

这里是丽水·我们

看得见的幸福

从山村女娃到烧饼大师 从摆地摊到年营收千万 烧饼大师卢窈娃： 小烧饼 烤 出共富路

阅读提示

从山村女娃到烧饼大师,从摆地摊到年营收千万,出身于缙云县溶江乡卢秋村的卢窈娃,经过多年的艰苦奋斗获得成功。如今,她希望能带动更多的烧饼师傅加入进来,在走向共同富裕的道路上,更好地传承缙云烧饼文化。



味上便可窥斑见豹。传统的缙云烧饼发面制作,比较厚实,卢窈娃做的烧饼大了一倍,其薄如纸,口感上追求极致酥脆;牛肉、鸡柳甚至榴莲等馅料的加入,让烧饼口味更加丰富,也让顾客在传统的梅干菜烧饼之外有了更多选择。

规模扩大后,仅靠家族管理,显然不能满足实际需要,对人才的需求变得迫在眉睫。卢窈娃坚持烧饼师傅一定要选自缙云,入驻服务区必须先通过培训考核。从发面、调馅、炉温控制、烤饼手势等技术项目,到食品安全、服务礼仪等项目,卢窈娃在培训中都亲力亲为。烧饼师傅入驻服务区后,卢窈娃也会不时组织培训,每年度考核一次,对表现优秀的店员则会进行管理培训,列入店长候选。

通过不懈的努力,卢窈娃的服务区门店不仅站住了脚,年营收额更是突破一千万。

示范带动 烧饼 烤 出共富路

2019年以来,卢窈娃每逢清明回村祭祖,她都会现场烤制烧饼分发给村民。

父亲去世后,村里人都很照顾我们家。怀着感恩的心,卢窈娃将烤饼要用的梅干菜交由村民定点种植、特别晒制,不仅提高了本村村民的收入,还带动了附近山村的梅干菜种植收入。下一步,卢窈娃计划在溶江乡打造缙云烧饼和土爽面的精品原材料908小麦种植培育基地,为家乡实现富民增收、乡村振兴出一份力。

目睹卢窈娃一步步成长的村民,比其他人都更认可卢窈娃的发展道路。目前,总人口300余人的卢秋村,直接跟随卢窈娃学习过烤饼的有10余人,在她的示范带动下,从事烧饼行业的已超百人。

借“烧饼办”东风起步的卢窈娃,一直在尽自己的力量回报社会。免费的烧饼师傅培训班依然在开,如今已是“老师”的卢窈娃也会参与宣讲考评,以自己的亲身经历传递对烧饼行业的思考。此外,“烧饼办”举行的许多如爽面节义卖、扶贫日公益之类的活动,卢窈娃都会尽力参加。至今,卢窈娃已经带徒超过400人,其中常驻高速服务区门店的超过50人。

在缙云烧饼制作技艺成为国家级非物质文化遗产后,卢窈娃认为,如其他烧饼师傅一样,自己也多了份文化遗产的使命。接下来,卢窈娃打算在缙云开设烧饼师傅培训工作室,培养更多弘扬缙云烧饼文化的新力量。为此,她专门考取了浙江省技能人才评价考评员证书。每个从业者其实都是缙云烧饼品牌的受益者,在共同富裕的道路上,有责任互帮互助。卢窈娃说。

据统计,截至2021年底,缙云烧饼年产值达27亿,从业人员2.3万人。从路边摊走向品牌店,从小县城迈进大都市,从谋生技转为致富经,缙云烧饼产业一路走来,已成为浙江特色餐饮龙头产业和助农增收典范。在这背后,正是一位位和卢窈娃一样,努力打拼、互帮互助的“烧饼人”的身影。

巧借东风 山村女娃成了烧饼大师

14岁时,她父亲因病离世,一家生活全赖母亲辛苦劳作维持,现实生活的压力没有给卢窈娃留下太多思考的时间,尽早挣钱养家是摆在眼前的唯一选择。1989年,19岁的卢窈娃高中毕业步入社会。那时的她,是一个鲜与外界接触的山村女娃,对未来多的是一份不知所措的迷茫。

在她三哥卢窈杰的带领下,卢窈娃踏入做烧饼这一行业。做烧饼是一项技术活,从发面到调馅再到烤制,每一个细节都颇有讲究,同时它又是一项辛苦活,每天与高温火炉相伴,工作时间往往在12小时以上,这些都给刚出校门的卢窈娃带来了巨大的挑战。

汗水不会骗人。生活的苦早已让卢窈娃明白一个道理:要争取好的生活,只有尽自己最大的努力踏实去做。

跟随三哥学习三年后,卢窈娃的做饼技术已经相当出色,她决定出去闯一闯。摆地摊、开小店,折腾了很多年,付出的努力虽然不少,但只能换来一份基本的温饱。

转折出现在2014年,缙云县成立缙云烧饼品牌建设领导小组(以下简称“烧饼办”),每年安排500万元专项资金用于打造缙云烧饼品牌,同时开设免费烧饼师傅培训班,设置难度依次增加初级、中级、高级、大师等四个考评等级。

得知这一消息的卢窈娃,敏锐地察觉到这是人生中不容错过的机遇,便放下手头的一切工作,报名参加烧饼师傅培训班,全身心地扑到技术提升上。通过在培训班的学习,卢窈娃的做饼技术有了很大提升,眼界也大大开阔,对烧饼的认知和理解提升了一个档次,并成为了烧饼大师。

营收千万 搭上 烧饼顺风车

随着“烧饼办”推广力度的加大,缙云烧饼这一品牌,逐渐走出丽水、走出浙江。卢窈娃也在成为烧饼大师后,开始正式思考如何借着品牌的东风,将别人眼中土掉渣的路边摊开到干净清爽的室内。

2016年春节前夕,从广州返回丽水的卢窈娃,注意到高速服务区的小吃生意异常火爆,当即萌生了一个新想法:将烧饼店开到高速服务区。

嗅到商机的卢窈娃马上带着满腔热情奔波于丽水附近各高速服务区。然而兴奋劲还没散,烦恼就先来了:与服务区管理方洽谈时,卢窈娃得知,入驻店面不能以个人名义,必须要有资质。简单来说,就是要有营业执照。

经过商议,卢窈娃和两位哥哥一起出资成立“炉旺达餐饮管理有限公司”。办好营业执照后,到底能不能谈下来,卢窈娃心里也没底,这时,“烧饼办”送来了东风。经过“烧饼办”的对接和推荐,位于衢州江山市的仙霞服务区管理方打来电话,正式接受“炉旺达”入驻。

没想到,刚一开张,烧饼便大受欢迎。卢窈娃看在眼里,乐在心里:服务区开店,有戏!尝到甜头的卢窈娃,开始把目光放到更多的服务区上,就这样,分布在宁波、绍兴、温州、丽水等地的十几个高速服务区都出现了“炉旺达”的影子。

不仅要做大,更要做精。在卢窈娃看来,自己是借着缙云烧饼这一品牌的东风,才能有今天的成绩,无论如何都不能给品牌丢脸。为此,卢窈娃从产品和人才两方面没少下功夫。

卢窈娃在产品上的求精,仅从口感和口

见习记者 谢孔伟 记者 吴启珍 通讯员 楼乐媛

社会主义
核心
价值观

富强

民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

值班编委
总编辑 吴祥柱
副总编辑 王巷扉
编委委员 蓝义荣
范宁华
李 炬
一版编辑 孙 蕾