下岗女自产花饽饽畅销海内外

她将美食做成艺术品,还带动了周边村民就业

本报记者 许君丽

开口笑的福娃、菠菜汁和面做成的小青蛙、诱人食欲的大寿桃……4日上午,于日芬早上7点左右就来到大厨房,亲手做了三大锅花饽饽。这些都是周边市民闻名前来订做的系列花饽饽,整好后,于日芬和工人们一起装箱,等着买家前来取货。

今年52岁的于日芬是威海市临港区汪疃镇面食技艺协会会长,拥有一个面食加工点,7个加盟店,日生产“花饽饽”等200多斤,产品远销日本、韩国、美国等国家。可谁也想不到的是,4年前,她只是一个默默无闻的食堂承包者,食堂被取消后,她下岗了,因为年纪大,找工作屡屡碰壁。各种压力激起了她的创业梦想,凭借自己的面点手艺,于日芬拜师学艺,苦心钻研,将“花饽饽”做成品牌,自己创业,也带动了周围百姓的创业就业。

于日芬制作好的各式各样的“花饽饽”。记者 许君丽 摄

两次失业,找工作屡屡碰壁

于日芬年轻时多才多艺,曾担任过学校的音乐代课教师,2002年,她离开了教学岗位,第一次下岗回家。那时候,她的心情一度非常低落,两个女儿正是在学校读书的关键时候,丈夫只是一个普通的农村电工,工资根本不够开销,所以,她不能也不敢回家闲着。身材瘦小的于日芬种地不在行,好在会点厨艺,经过考虑,她承包了汪疃小学的食堂,一干就是九年。

本来以为生活就会这样稳定下来,没想到,2010年,汪疃中小学合并,小学搬迁到中学,于日芬承包的小学食堂也随之关门。望着从食堂里搬回家的压面机、绞肉机、发酵箱,摆的满院子都是,卖也无处卖,放也没处放,她心里别提有多难受了。当时,于日芬的大女儿正在中国传媒大学就读,学习的美术专业,省吃俭用,一年的费用也得将近四万元,小女儿也在念初中。少了一份经济来源,家庭生活的压力越来越大。此时的于日芬已经年近半百,她想过出去找工作,但因为年龄问题,多次找工作,多次碰壁。

生活的压力,激起了于日芬的创业梦想,眼望着承包学校食堂时用过的器材,她想着自己有制作面食的经验,能不能开个面食加工店呢?都说“民以食为天”,于日芬觉得这条路能行,认准了的事,说干就干。于是,于日芬在汪疃镇驻地租了一间30平方米的小屋子,以胶东传统美食花饽饽为主打产品,开始了自己的创业梦。

拜师学艺,连吃闭门羹

虽说自己有点厨艺,可于日芬之前并没做过花饽饽,好在母亲是个面食制作高手,她耳濡目染,也明白了不少诀窍。经过多次对水、蛋、奶等比例的试验,失败,试验,再失败,再试验,功夫不负有心人,于日芬终于找到了最佳的比例,做出来的花饽饽香甜可口,当时顾客都说她做得花饽饽好吃,在周边很多村都成了抢手货,很快,就打开了销路。

不过,于日芬并没有满足当下,于是,只要听说哪里有会制作花饽饽的能人,她都会前往学习。最让于日芬记忆深刻的是到烟台学艺,对方是一位60多岁的老人,说什么也不愿意传她手艺。当时正是冬天,于日芬三次拜访,都吃了闭门羹,任她磨破了嘴皮子,老人也不为所动。不过,她的拜师精神感动了周围的村民,他们告诉于日芬,老人离婚了,前妻住在离村三十多里地的地方,手艺不比老头差。于日芬听了二话不说,冒着刺骨的寒风找到了老人的前妻,把她接回家中拜师学艺。当时正赶上年底,是面食需求量大的时候,于日芬白天取经学习,晚上回家还要亲自制作乡亲们订购的面食,每天只能休息几个小时,过程虽然辛苦,但她的技艺也越来越好,并开发了庆寿系列、宝宝生日系列、十二生肖系列、结婚系列等特色花饽饽。她那个当时连门头都没有的小店,每天顾客络绎不绝。

授徒传艺,带动周边村民就业

随着于日芬名声远播,前来拜师学艺的人也不少。于日芬说,她一共收了8个徒弟,2个是下岗女工,另外6个都是大学生,专门前来拜师学艺,学成后自己开店,将花饽饽手艺传承发扬。

于日芬告诉记者,很多人都说,教会徒弟饿死师傅,可她觉得,花饽饽这门手艺,不能因为自己的个人利益而断了传承,每一个前来拜师的徒弟,她都不藏私,悉心传授。有一个小徒弟姓刘,父母都去世了,一个人来威海闯荡,听说于日芬的花饽饽手艺,上门拜师。看孩子可怜,于日芬不仅倾囊相授,还管吃喝,如今,小徒弟在江家寨开了一家店,生日也很红火。

2013年4月,汪疃镇成立花饽饽面食技艺协会,因为制作技艺高超且乐于传授花饽饽技艺,于日芬被推选为会长。花饽饽面食技艺协会如今会员达到122人,已经在周边市区发展20余家花饽饽面食加工点,带动从业人数80余人。镇上为协会准备了专门的办公场所,前后两排共十八间房,前排东两间为面食技艺协会办公室及接待室,用于处理协会日常管理事务及“花饽饽”的洽谈预订销售等,后排为加工室、成品库、厨房等,于日芬入驻并扩大了规模。于日芬说,每个月,她都和徒弟、会员们凑到一起,看看怎么能将花饽饽的品种做得更多更好。

一传十,十传百,外地老板登门求合作

对于自己现在的成就,于日芬认为自己是赶上了好时候。原来,于日芬的花饽饽生意虽然兴隆,但只是在周边地区闻名,名声不显。2012年,汪疃镇启动秀美汪疃生态休闲体验年活动,镇妇联引导妇女成立乡村休闲服务组织,为前来休闲的游客提供餐饮服务。农家的大饽饽广受欢迎,但因为大饽饽多是个人手艺,蒸制形状、配料口感都有差别,价格不统一、有销路无产品等问题突出,影响了花饽饽产业的发展。

经过一番细致调研后,汪疃镇适时提出了农村剩余劳动力免费培训计划,并决定成立一个专门的面食协会,培植行业能人,提高面食技艺资源,提高面食加工产业化程度,并解决农村妇女劳动力就业问题。

2012年底,汪疃镇农村剩余劳动力培训班开班。花饽饽等面食制作作为一个重要的培训项目,首期开班就吸引了200多名农村妇女。培训会上,于日芬应邀担当面食培训班花饽饽制作讲师,主要为妇女们讲解花饽饽制作技巧、水、油、蛋配比问题等,这让她的名声一传十,十传百,不少人都前来订购花饽饽,学习技术。

2013年,汪疃举办了花饽饽面食技艺大赛,于日芬的花饽饽名声大震。有一次,于日芬去北京旅游,就把自己做的花饽饽当成礼物送给了朋友。朋友打开后没舍得吃,转送给了一位生态园的老总。

没曾想,一箱花饽饽引来了金凤凰。这位老总品尝了花饽饽后,赞不绝口,理解决定在北京投资建设一个“山东威海花饽饽加工厂”,邀请于日芬兼任生产技术顾问。于日芬告诉记者,如今,全国各地已经有7个加盟店加盟她的花饽饽,威海花饽饽名声在外。“听北京加盟店的员工说,人大代表都吃过我们的花饽饽,都赞不绝口。”于日芬说。

“花饽饽”走出国门,远销海外

5日,于日芬和工人们蒸好了当天的订单,就开始准备演讲稿。原来,近日,她参加了全省妇女创业大赛,并在复赛中脱颖而出,经过激烈角逐,成功晋级决赛。11月8日,她还要去济南参加决赛。记者了解到,于日芬参赛的项目主要是以胶东传统美食“花饽饽”为主打产品,评委们认为,她传承百年民间面食艺术,用传统的大铁锅蒸制及独特的配方,造就了高品质且别具一格的“汪疃花饽饽”,弘扬了威海饮食文化,提高了花饽饽面食技艺水平,创业并带动就业,非常典型。

于日芬说,她如今的业务越做越大,慕名前来加工、购买花饽饽的人越来越多。她的工厂每天都要制作大量的花饽饽,产品已经远销到韩国、日本、美国等国家和地区。不过,对于将来,于日芬有自己的一份打算,她说,现在产品虽然出了国,但是还是小批量,希望以后能真正在外国扎根。同时,也希望威海花饽饽不仅仅在华东地区受欢迎,在南方等地也能够普及。“最近有郑州、舟山等地的老板前来和我洽谈,希望能加盟,相信威海花饽饽以后会遍地开花。”

威海5938人报考研究生

本报11月5日讯(记者 刘洁 通讯员 战赢) 记者从教育局获悉,威海共5938人报名2015年全国硕士学位研究生招生考试,现场确认时间为10日至14日。

考生在网上报名后,必须在11月10日至14日进行现场确认,参加“21全国统一考试”、参加“26法律硕士”、报考”25管理类联考方式中新增的会计硕士、图书情报硕士和审计硕士”的考生,户口或工作单位在威海,且网报时选择报名点为“威海市招生考试办公室”,报名号前4位为“3710”的考生现场确认地点为,山东大学(威海)知行楼南楼203、204。现场确认考生须提交本人居民身份证、学历证书(普通高校、成人高校、普通高校举办的成人高校学历教育应届本科毕业生持学生证)和网上报名编号。

17日至21日,考生登陆山东省缴费平台(http://yz.sdzk.gov.cn)进行网上缴费。12月15日起考生可以登陆威海教育网www.whedu21.com)查询考点、考场、座号,12月27日至28日初试。

中小学生体育六大联赛闭幕

本报11月5日讯(记者 刘洁 通讯员 刘云超) 近日,2014年“中国体育彩票杯”市中小学生体育联赛闭幕。

本次联赛从3月至11月,依次举行了由乒乓球、排球、田径、足球、健美操、篮球六大项147小项比赛,其中,田径新增跳绳、踢毽子两项,共有14个单位的248支代表队,2945名运动员参加。经过比拼,联赛决出小学组、初中组、高中组、职高组四组别的团体冠军。另外,7个单位获“体育道德风尚奖”,6个单位获“优秀组织奖”。