

# 一碗面 拉出就业路

## 人才

中青报 中青网记者 马富春

美好的一天,从一碗牛肉面开始。在甘肃兰州,多少年来,很多市民新一天是从吃上一碗牛肉面开始。

牛肉面最早出现于清嘉庆年间,在其后100多年的漫长岁月里,以肉烂汤鲜、面质精细而蜚声中外,赢得了国内乃至全世界范围内食客的好评,是中式三大快餐试点推广品种之一,被誉为“中华第一面”。

牛肉面在兰州生根发芽,现已成为兰州的一张亮丽名片。100多年来,一代代兰州人吃着牛肉面长大,一批又一批人投入到牛肉面产业,牛肉面成为甘肃及周边地区与民生紧密相关的一碗面。

作为甘肃特色餐饮的品牌和省会兰州的城市名片,兰州牛肉面有着很高的品牌价值、经济价值和文化价值,进入新时代,随着精准扶贫的不断推进和乡村振兴的开启,如何让一碗牛肉面产生更多的扶贫效应,带动更多贫困人口脱贫致富,备受各方关注。

### 拉面改变命运

去年8月初,28岁的甘肃省临夏回族自治州东乡族自治县大岭村村民马玉强来到东乡职业技术学院,开始学习拉面技术。

马玉强初中毕业就步入社会,在外闯荡多年。他在广东的电子厂打过工,在上海当过城管协管员,还在东乡的工地上当过小工。没技术只能苦力,收入还低,实在没有前途。马玉强虽然能挣点小钱,但他越来越深刻地认识到,要有所发展,必须得一技之长。

新冠肺炎疫情期间,马玉强没能外出打工,正好拉面技师班开班,又不收任何费用,他立刻报了名。和马玉强一起走进培训班的,还有30多名希望学习技术的东乡青年。

拉面技师班老师马光林有40年拉面经验,有一手拉面的好技艺。马玉强学习很刻苦,20多天学会了拉面手艺。结业后,马玉强去了朋友在兰州开的牛肉面馆,当了一名拉面师,包吃住月收入3500元。

兰州牛肉面讲究肉烂软、萝卜白净,辣油红艳,香菜翠绿,面条柔韧、滑利爽口,汤汁、诸味和谐,香味扑鼻,诱人食欲等特点,当地人描述它是一清、二白、三绿、四红、五黄,即:牛肉汤清如白水,几片白萝卜,汤上漂着鲜绿的蒜苗,辣椒油红,面条光亮透亮。

此外,不同于其他面条,兰州牛肉面面条的种类较多,有大宽、二宽、韭叶、一窝丝、荞麦稜等,还有二细、三细、毛细等,食客可随爱好自行选择。

要做好一碗地道的牛肉面,需要掌握一系列精湛的技术。自从来到拉面馆,马玉强积极向老师傅请教,手艺不断进步。如今,他已熟练掌握拉面制作、煮肉汤等技术,成为店里的一把好手。所在的面馆也经营得好,服务周到,食客纷至沓来。

我要边干边学,熟练掌握各项技术,学习餐厅经营方法,将来要自己开个拉面店。对于自己的未来,马玉强早有打算。

在甘肃,促进牛肉面产业发展,充分发挥牛肉面产业的经济效益和社会效益,成为近年来官方和民间的广泛共识。

2018年,为促进兰州牛肉面产业发展,甘肃省政府办公厅印发了《关于促进兰州牛肉面产业发展的意见》(下称《意见》)。  
《意见》提出,甘肃省要把加快发展兰州牛肉面产业与脱贫攻坚、劳务输出相结合,延



兰州资源环境职业技术学院牛肉面国际商学院的学生在学习拉面技术。

(兰州资环学院供图)

长产业链、提升价值链,推动一二三产业融合发展,为决胜全面建成小康社会、建设幸福美好新甘肃提供有力支撑。

产业要做大做强,人才是关键。可牛肉面长期以家庭作坊模式为主,普遍存在专业人员缺乏、操作技术标准程度低,多数经营者主要靠经验来控制生产流程,操作随意性强,导致品质和口味差异很大。

近年来,一批牛肉面培训机构应运而生,早在2006年,甘肃兴陇牛肉面职业培训学校就在兰州成立。这是一所集牛肉面人才培养、产品研发、创业加盟扶持为一体的综合性培训学校,经过10多年的发展,已形成了兴陇连锁培训体系,面向甘肃全省及周边省份开展牛肉面技能培训。

3月中旬,由甘肃省商务厅组织,甘肃省2021年兰州牛肉面职业技能培训班在甘肃兴陇兰州牛肉面职业培训学校开班,首批学员有150余人,来自甘肃白银、酒泉、甘南、庆阳、平凉、兰州等地,学员毕业后,可安置在全国各地的兰州牛肉面店就业,创业学员由兰州牛肉面创业孵化园免费扶持在全球各地开办兰州牛肉面店。

近年来,甘肃兴陇牛肉面职业培训学校承担了精准扶贫、少数民族就业等多个项目的技能培训,学员遍布甘肃全省、辐射周边地区,截至2020年,已累计面向国内外培训牛肉面技能人才4万余人,就业人员遍布世界各地。

4年前,在甘肃兴陇兰州牛肉面职业培训学校接受精准扶贫技能培训后,甘肃平凉青年农民李君良的人生发生了重大改变。经过两个月的系统学习,李君良系统掌握了拉面制作、煮肉汤、辣椒油炸制、小菜制作等全套牛肉面技术,结业后顺利进入上海一家牛肉面店就业,每月包吃住月收入4000元。

李君良是个有心人,除了在牛肉面店做技术活儿,还积极参与后厨管理,时间一长,老板看他工作认真踏实,平时店里大大小小的事情爱操心,就将他吸纳成股东。如今,他除了每个月有固定的工资,每年还有几万元的分红。有了李君良的支撑,两

年前他全家顺利脱贫。

不断扩大的牛肉面职业技能教育,造就了一大批高素质技能人才,也极大地拓展了甘肃贫困群众的就业空间,兰州牛肉面产业发展也迎来了新的春天。

目前,兰州牛肉面行业正由一碗面延伸到科研开发、技术培训、生产加工、物流配送、连锁经营为一体的庞大产业链。有统计数据显示,目前仅兰州市,就有牛肉面馆1000余家,从业人员1.4万余人,全国各地兰州牛肉面店有4万多家,年营业额约为600亿元,从业人员超过30万人。此外,兰州牛肉面产业已拓展到40多个国家和地区。

另据甘肃商务部门统计显示,目前,甘肃省内拉面师月收入为3000-3500元,省外月收入普遍在4000元以上,贫困户若一人培训就业,基本可以实现全家当年脱贫。甘肃蓬勃发展的拉面经济,正与精准扶贫深度融合,牛肉面产业已成长为吸纳城乡就业、提高贫困人口收入,助力乡村振兴的重要产业。

### 拉面也需管理人才

现代经营管理人才的缺乏也制约着牛肉面店的转型升级发展。推进牛肉面产业高质量发展,急需培养大批技能精湛、懂得经营管理的牛肉面产业从业人才。近年来,兰州资源环境职业技术学院(以下简称兰州资环学院)立足甘肃实际,发挥职业教育优势,加强产学研结合,走出了一条高职教育助推产业扶贫的新路。其中,将牛肉面技师培训纳入学历教育是该院助推拉面产业转型升级的创新之举。

2018年,兰州资环学院与有关牛肉面企

业和培训学校联合,成立兰州牛肉面国际商学院,开办酒店管理专业,拉面技艺与经营管理方向,采用招生即招工、入学即入职、毕业即就业的现代学徒制人才培养模式,着力培养一批既懂技术、又懂现代管理的新型兰州牛肉面技工合一的复合型人才。

学习了牛肉面技术,还接受了系统的经营管理教育,打开了我人生的一扇窗。自从来到兰州资环学院,甘肃省平凉市庄浪县农村女孩王语彤的命运发生了变化。上大学之前,家里是村上的建档立卡户,王语彤对自己的未来没有信心,不知道将来能干什么。

高考结束后,看着牛肉面店到处都有,有着广阔的市场,王语彤就报考了资环学院的酒店管理专业,拉面技艺与经营管理方向,作为第一批学生被录取。入学后,她倍加珍惜学习机会,刻苦训练拉面技术,因为表现优秀,当上了牛肉面班的班长。

为了培养复合型牛肉面经营管理人才,资环学院积极推进产教融合,和牛肉面企业联合创制牛肉面行业标准,并推进牛肉面技术与连锁经营专业开发,同时还建成了融教学、实操、见习、文化传承、素养提升、协同创新等功能于一体的兰州牛肉面经营性实训中心暨产业文化博览园。

学习得一手拉面好技艺,王语彤注重加强学习管理知识,3年专业学习下来,对牛肉面店的产品质量、服务管理、食品卫生、安全生产、原料供应等经营方面也有了深入的了解。目前,她已经在资环学院牛肉面经营性实训中心实体店担任店长。

在3年时间里,接受了牛肉面技术和产业发展的理论学习和实践锻炼,这让她找到了自己的人生定位,对未来的职业发展很有信心。王语彤说。

在资环学院,自2018年开始招生以来,第一届牛肉面专业毕业生已新鲜出炉,一批批学员学得一手精湛的拉面技艺,也顺利拿到了大专文凭,走上了就业岗位,上了人生的一大台阶。这其中,建档立卡户家庭学生占一半以上。

我们充分发挥高职优势,将拉面技师纳入高职教育序列,让更多贫困学子得

一技之长,改变了人生命运,同时还通过全面助推牛肉面产业发展,带动了一批贫困农民走上小康路。资环学院党委书记、院长郑绍忠说。

### 拉面产业转型升级急需人才支撑

除了传统的牛肉面制作和经营模式,近年来,牛肉面产业的外延在不断扩展,尤其是2020年新冠肺炎疫情暴发以来,牛肉面产业的发展进入了新阶段。

2020年2月,突如其来的疫情,让兰州街市上热闹了100多年的兰州牛肉面店关门歇业几个月。一时,没有了传统的堂食,很多人不知道从哪里能买到一碗地道的兰州牛肉面。在这种情况下,桶装牛肉面产品在新零售行业中异军突起。

桶装牛肉面,就是一道半成品,不仅有精雕细作的汤包,还有配制好的汤包和料包,食客只要热水加热,或者经过简单的烹饪,就可以吃到和堂食差别不大的牛肉面。

疫情导致人们户外活动大幅减少,很多消费场景被迫转移到线上,无形中培养了人们诸多新型消费习惯,特别是在饮食方面,快捷、方便、安全、卫生的食品将在这段特殊的时期结束后占据重要的消费地位,这也为传统消费行业带来新机遇。多年从事牛肉面店的线下经营,牛肉面达人田卫海敏锐地觉察到了疫情给产业带来的新机遇。

消费场景变化了,市场需求更新了,产品的形态也必须随之改变。田卫海决定将重心再次转向桶装牛肉面的研发。经过几个月的攻关,他和团队研制出了一款汤味纯正、面条劲道、价格亲民的桶装牛肉面,消费者只要用热水泡或简单水煮,即可食用。

2020年11月21日20时,田卫海团队的桶装兰州牛肉面在他们的共享牛肉面直播间首次上架。令田卫海没想到的是,只有2.9万粉丝的他,当晚的直播就售出了5699箱。随后,一开始就认准要以线上打开突破口的田卫海,和团队开始在抖音、快手、微信等平台铺货,一时间桶装牛肉面大卖。

对于牛肉面产业的开疆拓土,有着线上线下多年探索经验的田卫海也有着更深入的思考。在他看来,在互联网时代,牛肉面走出去要两手抓,两手都要硬。要加强技师培训,让牛肉面的传统手艺不断发扬光大。同时,要充分利用互联网时代信息、物流、金融等方面的便利条件,加快牛肉面产品的迭代升级,满足消费者的多元需求。此外,还要加快供应链的建设,以完备强大的牛肉面产业供应链支撑产业转型升级和高质量发展。田卫海说。

牛肉面是和老百姓很亲近的一碗面,要满足互联网新时代,尤其是后疫情时期的市场需求,让牛肉面走出兰州、走出甘肃,卖给全国乃至全世界的消费者,就要不断学习和创新,培养一大批懂技术、懂网络、懂管理的新型产业人才。田卫海多年观察发现,目前牛肉面产业的人才储备总体还是相当有限,有些从业者文化程度不高,对互联网没有任何概念。这是这个产业目前亟待解决的问题。他表示。

资环学院兰州牛肉面国际商学院院长张武同样认为,兰州牛肉面要转型升级发展,走出兰州、走向全国和世界,急需提升牛肉面人才培养的层次和质量。我们把牛肉面纳入高职序列,就是要探索培养从事牛肉面产业的复合型人才,使其既能拉面,还会现代经营管理,成为具有广阔视野的牛肉面品牌经营高技能人才。他说。

从去年开始,资环学院培养的拉面技能与酒店管理专业学生已进入就业和实习阶段,除了大部分在兰州及周边实习外,还有两名学生已确定要去国外的牛肉面企业实习发展,只是受疫情影响,目前还没能成行。

我们的目标很明确,就是要培养国际化的具有现代管理能力的新型牛肉面人才。该校牛肉面专业教师张芳也认为,牛肉面产业升级发展,人才是核心。张芳在教学中,一方面手把手讲授牛肉面的加工制作

技艺,同时,还向学生介绍中西餐的特点、经营理念和模式创新,带领学生积极参与烹饪和牛肉面协会的活动,及时掌握产业发展最新动态。

要让理论和实践充分结合,从最新的实践中创新理论,再用理论指导产业实践,从而实现产学研的充分结合。张芳说。



扫一扫 看视频



兰州资源环境职业技术学院牛肉面专业学生在上现代经营管理实训课。



兰州资源环境职业技术学院牛肉面专业学生在实训中心实体店实习。

中青报 中青网记者 李超

### 风向标

这个手机壳够潮,挺有意义。近日,常州机电职业技术学院创意设计学院的多位同学都收到了一个做工精致的手机壳。手机壳上绘有张太雷、恽代英、瞿秋白3位革命家的画像。

苏州小伙钟庆是该校视觉传达专业2018级的学生。这些手机壳都是他设计、制作文创产品中的一部分。成品完成后,他特意送给了几位要好的朋友,激励他们以常州三杰为学习生活中的榜样,努力拼搏。

其实,3年前的钟庆还不了解常州三杰。来到常州之前,我听说过瞿秋白,知道他翻译过《国际歌》。

进入大学后,学校曾多次组织参观三杰纪念馆等红色基地。也是在这时,钟庆第一次详细学习、了解常州三杰的生平故事。

## 小文创 作品中的大偶像

最让钟庆记忆深刻的是张太雷改名的故事。张太雷原名张椿年,他很早就慷慨地写下了愿化作震碎旧世界的惊雷,遂改名张太雷。

他的人生只有短短的29年,却那么传奇与伟大。回到学校后,钟庆专门将张太雷在家中写的一句话,课将来永远幸福,设计成了动漫标语。

他的作品很快得到了专业课教师何小川的认可。36岁的何小川来常州机电职业技术学院任教已有10年时间。他关注常州三杰相关周边的设计也有5年时间。每个寒暑假,何小川都要搭乘火车回家。在

从学校前往火车站的路上,何小川总要经过同济桥。他看到桥边有张太雷纪念馆的导向路牌,就前往参观。

他被常州三杰的故事所打动,开始研究设计与之相关的文创产品。在学校,何小川还成为红缨红色文化工作室的负责人,专心投入红色文化产品的设计。今年3月,钟庆的毕业设计开始选题。对常州三杰、仰慕已久的师生二人一拍即合,决定以常州三杰为主题,制作相关的文创产品。

设计过程中,钟庆并没有走寻常路。时间紧迫,本应加班加点创作的钟庆却三天两头请假。这让小组的其他成员很担心。原

来,钟庆是去向学校的思政老师取真经。

如果不能全方位地了解常州三杰,我们又怎么能搞好周边设计呢?在学校思政老师的讲述中,钟庆脑海中的灵感瞬间活了起来。他白天查阅相关资料、参加常州三杰相关的讲座,晚上就开始埋头苦干。

手机壳、冰箱贴、帆布袋、镭射包、钥匙扣,甚至还有梳子。钟庆把能想到的文创产品都进行了相关的设计加工。

一只闪亮的镭射挎包上印刻着瞿秋白坚定而平和的侧脸,搭配辟一条光明的路的口号,给人以深刻的印象。这是钟

庆最满意的作品,他觉得这样的设计才够潮、够酷。

年轻人喜欢漫画风格的作品,所以在我们的设计中加入了相应的漫画元素。何小川介绍说,在冰箱贴的设计中,他们把张太雷领导广州起义的故事用漫画、简笔画的方式制作。

如何让钟庆头疼的是文创产品的LOGO设计。怎样将这样一种红色情怀提炼成一个符号?钟庆决定用最直接的设计来表达。他将常州三杰的头像进行排列,并用红色字体写上三杰连线的字样。

三杰连线,不仅意味着常州三杰以

常州这座城市悠久的历史为纽带联系到了一起,更意味着三杰精神传递给了今天的中国青年。

近日,在该校设计常州毕业设计作品展上,7个专业174位毕业生通过实物、模型、展板、视频等形式亮出了80多组毕业大作业。钟庆的红色潮品格外吸睛。

在毕业设计大获成功的同时,常州三杰的精神与故事也深深改变了红缨红色文化工作室的师生。

2019级的钱诚是从陆军航空部队退役的复学生,一入学就加入了红缨文化工作室,并向党组织递交了入党申请书。而他的同学张月峰通过2020年春季征兵并于当年入伍。

谈到为什么入伍,张月峰说:这两年我在做红色设计的过程中看了不少资料,有时候会有一种与他们连线的感觉。在那个年代,不少革命先辈其实跟我们现在一样,还是学生,我非常感慨于他们那种忘我奉献的精神和拼搏的干劲儿。