

▲为村里老人过有

▶孝心馒头亮相美食大赛



<u>走访调研</u> 创立孝心馒头品牌

谈起孝心馒头的由来,赵帅打开了话匣子。"当时镇党委和镇政府提出'一村一品'民俗后,村两金结合实际,积极为对,村两委结合实际,积极为村子发展想办法、谋思路。"赵帅说。那时候,赵帅作为孝义营村的一名大学生村官,最爱做时一件事就是挨家挨户走访,不好生建设情况和村民生活现状。

虽然有了镇党委和村两委的 支持,但村民们并不买账。 家不会蒸个馒头啊?能有人买 吗?再说,这么个小馒头卖多少 钱合适?太贵了没人买,价格低 了又会赔本,怎么可能发展壮大 为了打消村民的顾虑,赵 帅广泛搜集不法商贩对馒头添加 有害物质的负面报道和有机产品 的成功案例,并跟着村书记挨家 挨户走访, 为村民讲解当下主食 生产加工的市场行情。经过1个 月的努力,终于争取到7户村民 过来蒸馒头。"为了吸引村民, 当时每个馒头我们会给村民一块 钱加工费,加工出的馒头统一回 收,再由村大队进行销售。由于 销售效果好,后来很多村民都加 入了蒸馒头的行列。"赵帅说。

<u>专业培训</u> 提升村民技能水平

由于没有统一的规范,村民 们蒸出的馒头大小不一,质量也 参差不齐,影响了馒头的继续销 售。为了进一步规范馒头蒸制标 准,提升村民操作技能,赵帅专 门邀请到大兴职校的面点专家给 村民授课。青云店镇距离大兴职

小馒头里的大文章

一记青云店镇孝义营村"孝心馒头"品牌故事

□本报记者 金海鸥



赵帅与村民一起制作孝心馒头



职工参加乡村美食节大赛



中学生来孝心馒头体验基地合影

校很远,每一次,赵帅都坚持接送老师。在为村民培训的一个月时间里,他几乎天天凌晨到家。辛苦付出终会换来回报。培训结束后,共有56个村民取得了面点中级证书,大家蒸制的馒头也越来越好看,越来越好吃。

2013年7月,北京孝心美汇食品有限公司成立,并在各级领导支持下,组建了手工馒头专业制作队伍,建成了占地近1000平方米的孝心馒头生产车间。生产车间建成后,村民的业务水份,这对村民的业务水份,每季度出出了更高要求。为了进一步度出出了更高点加工技能,每季度担村民的面点加工技能,每季度利技能培训,让大家了解面点制作,让大家了解面点制作,更加专注于馒头制作。

此外,赵帅还带领村民不断 开展业务创新。通过花馍比赛、 面型培训、西式糕点培训、寿桃 比拼、建言献策等方式,让村已 学习更多新式面点制作工艺。一 次,一位大姐在电视上看到天便 作西式面点的节目,第二天便打 到赵帅,共同讨论能否把制作方 式融入到孝心馒头制作中。随 后,赵帅便请来专业老师教于 家制作西式糕点,为村民打开了 面点制作的新思路。

推陈出新 展现品牌文化价值

"孝心馒头"品牌的创立,进一步推进了孝义营村民俗旅游经济的发展,促进了村民省收,解决了村民、尤其是"4050"人员的就业问题。如今的"孝心馒头"已经不仅仅局限于馒头的制作,而是开发出了多个品种的主食系列,同时开创了"孝之的制度,学生教育体验基地、"孝尽心馒头"DIY体验厅等新的发展模式,并积极推进孝义营村"劳模之家"田园共享项目的运作。

2013年底,经过反复实验、外出调研,赵帅和村民们推出了

随着民俗旅游业的深入推进,2016年初,孝义营村正式推出"孝心馒头"DIY体验厅,吸引游客前来进行花式馒头制作。重阳节期间,"孝心馒头"DIY体验厅迎来了一群特殊的学生们是来自青云店中学的学生了他们是来自青云后不仅参观了侵头生产车间,还体验了花式慢头生产东家自己动手揉面,并将手中的面团捏成喜欢的形状,一会儿功夫一个个形象的小刺猬、小花朵、小鱼便成型了。看到一个个笑得合不拢嘴。

作为拥有深厚文化底蕴的"孝心馒头",赵帅非常重视对村里老人和困难群体的关注。每年春节、重阳节,都会为村中60岁以上的老人发放村民来间工作,帮助他们解决实高利的70%还会作为分红分给全村村民。去年全村共有287个农户,平均每个人分到了5200元。看到"孝心馒头"给村民们带来有成就感。

"让人人都会蒸的馒头有品牌、有文化、有故事,进一步改善村民生活,这就是我们现在正在做的,小馒头也能做出大文章。"赵帅最后说。