

# 听苏州“糕团大王”讲述技艺传承的故事

编者按:在苏州,说起买糕团,老苏州们都会不约而同的想到一个品牌,那就是“黄天源”,这个创始于1821年的百年老店为何能长久永存呢,近日,苏州市黄天源食品有限公司董事长陈锡荣讲述了技艺传承的故事。



中华老字号黄天源创始于道光元年(1821)年,主要以生产糕团为主,著名的桂花糖年糕、猪油年糕、八宝饭、百果蜜糕、重阳糕、各式团子被国家评定为“中华名小吃”、“中国名点”、“中国地域十大名小吃代表品牌企业”,国家商品检验检疫局首批“原产地认证标志产品”,黄天源糕团店国家商务部认定的“中华老字号”,最近国家教育部把黄天源糕团制作技艺列入《职工教育民族文化遗产与创新中华老字号文化教学资源》库。2018年央视舌尖上的中国第三季赴黄天源实地采访、拍摄系列片后,央视主流媒体一套、二套、四套、七套、九套及国际频道在春节佳节黄金时段联播,轰动市场。

黄天源距今199年,72635天,从未停业过一天,糕团师傅每天凌晨二点制作糕团,早上配送市区各销售网点供应,几代人辛勤劳作延续至今,黄天源的第三代、第四代“非遗”传承人年事已高,他们曾经在新加坡、日本、马来西亚、香港等东南亚地区打拼展销,1988年在香港裕华大酒店展销期间歌星邓丽君女士专程来品尝,并宴请我们糕团大师合影留念。目前黄天源的第五代“非遗”传承人仍在生产一线工作,两位大师也已过五十,近年来培养接班人继承人已经在我们的要位子。

## 《传承》三大要素:

一、“人”的传承,即糕团师傅“非遗”传承人的培养,人是第一要素,连续几年我们利用淡季把年轻肯吃苦、好学上进的糕团工人集中学习培训深造,首先从理论上应知了解黄天源的“前世今生”,然后从糕团制作技艺上,从磨粉第一道工序开始按传

统工艺把米制作成各式各样的糕团,学期结束进行应知应会的严格考核,并评出一至三名优秀者在嘉奖基础上立档建卡,列入第六代“非遗”传承人的候选人,来确保黄天源后继有人。

二、“物”的传承,即产品和品牌,做出的产品,品质要好,质量要高,要安全确保,所以必须按照老祖宗近200年积累下来的工艺“手工制作”。无论发展到目前近万平方米宽敞明亮的现代工厂环境下还是坚持手工制作糕团,“用料讲究”:主要原料来自于粮食生产基地,安徽巢湖的太湖优质糯米,果料来自于太湖光福东西山,广东广西蔗糖,昆山正仪浆麦草,猪板油来自于江苏淮安肉联厂,凡进入黄天源的任何原辅料,必须符合国家规定的质检报告,确保产品安全从源头抓起。(水粽、板油、桂花、青草汁)

“天然色素”色、香、味、型的各式糕团采用植物颜色“红”色玫瑰花浆红曲粉,“黄”色鸡蛋黄、南瓜、胡萝卜,“绿”色浆麦草汁“黑”色芝麻、豆沙,“紫”色紫山芋,一切为了让老百姓吃的放心、吃的安全!我们也放心!

三、至关重要是“市场”的传承,一方水土养育了几代人,糕团在苏南太湖流域生活的祖辈们喜欢食用,我们这一代人也非常喜爱。但随着改革开放年代的深入,洋快餐、洋点心进入中国市场,对民族点心食品的冲击,全国市场开放大流通,地大物



博的中国“八大菜系”,各大名小吃的交融,网络信息互联网的发达,我们的子孙后代如何来把自己本土产品,民族的产品接受传承,让他们延续享用至关重要,必须从娃娃抓起。这几年来我们黄天源采取了走进校园、请进厂区食品车间,为幼儿园、小学、初中、高中、大学生以及留学生们讲述中华老字号黄天源的“前世今生”和中华稻米文化的博大精深,让他们深入车间,由“非遗”传承人糕团大师们为他们表演制作重阳糕、南瓜团、青团子的过程,并让学生们参与,手把手的去体验制作各式糕团。培训他们的兴趣,把刚刚蒸制出来的糕团让他们品尝,米糯糕香的味道把孩子们的胃口一下子吊了起来,争相品尝。

每年重阳佳节期间,举行了多期“三世同堂”“四世同堂”孝敬长辈活动,把子孙三代、四代的幸福家庭请到黄天源食品厂,到车间由“非遗”传承人手把手教子孙们做重阳糕,然后把亲手做的重阳糕在我们专设的寿星堂里献给自己的爷爷奶奶、外婆外公品尝,把一块小小的重阳糕盒和中华民族尊老、爱老、敬老、孝老的传统美德交叠起来,一代一代的传承下去。收到了极好的社会效益,不忘初心发挥了正能量。

三年前,我们黄天源百年老店和苏州大学百年名校强强联合,在苏州工业园区食品厂合作建立了《海外留学生教学基地》和《苏州大学中国传统文化工作实践基地》。每年夏季苏州大学安排三十余名来自美国等不同肤色的海外留学生,到食品厂进行见习参与制作糕团从而了解几千年中国悠久的的稻米文化和具有中国特色的中华精美美食。看到一粒米变成各式各样的精制糕团,美味入口都翘起大拇指:OK!好吃!

通过一系列的“传承”活动和举措,黄天源的品牌将不断深入人心,家喻户晓,黄天源的市场将越加广阔,黄天源的明天将更好!  
(陈锡荣)

## 培训机构存在问题亟待强化监管工作

教育,直接关乎人的各个方面。许多人为了提升知识水平和职业技能,社会再教育的市场需求很大,许多教育培训机构应运而生。随着经济全球化,英语成为一项必备技能,无论是求学的学子,还是职场白领亦或者退休后想要出国旅游的老人,都在积极学习英语,学英语已然成为全民热潮。应市场需求,名目繁杂的各类英语培训机构也应运而生,比如爱贝、昂贝乐、科蒂等等,前些时候倒闭的韦博英语便是其中最早开办的一家。

为此,常熟市已启动相关预警机制,并出台一系列政策措施推进培训机构治理。总体分析,我局在规范培训机构治理方面取得了一些成效。但需要关注的是,培训机构存在的问题更多,而且具有隐蔽性,为监管带来了新挑战。

培训机构市场“同质化”现象严重。尤其是英语类教育的同质化,不仅不利于培训机构的

良性发展,而且在客观上对整个市场的做大做强带来了不小的瓶颈制约。

培训机构领域无序竞争现象突出。各类基金风投争相进入培训机构领域,也不乏个别以“圈钱”为目的公司在搅乱这个市场。机构动辄“玩失踪”的背后,暴露出的市场火热背后隐藏的风险。其中,预售充值、分期付款等问题尤其普遍。

培训机构机构良莠不齐,缺乏资质情况普遍。教育培训行业内部人士透露,当前全市范围内培训机构企业缺乏办学资质不乏个别。频频出现的突然停业和跑路事件背后,是一些培训机构机构的无资质办学,资金不受监管,而超前、提前的学科类教育也严重误导了消费者。

针对上述情况,建议相关职能部门采取切实有效措施,强化监管:

一要强化培训机构监管。探索出台培训机构管理办法,建议由政府牵头,市场监管、教育等多部门联合成立专门培训机构审查管理委员会。我局要出台在线教育资质标准,加强对在线教育机构的资质审定与内容管理,贯彻落实国家《关于健全校外培训机构专项治理整改若干工作机制的通知》精神,进一步细化监管标准、程序,统一标准,在开办资质、运营、服务质量、师资准入、内部管理、收费标准各个方面,形成并严格执行准入制度和各环节、各方面紧密衔接的全面、完整的监管制度体系。

二要提高专业化监管水平。尽管从标准设定上严把招生关、收费关、内容关等,积极探索建立数据库管理、风险保证金制度等,提高此类培训机构违规成本,有效制约机构失信,彻底铲除高承诺低兑现的行业乱象。加强动态监管,建立健全事前审查、随时举报与事后追偿

等制度。

三要抬高行业准入门槛。政府监管不宜一刀切,可采取分类管理模式,设立“红黑榜”,促进这一新生教育业态良性发展。在加强监管的同时,对优秀培训机构强化激励作用,企业和所有教育从业者更加规范,使其起到示范和引领作用,进一步挤压无资质办学在线教育机构的野蛮生长空间。

四要加大处罚惩治力度。针对存在重大安全隐患、无办学许可证、无证经营、超范围经营等现象和有问不答又不及时整改的培训机构,要坚决按照有关规定严肃依法依规处理,甚至取消办学资格。对个别机构透露学生及其家长信息等问题,要按照有关规定严惩,情节严重的要以泄露个人信息罪等进入法律程序处理,切实保护个人信息安全。

(殷莺 潘潘)

## 糕糕兴兴过大年! “四大名旦”预定啦!!

辞旧迎新春到, 新春佳节要吃糕;  
黄天源的糖年糕, 玫瑰薄荷猪油糕;  
八宝饭来小圆子, 各式礼包随你挑;  
糕糕兴兴身体好, 团团圆圆新年到!

大年夜: 1月24日

订购咨询电话: 67277033 67277058 67708106 62957185 62862031

订购地点: 苏州市黄天源食品有限公司(人民路1793号) 苏州市黄天源食品厂(扬贤路3号)

提货门店: 观前宫巷店、人民路店(北寺塔南)、园区景城店