

匠人匠心 用一生传承美好

——李法根与他的糕点人生

曹国伟

说到中华文化,不得不提到其博大精深的饮食文化,“民以食为天”这句古语就透露着食物作为中华传统文化载体的重要性。中国的食品文化内涵丰富,而传统的糕饼文化无疑是其中瑰丽的一抹色彩。早在古时,我们的祖先就擅用各种谷物、调和口味,制作出口感丰富、造型独特的饼类、糕点。

李法根与糕点打了一辈子交道,15岁就跟随父亲学艺的他也许想不到正是这份手艺改变了他的命运,让他与中华传统文化紧密相连,并树立起弘扬中华饼文化的远大志向。李法根是中式传统制作工高级技师,并于2017年入选杭州工匠提名奖之列。



法根食品有限公司被授予浙江省老字号

继承父亲“衣钵”,自立法根品牌

李法根的父亲李贵福在他们家乡是小有名气的糕点师傅,当地人喜欢亲切称呼“阿福师傅”。当时,生活条件艰苦,李贵福认为掌握了手艺就是有了谋生的手段,于是早早就培养起还不怎么懂事的李法根。中国的手艺人自成一派,严谨、吃苦耐劳的精神,阿福师傅也不例外,不仅对自己严格要求,更是有意识锻炼小儿子,要求他熟练掌握可以依靠其生存的本领。凌晨2点,睡眼惺忪的李法根就会被父亲拖到工作间,烧炉子,切云片糕,打鸡蛋……一样繁重的体力活应接不暇,但是李法根坚持下来了,因为父亲的言传身教,更因为他逐渐

爱上了这份能够体现他价值的事业。

配方是食品品质的生命,李法根一直主张对此精益求精。为了打开销路,他让顾客免费试吃,还自己骑着满载糕点的脚踏三轮车一家家送往小镇批发部,在路边集市摆过摊,还因人手不足,常通宵开夜工。就这样,前店后厂的模式走了几年,销路慢慢打开了,法根糕点积累了他的稳定客源,品牌知名度也渐渐扩大。尽管名誉和赞美蜂拥而至,但李法根身上依旧透露着踏实、真诚,他总将父亲的教诲挂在嘴边,认为没有父亲的严厉,成就不了今天的“法根”。



余杭区民间手工艺十佳达人颁奖仪式

培养专业人才,建设技能大师工作室

早在建厂之初,李法根就开始手把手亲自传授技艺于员工,指点学徒关键控制点,带出了一批能够胜任岗位的老员工。现在企业员工有近百人,除去包装工、清洁工等非技术性岗位,有50多名员工属于糕点技术工人,拥有传统糕点制作的基本功和实际经验。2015年,为了使传承工作更具系统性、仪式感,在杭州市人力资源和社会保障局的支持下,李法根通过高技能人才直接认定,获得“中式糕点制作工高级技师”职称;组建余杭区技能大师工作室,通过层

层选拔,最终吸纳了包括朱桂南、庞珠凤、张来松、陈怀陈、张良在内的几位经验丰富的员工组成团队成员。坚守着传承的理念,这五位成员又以师带徒的方式,先后培养出了一位位手工制作能手,把法根手工糕点的精髓有序有效的传承下去。2016年,李法根中式糕点制作工技能大师工作室被认定为杭州市技能大师工作室,同年,李法根及其团队还将亲手制作的传统糕点送上杭州峰会的供应台,让世界元首领略传统中国风味点心。



外国朋友来法根门店购买糕点

加强企业“家文化”建设,树立特色法根文化

法根糕点的一路走来,离不开法根员工的不懈努力。从最早先的四人起家到现在的百人队伍,法根家族在不断扩充新鲜血液,企业也一直倡导一种和谐、温暖的集体观念,标示每一位在企业工作的员工为自豪的“法根人”。正是因为根植传统文化的理念,让法根企业充满人文关怀,留住员工的心。不管员工有什么困难,企业都会尽力帮助。过年了,帮助员工购买车票顺利回家;员工孩子读书证照、退休资料准备都提前在员工手册进行

展现;每年二度的团圆饭……情感体现在行动中,行动流露在细节中。“法根”还是社区矫正志愿者服务中心理事单位,积极承担起帮助社区矫正人员回归社会、重拾新生的责任。对待消费者,“法根”更是用心服务,真诚沟通。在生意红火的时候,很多不惧路远的杭州老大伯、老大妈会在法根店里买上满满几袋的糕点,店里的老板娘就会细心地帮他们绑好绳子,搬上自己的自行车,帮老人送到公交车站。后来,有动不便的老人打电话过

来说很想吃法根糕点。于是,每年法根的糕点摊就会准点入驻到杭州市社会福利院里,让这些带情结的老人们不用出门就能尝到正宗的法根糕点。而热心、感恩的老人们也会送来亲手编织的棉鞋、儿女送来舍不得吃得保健品,现场传递浓浓的感动。

“温情”是法根企业文化中的亮点,用糕点事业的梦想来弱化员工养家糊口的压力,用甜蜜的糕点来满足老一辈的味觉记忆,这种感觉就如同用一双温暖的手去揉搓面皮般的幸福。

树立保护意识,坚守中华文化结晶

李法根特意在其企业内设立了一个法根糕点体验馆,分为饼文化展示区与体验区。在饼文化展示区内,除了对古镇美食文化、传统民俗文化、企业精神文化进行了文字叙述,还陈列了与传统糕点制作相关的器物,如月饼模具、特色糕模、米斗、古时盛放糕饼的笼屉等。整个场馆风格以质朴的颜色为基调,带给人们一种怀旧的回味。

文化传播离不开有针对性的载体——人,随着社会快速发展,很多手艺也面临着被人淡忘,工艺没落的危机。因此,提供一些社会实践活动,搭建校企合作平台供青少年从活动中有所领悟,有所启发,是一件非常有意义的公益事业。为此,法根糕点体验馆成为了小学生的社会实践基地。每次体验活动,都是一次有益的传播。引导员会先通过小课堂、互动交

流、故事等方式,让孩子们了解传统糕点的历史渊源,再亲手参与制作,这种交流与实践结合的方式更能让他们感受到传统文化的魅力,激发他们对传统糕点的好奇心。糕点师傅们通过现场制作、讲解、手把手指导,让孩子们了解传统糕点的文化内涵,教育他们树立珍惜粮食、尊重手工的健康观念,让更多的家长、孩子、年轻人意识到手工技艺的价值。