对我……”“都是为你好,以后你就知道了。”父亲说。

很长一段时间,李法根都觉得父亲对他的爱已经不存在了。直到有一次,他下班骑自行车摔了一跤,手都肿了。回到家后,父亲捧着他的手,眼泪一下子掉了下来,嘴里喃喃道:“你还这么小,就要吃这么多的苦……”

父亲的愧疚让李法根意识到,父亲其实一直很宠爱自己,父亲每次出门,都会记得给他带好吃的。计划经济时代,难得吃上一顿肉,但父亲却总是千方百计托人买来给他吃,自己却就着几粒蚕豆下酒。

父亲对李法根的影响很深,尤其是人品方面,就像他父亲常说的那句话“先做人,后做事”。父亲做了几十年厂长,但一家人过得依旧清贫。用李法根的话说:“他的思想太好了,好到有点‘迂’。”

李贵福有胃病,但从来不去医院。李法根想不通:“你有医保,为什么不去看病?”李贵福说:“小病而已,不想浪费国家的钱。”

后来父亲胃病慢慢严重起来,父亲的最终离世,也是因为胃病。送去火葬场的那天,工作人员也吃了一惊:“没见过这么瘦的人,就剩一架骨头一张皮啊。”

李法根泣不成声:“父亲一辈子为国家做贡献,却从来没享过福啊!”

坚持手工制作,要把传统食品做到极致

李法根当了4年学徒,光煤炉就烧了一年半。

“三分做,七分烧。传统糕点



李法根(右)和女儿李婷在展销会上。

火候的掌控非常重要。”李法根说。

烧炉的间隙,他学着父亲的经历去看工人做糕点。“我是真的从内心里喜欢这个行业。”李法根随身带着一本笔记本,随时随地记录配料比、温度、节气……空闲时,他就抄写父亲的配料书籍,还养成了每天记日记总结的习惯。

等到可以“上面板”的时候,他练得特别刻苦。刚开始切云片糕,1.5公斤重的刀,他拿都拿不稳,一天下来,手酸得不行,还切得七扭八歪。父亲跟他说了技巧:“卡住腰,要有支点……”他回去就整晚琢磨,第二天一大早就起来练习。最多的时候,他一天切了近2万刀,顶刀面的手指都磨出了茧。

他的“蒙眼切云片糕”的技术,就是这么练出来的。

4年学徒结束后,父亲也再次退休了,李法根当上了厂长。“压力很大,我才19岁,厂子不能在我手上毁了。”

好在技术上他找回了自信,他是厂里的技术能手,水平不输给做了几十年的老师傅,食品厂也不大,算上他也就七八个人,除了分配任务,他和工人一样上午做糕点,下午去送货。因为勤快,四里八乡都知道了他,很多老客户甚至只知道“法根”,而不知道食品厂的名字。

2001年,食品厂改制,李法根干脆就用“法根”做商标开始创业。走过了计划经济时代,李法根意识到,人们的需求再也不是能吃饱就好,而是开始追求健康、美味。

这就需要他对产品进行不断地

改良,比如,光一个麻酥糖,要针对男女老少开发出不同的口味。市场上走俏什么食品了,也要思考能不能用传统食品的方法做出来,让别人始终吃到最满意的传统食品。

在传统麻酥糖的基础上,他开发出了更香浓的重麻酥糖。2010年,重麻酥糖及制作工艺被中国国家知识产权局认定持有发明专利。

李法根始终坚持手工制作,他说这是一种记忆的味道。“像酥皮被机器轧过就没有层次感,太实了,手工的就更松软,口感好,一口下去,酥皮掉下来,跟小时候吃的感觉一模一样。”

但是这也影响了生产效率,节日里为赶着交货,他和妻子经常一天只睡3个小时。

他精益求精,一个月饼50克,多了少了都不行,要求必须精准。

2011年,他创办的杭州市塘栖李法根食品有限公司迁到了新厂区,从家庭作坊变成了有100多名员工的正规企业。生意做大了,李法根却没有忘记初心,他始终记得父亲的话:“先做人,后做事。”

多年来,他坚持不用任何添加剂。要让食品更香,就加芝麻,从整个工艺上进行改进,而不是简单地加香精;要做一流的糕点,就不远千里从特产地购进原材料,用最好的原料制作;公司所有的员工都被要求采用手工方法制作产品,他还制定了一套《法根食品安全条例》,列入员工考核制度。

“没文化不要紧,我也没文化,但素质要有。”李法根说:“做企业,没有坚守的东西,是走不下去的。”

他的这份坚守,得到了社会的认可。G20杭州峰会期间,杭州市塘栖李法根食品有限公司被国际峰会杭州市筹备工作领导小组认定为峰会食材总仓供应企业。

现在,李法根更多开始考虑技艺的传承,他与临平职业高级中学、良渚职业高级中学开展校企合作培养学生。2016年,他领衔的工作室被认定为杭州市技能大师工作室。

“功夫法根”和女儿的创新

在食品包装上印上卡通人物“功夫法根”,是李法根女儿李婷的想法。

“小时候看到父亲徒手翻麻饼

的技巧,觉得很神奇,就像功夫一样,所以就有了这个灵感,传统糕点要吸引年轻人,还是要符合年轻人的审美的。”李婷说。

“功夫法根”是一套系列卡通人物,分别以传统糕点制作手艺来设计人物形象,如切、揉、推、压等一套动作,并在旁边附上文字解说。

“消费者一看,这个产品原来是这样做出来的,吃的时候脑子里就有一个联想,相当于做了一种文化宣传。”李婷说。

李婷学的是英语专业,毕业后毅然回到老家帮助父亲打理企业。法根食品现在在天猫上的销量达到日均1.5万的订单量,就是她的功劳。

“大学的时候就主动去学电商知识,在淘宝开起了店。那时候,每天都想着以后公司要怎么做下去。”李婷说:“小时候,跟着父母做糕点,对传统食品有很深的感情,爷爷、爸爸都做了半辈子,现在轮到我来传承了。”

在李婷看来,传统食品的发展前景很大,因为它蕴含了很深的文化底蕴,这是传统食品传承发展的“法宝”。

“小时候走亲戚,大家都要带上一包麻酥糖,麻酥糖就成了拉近人与人之间距离的载体。食品,不在于它本身价值多少,而是它成为了一个传统民俗文化的符号。”李婷说,但是传统食品也要传承创新,特别是要让更多的年轻人接受。

她试着用一些年轻化的语言,写在了包装封面上,比如:“想起古镇,就想到那样的美食,这就是吃货旅行的意义……”

她还建议父亲走精细化的道路。在她看来,父辈开发、改良的产品为传统食品的发展打下了基础,但是没有做到精细化。法根食品的一个酥糖,就有30种口味,却没有让人印象深刻的核心产品。

“日本的点心很出名,价格昂贵,但还是供不应求。原因在于精细化,从制作到包装,跟对待艺术品一样。”李婷说,“所以我们也考虑今后的产品要走精细化的道路。不是只有西点才有漂亮的店面、昂贵的价格,传统糕点也能高大上,这就需要更多的年轻人喜欢它,并一起为传统食品的发扬光大而努力。”

《文成一女职工“被退休”引争议》报道追踪

“有工作真好”

■记者冯伟祥

8月31日,严爱莲在电话里告诉记者:“目前已处于正常的上班状态,公司以前停发的工资、福利和奖金补发了,公司应当承担的社会保险费也补缴了。”她对记者连声表示道谢。

严爱莲是文成县高岭头一级水力发电有限公司(以下简称高一电公司)女职工。2015年,她在年满50周岁前向单位申请延迟到55周岁退休。公司认为她已达到国家法定退休年龄,要求她办理退休手续。随后,公司采取了一系列措施:停发工资;办理养老保险停保和住房公积金停缴手续;更换她的办公室门锁,并在门上贴上封条等。

2016年7月9日,本报在星期刊1版以《文成一女职工“被退休”引争议》为题对此事件刊发了报道,在社会上引起了较大反响。

严爱莲于2016年7月上旬向文成县劳动人事争议仲裁委员会提出仲裁申请。该仲裁委公开开庭审理了这起履行劳动合同争议案,并于同年10月8日作出仲裁裁决书,裁决双方当事人继续履行2001年5月10日订立的无固定期限劳动合同;高一电公司自本裁决书生效之日起十五日内按规补缴严爱莲2015年8月至2016年7月的工资、福利和奖金69841.62元;高一电公司自本裁决书生效之日起十五日内按规定补缴部分的社会保险费。

高一电公司不服裁决,向文成县法院提起诉讼。文成法院立案受理这起劳动争议案后,对该案进行了公开开庭审理。在审理过程中,经法院主持调解,双方当事人自愿达成协议。

温岭文化礼堂上演“儿童启蒙礼”



“开笔破蒙”环节,潘志法老师教孩子们正确的毛笔握姿。

■江文辉 文 / 摄

随着学龄儿童开学在即,8月27日,温岭市松门镇南成村给孩子们准备了一场开学前的特殊活动——

“儿童启蒙礼”,以进一步倡导尊师重教的良好社会风尚。

“弟子规,圣人训,首孝悌,次谨信,泛爱众,而亲仁……”上午9时许,阵阵悦耳的读书声从村文化礼堂里

传出,听着孩子们齐声的朗读,让人仿佛回到童年清晨的诵读时光。18名穿着汉服的儿童排成两排,面对老师不时行礼,如同穿越到了古代。

“弯腰,一拜老师。”“教我读书。”

“起,再拜老师。”“教我做人。”“起,三拜老师。”“永志不忘!”“起。”担任这次启蒙礼司仪的是来自松门树人教育培训中心的国学老师冯老师,她根据活动程序,先是进行了正衣冠,再是行拜师礼。

在朱砂启智环节,村里请来了在温岭箬横镇中学教书的潘志法老师担任活动的师者。只见潘老师用毛笔蘸朱砂,分别给每一位学童额头正中点上红痣,意为“聪明记”,并为学童“指眼点明”。

“这里的‘聪’,就是用耳朵,专一听;‘明’,就是用眼睛,专一看。要牢记,用好眼睛和耳朵,专心致志,才能成为眼明、心明、好读书的智慧学童,同时也让孩子们能够明白入学是人生中的一件大事,以此激发他们求学求知的欲望,珍惜读书的机会,培养他们对知识与传统文化的神圣感情。”潘老师说。

“启蒙礼”上,还举行了“开笔破蒙”。潘老师领着学生进入书法区,孩子们两两相对,在干净的宣纸上书写“人”字。孩子们头一次闻到了墨香,头一次写毛笔字,感到非常的惊奇。

七岁启蒙礼,又称为“破蒙”,古时候也称为“开笔礼”,为中国古代人生四大礼之首礼,属于中华民族传统礼仪文化的重要组成部分。举行启蒙礼,是对少儿开始识字习礼的一种启蒙教育形式,也标志着少儿进入了人生的学习阶段。