

【开栏的话】

时代浪潮奔涌,老字号如何守正出新?徐州68家老字号,沉淀着城市商业的深厚记忆,也面临着守艺与焕新的时代课题。当传承的接力棒递给年轻一代,传统匠心与新潮思维会碰撞出怎样的火花?即日起,本报推出《掌柜的“新”事》系列报道,聚焦新生代传承人,看他们如何为老技艺注入新意,在产品迭代、数字浪潮中探索老字号“破圈”路径,彰显新时代掌门人的使命担当,记录老字号如何在守正中焕发新生机,谱写历史传承与时代创新的新篇章。

以青春匠心,焕新老字号图景

——90后新掌柜李珊珊与红叶山楂糕的传承故事

本报记者 郑微 实习生 李涛

掌柜的“新”事

在徐州,“红叶”牌山楂糕,是许多人记忆深处的酸甜滋味。这个已有70多年历史的老字号品牌,凭借坚守与突破,产品畅销全国,在果脯市场占有一席之地。而其背后,是一个家族几代人的匠心守护。

如今,执掌这份“甜蜜”事业的,是一位90后姑娘——江苏省老字号红叶牌山楂糕第五代传承人李珊珊。她学舞蹈出身,钟爱艺术,却在两年前毅然转身,成为红叶食品新一代掌舵人。李珊珊的故事,是一场“守正”与“创新”的温情对话,是一位青春匠人以现代创新思维,为老字号注入活力、实现品牌“破圈”的生动实践。

红彤彤的山楂填满童年记忆

走进红叶食品的生产车间,蒸汽氤氲,空气中弥漫着山楂特有的馥郁果香。在一排排古色古香的铜锅中,李珊珊正专注地观察着糖浆的色泽与稠度,手中的长勺匀速搅动,动作间透着老匠人的严谨。

李珊珊的童年记忆,几乎全被红彤彤的山楂填满。“别的小孩玩沙子,我玩的是山楂糕。”在山楂厂里长大,一岁多就“泡”在车间,耳濡目染间,对选果、清洗、去核、熬制、塑形等每一道工序都再熟悉不过。

即便后来考入专业院校主攻舞蹈,一度憧憬着走向更广阔的艺术舞台,但命运的伏笔早已埋下。毕业前夕,整理旧物时,她翻到了小学时写的作文《我的愿望》。文末那句稚嫩却坚定的文字瞬间击中了她:“我要让我们家的红叶山楂糕,卖到全国各地,遍地开花。”往事涌上心头,她忽然读懂了父辈日复一日对手艺的虔诚,原来传承的种子,早已在心里悄然扎根。

“学艺术不是绕了远路,恰恰是为了更好地回归。”李珊珊这样解读自己的人生轨迹。在她看来,父辈用数十年的坚守,牢牢护住了古法工艺的“根”——差一秒都不行的熬制火候、非当季新鲜山楂不取的原料标准,这是“红叶”风味不变的“魂”。而她所要做到的,就是运用所学,为这份深厚的“老灵魂”,量身裁剪一件契合时代的“新衣裳”。

“守正”与“创新”的两代人对话

传承,从来不是简单的复制粘贴。当年轻的李珊珊带着全新的想法加入家族事业,不可避免地会与父辈产生理念上的“碰撞”。

父亲李宝安是典型的“老手艺人”,笃信“产品即王道”,认为只要味道正宗、质量过硬,就不愁销路。“花那么多心思在包装上干啥?”这是李宝安最初对女儿很多创新尝试的不解。

李珊珊则坚信在“酒香也怕巷子深”的当下,老字号不仅要“有里子”,还要有吸引力,特别是吸引年轻人的“面子”。

分歧出现时,李珊珊没有选择正面争论。她带着父亲去看设计新颖的艺术展,逛人气火爆的文创市集,让父亲亲眼见证,精美的设计、有趣的叙事是如何打动新一代消费者的心。

当第一批换上国潮包装的产品,因为精美的外观而吸引消费者驻足,并在品尝后纷纷成为回头客,更主动在社交媒体分享传播时,父亲脸上的疑虑渐渐化为理解的笑容。

“父辈是深扎大地的‘根’,守住了产品最核



李珊珊在车间里忙碌。本报记者 郑微 摄

心的生命力——技艺的本真与产品品质的纯粹。而我,愿成为努力向上生长的‘枝’,负责捕捉时代的阳光雨露,通过创新,把老手艺传播到更广阔的地方,让更多的人‘看见’和‘爱上’。”李珊珊这样比喻。传统与现代,坚守与突破,这场两代人的“对话”,最终在理解中走向深度融合。

创新尝试,为老手艺披“新衣”

李珊珊为老手艺缝制的“时代新衣”,渗透品牌发展的方方面面,核心便是拉近老字号与当下生活的距离。

一方面是视觉焕新,打造“行走的名片”,李珊珊将艺术审美全面融入品牌视觉体系,包装一改以往的质朴风格,设计了更简约、更富美感、更适合礼品馈赠和社交分享的样式,让一块普通的山楂糕,变成了承载地方风物故事的文化符号。

另一方面,进行产品迭代,在严格保留传统经典口味的同时,她主导研发了低糖、迷你独立包装等新品系列,精准切入健康饮食和便捷消费的市场需求,让传统糕点轻松融入年轻人的日常办公、休闲零食场景,成为日常可及的美食。同时,她还从糯米类食品中得到灵感,创新推出锦鲤造型山楂糕等新产品,产品一上市便大受欢迎。

为了让古法技艺“被看见”,李珊珊带领团队深耕短视频、直播等新媒体赛道,将山楂糕制作的过程,拍摄成充满烟火气与匠心的“治愈系”内容。透明化的生产过程呈现,不仅传递了对品质的自信,更拉近了老字号与年轻群体的距离,让山楂糕产品收获了大批年轻粉丝。

构建崭新的老字号活态生态

对于“红叶”的未来,李珊珊的蓝图不止于提升销量,她的愿景是让老字号成为“可呼吸、可参与、可体验”的活态生态。

中期规划中,她正积极筹划推进“红叶非遗体验工坊”,让消费者,尤其是亲子家庭和年轻群体亲身体验从清洗山楂、去核到参与熬制、入模成型等环节,沉浸式感受传统手作的制作过程。她认为,这种“可触摸、可体验”的传承方式,远比单纯的说教更具感染力。

长期布局里,她构想了一条完整的“山楂非遗生态链”,向上游,探索与优质山楂种植农户建立更紧密的合作基地,从源头把控口感与品质;在产品端,持续进行风味和形态创新,解锁更多消费场景;在文化端,积极与学校、文旅项目合作,开展研学课程,将老字号的品牌故事与徐州的地域文化、美食文化更

深度绑定。

“我希望‘红叶’能成为‘正宗山楂非遗’的代名词——人们提起山楂糕就想到我们,说到老字号的创新传承,就有我们的身影。”李珊珊眼中闪着光芒。

而她最深切的愿望,是让企业成为家族奋斗精神的载体。“等我的孩子长大,他能很骄傲地告诉别人,这是我们的爷爷、妈妈一代代用心守下来的味道和事业。”这份穿越时间的匠心与热爱,是她眼中最珍贵的家族财富。

在坚守中成长,在责任中前行

“您觉得作为年轻掌门人够格吗?”面对提问,李珊珊的回答坦诚而笃定:“我认为自己够格,并且一直在努力变得优秀。”

这份底气,源于三重坚守:其一,守得住“根”,通过刻苦钻研,已能独立完成从选果到成品的全部核心工序,对传统技艺的掌握毫不走样;其二,打得开“局”,借助现代品牌的管理和营销手段,让“红叶”从区域性老字号走向更广阔的市场,年销售额在她接手后实现了显著增长;其三,扛得起“责”,对产品品质、消费者口碑、员工福祉乃至合作农户,始终怀有强烈的责任心。

“当然,我也有不足。比如对某些工艺细节的把握,可能不如老师傅那样出神入化;应对复杂市场变化的经验,也还在不断积累。”她坦言,掌门人并非非完美而完美,“我愿意为这份传承倾尽全力,并保持终身学习、持续成长的心态——这或许才是真正的‘够格’。这两点,我始终在践行。”

李珊珊清晰地定位自己作为非遗新生代的角色——一位“搭桥人”,桥的一边,连接着深厚的传统技艺与不变的匠心,这是品牌的立身之本,必须牢牢守住;桥的另一边,是广阔的市场与未来,需要用新的思维、新的渠道、新的“语言”,让老字号在现代生活中焕发勃勃生机。

记者手记

“红叶”山楂糕新“掌门人”李珊珊的故事,是老字号企业在新时代背景下“守正创新”的一个鲜活样本。它让我们看到,真正的传承,从来不是墨守成规的静态保存,而是让古老的技艺和品牌,在新时代的土壤里,勇敢地抽新枝、发新芽、结新果。

在李珊珊这样的新生代老字号掌门人的手中,那抹传承了70多年的“红”正拂去岁月尘埃,变得愈发鲜活明亮,绽放出青春活力与创新光彩。这条路,既是对初心的回归,更是老字号走向未来的全新出发。



本报记者 彭家一 实习生 曹敬妍

容妮：用技能托起残障人士的梦想

在徐州汉唐公益发展中心(以下简称汉唐公益)的教室里,键盘敲击声与低声讨论声此起彼伏。十几位学员正专注地盯着电脑屏幕,学习视频剪辑技巧。他们眼里闪烁着同样的光——那是求知若渴与渴望自立自强的光。

在这群专注的学员中,一位笑容温婉的女士正俯身耐心指导。她,就是汉唐公益的主任容妮,在这里,大家都亲切地唤她一声“容老师”。这个称呼,不仅源于她所教授的技能,更因为容妮为许多曾困于身体局限、深陷内心迷茫的生命,指明了方向,重塑了他们融入社会的勇气与自信。

去年12月26日,第七届“江苏慈善奖”表彰大会在南京举行,容妮荣获“最具爱心慈善行为楷模”称号。这份沉甸甸的荣誉,是对她十余年如一日扎根徐州、投身慈善事业,用一张互联网就业培训网为残障人士编织梦想之路的最好肯定。

这份慈善事业源于她和丈夫宋文蛟最切身的体会。“因为我们俩都是残疾人,所以比任何人都更能深刻理解这个群体在求职与融入社会中面临的困境。”2013年,容妮和丈夫注册成立汉唐公益,秉持“知识帮扶、助残发展”的理念,在徐州深耕助残就业慈善事业。从此,“容老师”这个称呼,开始在徐州残障人士群体中口口相传。

“互联网就业对残疾人来说是最便利的方式,也是慈善帮扶从‘输血’转向‘造血’的关键路径。”在实践中,容妮坚定锚定电子商务、客服、视频剪辑、数据标注、新媒体运营等适配残障人士的就业方向,先后开展残疾人电子商务助飞、“互联网+”助残就业等项目。十多年来,累计为1000多名残障人士提供技能培训,8200余人次参与培训,为260多人推荐就业岗位,扶持60多人实现居家就业,每年助力残疾人增收超780万元。

亮眼数据的背后,是一套充满人性化设计的精细帮扶模式。容妮介绍,对于行动不便、不方便出门的学员,课程可以通过腾讯会议、微信群等线上渠道送达家中;对于能够出行的学员,则在中心或社区提供线下集中培训。“我们不会一节课30个人上同样的内容。”她解释道,“而是先根据每个人的残障类型、兴趣和潜力进行评估分类,再针对性地匹配企业实际需求进行培训。”这套因人施教、按需定制的模式,真正实现了帮扶从外部“输血”到内生“造血”的跨越。精细化赋能,让每个独特的生命都能找到属于自己的人生坐标,这也是汉唐公益众多培训项目能取得扎实成效的核心所在。

在容妮的手机相册里,珍藏着一张张记录学员蜕变的合影。其中有一位拄着双拐的年轻人,在邳州的培训基地指导其他学员。“他是我们早期的学员,重度残疾,行动不便。”容妮的语气中满是自豪,“在我们这里学习了视频剪辑和客服技能,现在已经成为汉唐公益邳州基地的负责人,带动了当地很多残疾人实现就业。”

这样的故事并非孤例。一位听障学员在接触数字化项目时,因文字理解存在障碍,便捧着文本文档反复啃读,最终构建起属于自己的知识体系;另一位学会做包子的大姐,如今不仅自食其力,更常常回到“大家庭”,免费将手艺传授给更多残疾人朋友。

更令人动容的,是那些从零开始的成长与转变。“有些学员刚来时,连电脑都不会操作。”容妮回忆道,“但他们十分好学,自发轮流学习,谁先弄懂,谁就去教别人——一遍、十遍、百遍,没人嫌烦。”那段彼此搀扶、共渡难关的岁月,早已沉淀为一段温暖的记忆,持续照亮着前行的路,也感染了容妮。

第七届江苏慈善奖、全国助残先进集体、江苏省5A级社会组织、阳光助残示范基地……一项项荣誉接踵而至,容妮却愈发清醒。“获奖是一种肯定,更是沉甸甸的责任。”她说,“‘最具爱心慈善行为楷模’这个称号,意味着我们必须做得更好、更专业、更可持续。”

夕阳透过窗户洒进教室,容妮检查完最后一位学员的作业,关上了电脑。墙上的奖牌在余晖中泛着暖光。比奖牌更亮的,是学员们眼中重燃的希望之光。“知识帮扶,助残发展。”容妮常说的这8个字,不仅是汉唐公益的宗旨,更是无数残障人士命运转折的起点。这张用爱心、专业与坚守编织的慈善之网,还在继续延伸,它网住的是冰冷的困境,托起的是无数个热气腾腾的人生和梦想,也生动诠释着慈善力量如何真正赋能生命、照亮前行之路。

本报记者 彭家一 摄



寒冬取暖 安全常在

电暖、炭火、燃气,一个都别大意

用电取暖

- 电暖器1米内不挡道
- 远离床单与棉袄
- 电热毯上床前30分钟开
- 入睡时关掉
- 插线板“专插专用”
- 不超载、不串接

炭/气取暖

- 炭火盆放窗边,门留缝
- 空气对流才安心
- 燃气热水器装强排
- 洗澡时间不过长
- 一氧化碳报警器装房间
- 小小红灯保平安

用火习惯

- 厨房用火不离人
- 爆炒煲汤都盯紧
- 烟头火柴不乱扔
- 垃圾桶前先熄灭
- 睡前厨房检查清
- 全家踏实到天明