

非遗工坊,作为依托非遗代表性项目或传统手工艺而设立的经营主体和生产加工点,致力于非遗保护传承工作。然而,现代生活的快速变化使得一些传统技艺面临生存之困、断层之困等诸多挑战。如何让非遗工坊走出困境,焕发新生?通过走访相关部门,一位非遗传承典型人物走进了记者的视野。通过探寻其发展脉络与成功经验,希望能为其他非遗工坊走出困境带来启示。



GMP十万级净化车间里的智能化生产线正高效运转。(受访者供图)

# 非遗工坊如何走出困境?

他叫沈雷,今年39岁,是江苏九如食品有限公司的副总经理。他是一个攻关达人,学有所成后立志回国创业,经过数十次探索钻研,一举攻克阜宁大糕保质难题;他独具匠心,善于在传承中创新,推动传统产业与新技术相结合,促进传统产业迈向高端化,成了阜宁大糕非遗传承人。

与人们固有印象不同,2024年九如公司在七彩农业公园建成阜宁大糕工坊,拉长阜宁大糕产业链。新上阜宁大糕生产线,还上了中式糕饼生产线,全年可产阜宁大糕2亿包。今年通过将传统时令美食与现代工业化生

产深度融合,推出春季限定青团新品,不仅撬动消费市场,更探索出一条地域特色食品品牌化、高端化的发展新路径。

3月31日,记者走进这家厂房占地面积达4万平方米的企业时,GMP十万级净化车间里的智能化生产线正高效运转。只见机械臂将豆沙、黑芝麻等馅料注入艾草粉团,身着无菌服的工人在流水线旁熟练整理青团造型,成型后的产物经运输送入包装车间完成塑封。可以说,从硬件设备到员工管理,品质掌控实现全链路无死角,确保每个青团来源清楚、质量有保障。

## 引入现代技术 颠覆传统认知

“今年我们创新改良传统配方,选用新鲜艾草与优质糯米粉,推出茉莉雪芽、桂馥兰香等新口味,并严格检测每一道工序,确保消费者尝到最优质的青团。”该公司生产部负责人表示,目前青团产品已覆盖红豆沙、芋泥、蛋黄肉松等热门品类,其甜而不腻的口感和时令属性深受市场青睐。

“这是为适应市场多元化需求、复兴中式传统糕点,推出的新产品。”沈雷是土生土长的阜宁人,对阜宁大糕有着特殊感情,“小时候听家人说,曾祖母开过大糕作坊,说起来我们家还是大糕世家呢。但过去纸包装的阜宁大糕有个致命缺陷,

那就是只要拆开包装纸不久,大糕就变硬不好吃了。”

2014年,沈雷从浙江工商大学食品工程专业研究生毕业后,进入九如公司,对阜宁大糕从原料、配方、工艺、生产到包装进行一系列创新。其间,通过引入现代化生产技术,研发“新型糕粉润化设备”及“惰性气体保护”等多项关键技术,成功解决制糕技艺的最大难题:保质期内变硬问题。同时,他还借鉴药厂工艺,用制药标准制造食品,创建阜宁大糕行业首个食品GMP生产车间,完全颠覆了中式糕点“分散”和“手工作坊”的传统认知。

## 开启产业革新 增强生存资本

市场开拓无疑是一场持久战,考验的就是耐心,而耐心就是非遗工坊生存的资本。

如今,这份深耕,终究有了回报。九如公司正全面开启产业革新的发展之路:阜宁大糕、中式糕点、巧克力三大生产线年产能分别达2亿包、3亿包和12亿粒,产品进驻各大商超和电商平台;带动周边群众灵活就业,助力乡村产业振兴、农民增收。

值得一提的是,现代化旅游工厂的开发,更让企业形象得到全面提升。眼下,九如公司正致力打造“中式糕点+西式甜品”的工业旅游区、新品研发区、产品体验区,形成产业、文化、旅游、餐饮为一体的农旅融合示范点……从单一产品到多元产业,从作坊到智能工厂,这家本土食品企业正用现代科技守护传统味道,打造品牌“破圈”新密码。

□记者 赵亮

## 让“展品”真正变“产品”

今年年初,省文旅厅官方网站公布了《关于江苏省首批省级非遗工坊名单的通知》,我市4家单位荣获江苏省首批省级非遗工坊称号。它们分别是:八大碗制作技艺非遗工坊、费氏肉松制作技艺非遗工坊、大丰瓷刻非遗工坊、东台市嘉丽发绣非遗工坊。

这些非遗工坊带头人多为优秀的非遗传承人,他们手艺精湛、业务能力强,通过发展非遗项目,对周边作坊、农户和困难群众起到带动作用。而非遗工坊是非遗保护的重要抓手,它们深入乡村、长于基层,如毛细血管般连接起强壮有力的文化血脉,在传承创新的同时,赋能乡村振兴。

“时代在飞速发展,作为非遗传承人,我们不能因循守旧。在保持非遗底蕴和精髓的前提下,一定要顺应市场需求,不断开拓创新发展的理念。”在沈雷看来,传承是非遗创新的基础,创新则是非遗紧跟时代、拥抱市场的关键。只有让非遗与产业破圈融合,从“展品”真正变为“产品”,才能让非遗保护与发展按下“快进键”,推动非遗的创造性转化与创新性发展,从而更好地融入现代生活。

