

工于至善

匠心传承

编者按：今年是中华全国总工会成立100周年，劳模工匠是人民的楷模，也是先进生产力和生产关系的代表。新时代新征程，既要顺应新一轮科技革命和产业变革，也要弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神。豫园股份拥有19个中华老字号品牌和8个市级及以上非遗项目，孕育了一批劳模工匠及接班人。匠人的手艺活，正是“坚持做对的事、做难的事，做需要时间积累的事”的最典型代表。《豫园时报》现推出《工于至善，匠心传承》专栏，聚焦豫园的中生代匠人，听他们讲述匠心传承，以及对于手艺获的发展展望。

周蓉蓉：

用心熬好梨膏糖 对得起顾客信任



文 | 陆骏健

19岁时，因为喜欢，满是书生气的周蓉蓉进入弥漫着药味高温的梨膏糖厂学习。20多年后，如今她已是梨膏糖第四代非遗传人，接过这门技艺传承的接力棒。周蓉蓉始终保持着对于梨膏糖的热爱，她不仅让非遗技艺延续，更不断创新、推出新产品，推动非遗老字号年轻化。她始终记得师傅的教诲：“要用心熬好每一份梨膏糖，对得起顾客沉甸甸的信任。”

觉得做糖好玩 19岁进入梨膏糖厂

2004年，19岁的周蓉蓉进入梨膏糖厂，老师傅们都很欣喜，难得看到厂里来了一位姑娘，与他一起的还有4位男生。“以前很少有女生，每天熬糖要持续经历几个小时的高温，一般人很难忍受，更不用说女生了。”回想起自己学艺时的场景，周蓉蓉笑着说自己也学艺时的场景，周蓉蓉笑着说自己也不知道怎么坚持下来的。之所以选择梨膏糖，因为她觉得做糖有意思，而且还涉及中药，她非常感兴趣。

进厂时周蓉蓉跟着梨膏糖第二代传人曹海龙、第三代传人吴生忠学习，从熬梨膏糖开始，每天在大铜锅里按配方加入十三味药材和水，文火熬制3、4个小时，一天至少在灶台旁八个小时。“熬糖时很容易溢出来，每时每刻都要看着火候。”检验糖熬好的关键，要做一个滑糖的动作，用手指蘸糖液在方板上划一下，能拉出丝，方可出锅。熬制时糖液温度在130度左右，因此她的食指上满是老茧，右手食指破了就换左手。周蓉蓉她始终记着师傅说的话，也以此作为她的职业信条。“梨膏糖是糖，但又不是普通的糖，很多人咳嗽会想到买梨膏糖，我们要用心做好梨膏糖，要对得起这份信任！”

迎合年轻人创新 推动老字号年轻化

两任师傅退休后，周蓉蓉承担起了梨膏糖

的生产研发工作。她对自己的要求高，不仅遵照师傅的教导，更对标更高的标准。2009年时，周蓉蓉起草了行业内第一份梨膏糖企业标准。近几年，周蓉蓉和团队开发了不少广受市场欢迎的新品，比如花语系列梨膏糖，低糖型、迷你型等多款梨膏糖新品、支装药梨膏等。今年工厂搬到奉贤后，她还改进了生产设备，由明火熬糖变为受热更均匀、更可控的蒸汽熬糖，生产线从4条增加到6条，药梨膏产线由原先的手工灌装升级为全自动化流水线，生产效率大大提升。尤为值得一提的是，她和团队经过7个月的试验改造，最终研发出了支装药梨膏的全自动生产设备，打破了药梨膏只有瓶装的历史。“由于药梨膏是高温熬煮罐装的半液态产品，包材需要是食品级、耐高温。为确保不漏液。我们尝试了无数材料，最终选择了定制款的三层复合膜，从而实现了支装药梨膏的全自动化生产。”

今年五一，全新自主研发的秋梨膏系列饮料上市，一经推出就受到追捧。“老字号突围，不能总靠情怀，关键在于有效嫁接新人群，实现自身‘逆生长’。”说起秋梨膏系列饮料的研发过程，周蓉蓉表示这是基于年轻人的喜好，针对性地去创新。“研发过程中借助AI挑选搭配的原料，最终从五十多个原料中选择试验后，确定了口味、口感都好的六个组合。”她觉得AI工具部分替代了市场调研，同时也在研发过程中拓宽了思路，AI系统化办公也极大提

升了办公效率，用好AI对非遗技艺的传承破圈能有很大的帮助。

会熬糖还要会讲故事 才能将技艺更好传承

在周蓉蓉和团队的努力下，梨膏糖、药梨膏连续8年荣获上海名特优食品，2024年她创新的便携装药梨膏伴手礼荣获了上海礼物、上海非遗衍生品金奖，还入围了中国特色旅游商品。如今，她有三个徒弟，三个人还是三代人：70、80、90后，两位年轻的徒弟还是女生，让周蓉蓉很欣慰。“选择徒弟，不仅要人品、悟性，还要看个人意愿，能看到有徒弟能青出于蓝胜于蓝最开心了。”虽然现在已经是流水线生产，但是带徒弟的时候她还是遵从古法技艺要领，从铜锅手工熬糖开始，“要体验过最苦的过程，磨炼耐心和毅力，才能更好地传承创新。”除此之外，还要辨别中药材，药梨膏所用的药材不能有差错。“药梨膏是全国唯一一款加入13味中药材的糖果制品，将其传承下去是我的责任。”对于传承人，周蓉蓉坦言能做好是基础，同样重要的还要会讲故事。“要把门道都讲出来，才能将这门手艺继续传承。”

目前，周蓉蓉仍深耕于生产一线，由于新的生产线还在调试，生产任务重，有时周蓉蓉就晚上自己留下来监督，以身作则，用实际行动践行着非遗传人的初心，这是她的坚守，也是她的匠心所在。

手艺“多看多做少问”

80后的胡晓斌2014年3月进入五香豆厂，开始学习五香豆的制作技艺。“这是一门对人要求很强的手艺，既要有体力，更要有耐力。”胡晓斌依然清晰记得学艺时的场景，几十斤豆一起下锅，在锅内炒制，在炎热的灶头旁一待就是几个小时，是对耐力极大的考验。“当年一起进厂的几个人，现在只剩我和另外一人了。”每次卸货对体力也是极大的考验，“当年有一位60岁的老师傅，抗200斤豆十分轻松，他一个人就可以卸半吨。我们虽然年轻，体力完全不及。”多看多做少问，这是胡晓斌印象最深的师傅给他的教导，因为很多步骤自己做一遍就能明白其中原因了。“年轻人思维开阔，很多问题天马行空，师傅即使解答了可能心里还是不认可。自己操作做一遍，各种道道就能了然。”进厂前几年，胡晓斌自认为有很多可以优化的地方，不过实践后都失败了，这使他深刻认识到五香豆百年传承的不易，需要好好继承将其发扬。

“你们的豆好吃，给我来一包！”前几年，在武汉举办的非遗展上，胡晓斌遇到了一位老人家来买五香豆，问起其中原因，老人家告诉他：“之前儿女旅游带回来一包五香豆，太硬了，

我就一直放着。后来因为疫情家中没有零食了，我找出了这包五香豆，竟然还没坏，就每天吃几粒解馋，陪伴我度过了那段时光。你们的豆配料表还是很干净的，现在一吃完我就会再买一包。”胡晓斌听了后很感动，对于豆硬的问题，他其实一直在思考如何解决。“豆的软硬与水分有着直接联系，最初是现制现售水分多，所以豆子酥软；现在是包装食品，烘干水分少，就会偏硬。”他曾尝试制作过保质期短吃口偏软的豆，2019年前还尝试过现制现售，后来因为疫情的原因便搁置了。如何平衡质量与口感，这是胡晓斌现在最大的课题。

横向纵向研发新品 AI助力拓宽思路

目前，五香豆厂有三大类产品共16个sku。“我们的研发分为纵向和横向，横向拓展同行的热销品，如茴香豆、笋丝蚕豆；纵向拓展卖得好受欢迎或经销商热捧的产品。”胡晓斌介绍，产品既要传承经典，也要迎合大众。除了上海，有三个地方五香豆的销量不错，北京、贵州和重庆，三个地方的共性是当地的蚕豆制品更硬，“北京因为知青多，重庆人喜欢咸口，贵州没有探明原因，可能是辐射效应。”得益于轮岗过厂里的各个岗位，胡晓斌当年跟着师傅送货的时候了解了销售情况及其背后原因，对五香

豆的受众有了进一步的认知。

今年，五香豆厂搬迁到了奉贤，设备做了提升。“以前是明火，现在是清洁能源，生产线设备自动化程度大大提升，包装机是全自动的。”工艺上的提升胡晓斌一直在思考，借助AI带来很多新的思路。“最近有一个想法是把豆磨成粉再复原，灵感来源于AI提供的灌装薯片，将马铃薯打成粉重塑，使得每片薯片大小一致。五香豆这样做可以有效避免投诉并提升品相，目前还在试验。”由于蚕豆是农产品，不可避免会有虫咬，虽然有人工挑拣，但难免会有遗漏，消费者吃到了有虫眼的豆就会投诉。重塑豆去除了豆皮，相当于豆瓣，要保持原有的口味、口感，这需要花时间去尝试。除了提升豆的口感，胡晓斌也在开拓销售思路。“五香豆怎么吃，与谁吃？值得去探索。有顾客反馈他是喝白酒时吃，还有的人喝茶的时候当零食。”后续，胡晓斌想尝试与集团兄弟单位生态合作，拓展五香豆的食用场景。

如今37岁的胡晓斌是五香豆制作技艺的“守门人”，目前没有徒弟，他一直在物色传承人。“现在年轻人比较浮躁、耐心差，要找一个能沉下心来钻研的不容易。好在我还年轻，还有时间，我一定要把这门手艺传下去，让这个上海人‘小辰光的味道’得以延续。”

胡晓斌：

让五香豆这一上海人 “小辰光的味道”延续



文 | 陆骏健

“不尝老城隍庙五香豆，不算到过上海”，这是当年颇为流行的一句广告语。一粒五香豆，奶香浓郁咸中带甜，又香又糯，吃起来津津有味。这小小的一粒豆，是上海人“小辰光的味道”。岁月变迁，五香豆制作技艺非遗传人、上海五香豆长副厂长胡晓斌正在努力，让这颗豆子不断焕发新生，成为大众喜欢的上海礼物。