

吴忠特色劳务品牌年创收18亿元的背后—— 一杯茶 一只羊 一碗汤

宁夏日报报业集团全媒体记者 李霞霞 张晓慧 见习记者 贺静 文/图

在吴忠,手艺就是日子。一杯八宝茶,熬的是光阴;一只滩羊,从头到脚都舍不得浪费;凌晨5时的灶火,煮的是一碗藏着百年匠心的烩菜。近日,本报记者走访这些劳务品牌代言人,探寻这一个个扎根地方的特色劳务品牌,如何激活一条条产业链,带富一方百姓。

一碗八宝茶,「泡」出新营生

5月12日17时,吴忠市利通区刘三朵八宝茶文化体验馆内,刘晓虹送走最后一波顾客。趁着空闲,她和茶艺师郝彦芳,为新来的员工马嘉雯教授八宝茶冲泡技艺。

“八宝茶冲泡有八字诀,抓、冲、敬、刮……”郝彦芳手持盖碗示范,手指轻捻一撮茶叶放入碗底,再依次抓入红枣等7种原料,沿盖碗边缘绕圈注入沸水,盖上盖浸泡。

她捏住碗盖从上往下,从前往后轻刮茶汤,茶叶被刮至盖碗后,“一刮香,二刮甜,三刮茶露变清汤,轻刮茶淡,刮茶时,要轻轻地刮……”刮完茶汤,她将盖碗递给马嘉雯,示意她轻啜慢饮,在氤氲茶香中完成了一次冲泡技艺。

刘晓虹是自治区级非物质文化遗产代表性传承人,也是刘三朵八宝茶品牌创始人。吴忠市依托八宝茶冲泡技艺,精心打造特色劳务品牌“吴忠八宝茶艺师”。

“家里长辈都懂茶、爱茶,耳濡目染间,学会了抓茶、冲泡。”大学毕业后的刘晓虹,进入吴忠一家餐饮公司做会计,每到周末有大型宴席,服务员不够,她总抢着去帮忙冲泡八宝茶。“每次泡茶,我特别开心,比算账开心多了。”这份发自内心的热爱,最终让她辞去工作,踏上创业之路。

2015年,她开了一家手工面馆,推出6种口味的八宝茶包。当时接到一笔3万袋的订单,由于母亲误收了外面的枸杞,导致茶包粘连变质,损失数万元。不久又因干果生虫遭投诉。看着滞销的茶包,刘晓虹清醒地意识到,“小作坊难成气候,要做长久,必须标准化、规范化。”

2017年,刘晓虹创立了宁夏刘三朵八宝茶科技有限公司,构建集生产、研发、体验、电商于一体的全产业链,亲自直采原料,研发出30余款产品,获得了中国特色旅游商品奖等30余项荣誉。

随着刘三朵八宝茶的名气越来越大,不少商家纷纷效仿,市面上的同类产品越来越多。“一包茶包里八种配料,你能做,别人也能做,想要站稳脚跟,就只能做产品,还要为品牌赋予文化。”

2018年,刘晓虹前往多地学习茶文化,请教宁夏民俗专家,追溯八宝茶的历史渊源,将祖传的八宝茶冲泡技艺成功申报为非物质文化遗产代表性项目,并开设了宁夏首家八宝茶文化体验馆,将这项技艺纳入宁夏研学旅游课程,让非遗与旅游深度融合。每逢节假日,游客爆满,“我根本讲解不过来,必须教授更多员工掌握八宝茶冲泡技艺。”刘晓虹说,累计培训非遗代表性传承人及从业者200余人次,培养出20余名茶艺师。

3年前,郝彦芳还只是体验馆里的一名普通导购员。刘晓虹发现她踏实肯干,便将她纳入“吴忠八宝茶艺师”培养计划中。平时刘晓虹为游客讲解时,她在一旁学习;没有顾客时,她每天练习两到三小时八宝茶冲泡技艺,“我现在是专业的茶艺师了,节假日一天要接待10场八宝茶体验活动,一个月收入4000多元,有时候还外出推介八宝茶。”郝彦芳说。

今年7月,马嘉雯即将大学毕业,她一心想留在家乡。看到体验馆招聘信息后,她报名实习,在做好收银工作的同时,主动跟着郝彦芳学习冲泡技艺,“毕业之后我想努力留在这里,成为一名优秀的茶艺师。”

如今,刘晓虹带领“吴忠八宝茶艺师”劳务品牌持续发展,推动百年非遗技艺产业化,带动全国上千家代理商、40余家门店发展,年均接待游客50万人次。累计带动就业3.6万人,年创造经济效益3.7亿元,从业人员年平均收入达6万元。

一条产业链,带火上万「滩羊」手艺人

5月15日上午8时,宁夏盐池县鑫海食品有限公司生产车间内,流水线有序运转,总经理陈文鹏仔细查看刚刚分割完毕的滩羊肉。

2014年,陈文鹏退役返乡,接手家族企业。如今,他已逐渐成长为“盐池滩羊产业工”劳务品牌的代言人。

过去,盐池滩羊养殖分散、标准不一,农户最怕“养得起、卖不掉、价还低”。陈文鹏决心从“收羊卖肉”的传统模式中突围。

他建立“公司+基地+合作社+农户”的闭环产业链,从饲料配比到养殖标准,再到屠宰加工,拉出了一条现代化生产线。企业与周边10余个行政村开展定向合作,将3500余户分散农户纳入标准化体系。

“收羊从不压价、不拖欠。”在滩羊收购商陈学文眼中,陈文鹏的信用让养殖户有了底气。对于重点帮扶对象,公司坚持以每斤高于市场价1元的价格定向收购。花马池镇沟沿村村民刘冬云便是受益者之一。帮扶前,他家散养约300只羊,夫妻俩全年收入仅三五千元,还得靠20万元免息贷款维持。“羊价一波动,一年就白干了。”刘冬云说。去年接受企业帮扶后,他按照保价政策养殖,一年后养殖规模从300只扩大到700只,年出栏1000只左右,利润翻倍,实现稳定增收。

“一点让利,对我们是小事,对养殖户可能就是增收的大事。”陈文鹏说。他创新的弹性就业模式,还吸纳了150名陪读妈妈进厂务工,按件计发薪,月收入4000元至8000元。

昔日的散养农户,正加速转变为掌握专业技能的产业工人。盐池县就业创业和人才服务中心主任钱丽娜介绍,围绕滩羊全产业链,当地已培育“绿色种植保障队”“科学养殖核心队”“精深加工技术队”等5支专业化队伍,累计培育“盐池滩羊产业工”3.5万余人,带动稳定就业2.8万余人,产业工人年均收入达3.8万元。“从牧草种植到餐桌服务,每个环节的专业化分工,都让‘盐池滩羊’的品牌含金量不断提升。”钱丽娜说。

从“橄榄绿”到“创业红”,陈文鹏将公司利润持续投向技术提升和模式创新,通过规模化、标准化挤出空间让利乡亲。如今,“宁鑫”品牌产品已达210多个品类,年产值4.2亿元。“我的目标,就是把盐池滩羊打造成全国滩羊鲜肉第一品牌。”陈文鹏说。昔日单一的屠宰加工企业,已蝶变为覆盖牧草种植、饲料加工、肉羊养殖、食品加工及销售的国家级龙头企业,而数以万计的产业工人,也在这条产业链上就业。



刘晓虹(左)为员工教授茶艺。

同心汤碗子,老味道熬出就业“金招牌”

天刚蒙蒙亮,凌晨5时的街巷还浸在微凉的薄雾中,同心县城北家宴餐厅的后厨炉火已旺。

马芳系好围裙,带领姐妹们开启了一天同心汤碗子的制作。作为同心汤碗第四代非遗代表性传承人,她手中的一瓢鲜汤、一颗肉丸、一片牛肉,不仅守住了祖辈流传的传统风味,更用这门手艺,为当地妇女撑起了一条稳岗就业、增收致富的康庄大道。

后厨灶台烟火腾腾,姐妹们将早煎牛肉剁成紧实的肉泥,捏成圆润饱满的肉丸,下入热油锅中慢炸至金黄酥脆。火候是汤碗的灵魂,马芳精准把控熬汤时长与下料顺序,在坚守非遗“文武火”切换的古法精髓、保留原汁原味的同时,又适配了规模化制作需求,让百年乡土风味经久留香。

汤碗,是同心人口中的“汤碗子”“烩菜”,更是深植当地民俗骨子里的特色佳肴和珍贵的非遗文化载体。婚丧嫁娶、乔迁贺喜,家族

团聚等所有重大节点,必以一碗热气腾腾的汤碗待客酬宾。鲜汤打底、肉丸提味、牛肉增香,八种食材相融相生,简单配比中藏着百年匠心。

然而,仅有传承还不够,如何让老手艺变成新饭碗?非遗与劳务的紧密结合,成为同心县破题的关键。马凤霞曾靠打零工维持生计,收入不稳定。两年前,一个偶然的机会,她来到马芳的店里,学习同心汤碗的制作技艺,潜心钻研,掌握了这门老手艺的精髓。1个月前,马凤霞在县城工业园区附近开了一家汤碗店。“开业1个月生意就特别好,每天卖汤碗日营业额超1万元。真没想到,一碗汤碗让我的生活发生了翻天覆地的变化。”马凤霞坦言。

作为吴忠市级非物质文化遗产代表性项目,同心汤碗是以非遗赋能劳务、技艺带动就业的标杆品牌。为盘活非遗资源,拓宽群众增收渠道,同心县自2020年起,开展专项技

能培训,将非遗技艺全程融入教学,覆盖2352人;同时为全县餐饮企业发放创业贷款595万元,精准解决创业资金难题。

如今,同心县1600余家餐饮企业依托汤碗特色产业,吸纳就业3000余人,构建起“非遗技艺培训+技能就业创业+特色产业增收”的完整就业增收闭环。村民马文波正是非遗劳务品牌的受益者。以前,他自行摸索制作汤碗,因缺少正宗非遗技法,客源稀少,后来,专程返乡拜师马芳。“学了正宗汤碗做法,生意立马好了起来。”马文波笑着说,去年他年收入达150万元,同心汤碗让他全家端上了“金饭碗”。

“我们锚定技艺传承与标准化生产,打造‘食材供应+技能培训+餐饮服务’全链条,优先采购本地牛羊肉、粉条等农特产品,带动本土配套产业协同发展。”同心县就业创业和人才服务中心主任马吉云介绍,依托师徒制培训模式,实现手艺传承与群众增收双向赋能。

劳务品牌背后的“手艺密码”

近年来,吴忠市立足各县(市、区)资源禀赋,产业基础和文化特色,确保每个地区都有叫得响、立得住的特色劳务品牌。截至目前,共培育利通区“爱圆妈妈”、红寺堡区“红寺堡新能源运维工”、青铜峡市“宁夏新大众机械制造工”等劳务品牌,5个县(市、区)已实现“一县一品”“一县多品”的发展格局。

“吴忠这些技能精湛、贡献突出的劳务品牌代言人,在讲好品牌故事的基础上,树立行业标杆,发挥引领带动作用。”吴忠市就业创业服务中心负责人介绍,不仅带动了直接就业,更催生了原材料供应、物流运输、电商销售等大量关联岗位。目前,吴忠市10个劳务品牌累计带动就业超16万人,年经济效益保持在18亿元以上,为促进农村劳动力稳定就业、推动乡村振兴提供了强有力的支撑。



陈文鹏(右)在检查产品质量。



马芳制作的“同心汤碗子”。



工人分解羊肉。



吴忠八宝茶艺师在抓茶。



清晨5时,厨师就开始忙碌制作“同心汤碗子”了。