



在生活的舞台上，孙淑波拥有截然不同的两种“创作”状态：白天，她是酒店后厨不可或缺的面点师、盘饰师，指尖翻飞间赋予面团以美味的形态、给盘子装饰上“点睛之笔”；夜晚，她是沉浸于色彩与光影的油画爱好者，在画布上构建属于自己的精神花园。灶火间、画布前，一边是手中具象的温度与生计，一边是心中无垠的色彩与远方，一名普通劳动者也可以活成“生活艺术家”，用勤勉与热爱共同写下一首踏实又浪漫的人生双行诗。



孙淑波正在进行油画创作。管浩然 摄



孙淑波的油画作品。受访者供图

# 白天做面点，晚上画油画

孙淑波在工作中赋予面团以生命力 回到家中画画追寻心中的诗与远方

## 后厨里托举生活

上午9时，位于中山路的顺兴楼后厨已升腾起热乎乎烟火气。在面点区的氤氲水汽里，孙淑波系着洁白的围裙，开始了一天的“创作”。她的第一个“主战场”，是一楼后厨的一张宽阔案板。擀皮、填馅、对折、捏合，没一会工夫，一个个鼓胀如元宝、裙边挺括的饺子便立在案板上。孙淑波一系列动作快得让人眼花缭乱，看起来“从从容容、游刃有余”，但想真正包好从梁实秋散文集《雅舍谈吃》“复刻”出的这道招牌黄鱼水饺，其实并不容易。因为这是梁实秋在顺兴楼吃过的“顶精致的一顿饺子”，“饺子奇小，长仅寸许”，两三个黄鱼水饺的个头才能顶得上一个家常饺子，需要精准的手上功夫。

忙完主食，孙淑波来到二楼后厨，面对一堆光洁的瓷盘，这是宴席的“门面”。一块块彩色面团经过她的揉捏，仿佛有了生命力，化身为栩栩如生的金鱼、飞鸟，置于盘上，让菜品多了一份格调与意趣。忙碌的间隙，面对蒸饭、基础的打荷工作，孙淑波一样利落干脆，对于生性豁达勤勉的她来说，“多干一点也没什么。”后厨在洗切蒸煮中流走，直到14时后，后厨迎来了短暂的休憩时间。

当同事们各自忙着刷视频、回微信时，孙淑波又拿起美工刀来到一堆泡沫板前，一匹昂首奔腾的骏马已然呼之欲

出，这是她的“新任务”——为酒店的年夜饭准备的桌饰。美工刀在孙淑波手中游走，碎屑如雪花般落下，马的肌肉线条、飘拂的鬃毛愈发清晰凸显。马腹还有个精巧设计，她在这里挖出一个空腔，放上干冰后，就有天马行空踏云雾而来的效果。“我觉得做盘饰是后厨最有趣的工作，它可以让我充分发挥自己的想象力。”孙淑波笑着说道。

## 画布上点亮梦想

晚上，孙淑波脱下沾着厨房烟火气的工作服，步行几分钟回到家中。家门，如同她切换身份的“结界”。短暂的休憩后，她总是习惯性地走向客厅靠近阳台的一角——那里是独属于她的“造梦空间”。一方简易画架，一个摆满颜料与画笔的置物架，调色盘上挤出了五颜六色的油彩，散发出淡淡的、令她安心的气息。两幅尚未完成的画作正静静地立在画架上，等待着她画笔的触碰。

“今年是马年，我就想多画几幅与马有关的画。”孙淑波指着两幅画向记者介绍道，左边的画布上，晨光熹微，海天相接处染着金红与淡紫，波涛被朝霞镶上碎金般的边缘，画面中心，是一匹通体雪白的骏马，正破开海风浪花奔腾而来，它鬃毛飞扬，肌肉线条在光线下充满动感张力。孙淑波用一支细小的画笔，一点勾勒马眼中的高光，这也是关键的点睛之笔。右边画布上，则呈现出另一种

雄浑史诗感。她在临摹名画《拿破仑翻越阿尔卑斯山》，背景是嶙峋险峻的雪山隘口，风雪弥漫，占据画面中心的拿破仑身披斗篷，骑在一匹前蹄腾空的白色战马上，右臂指向天空。在孙淑波看来，两幅画都诠释着一种勇往直前的精神，画着画着，自己好像也对新一年的生活充满了希望和动力。

环顾四周，家中墙壁是孙淑波作品的“展览馆”。记者观察发现，风景画居多，细问得知这是她最钟情的题材。每一幅画，似乎都凝固着她对生活的观察、感知和回味。“白天在酒店忙忙碌碌，晚上当我坐下拿起笔，我的心会变得很安静、很满足。”孙淑波说，从酒店灶台回到家中画架前，不是“加班”，而是彻底放松。让斑斓色彩自由放飞在画布上，与自己的内心对话，就像经历了一种深度的精神“复位”。

## 人生里写下诗行

随着采访的深入，记者了解到，孙淑波是位70后，自童年起就喜欢画画，可惜当时生活的土壤没有给艺术种子破土而出的契机。30多岁时，她偶然路过家乡吉林的一家画室，“当我看到一幅幅油画作品，感觉太震撼了、太喜欢了。”她小心翼翼询问自己能否学习，得到肯定答复后，又问学费，得知需要300元后，她交了钱一头扎进油彩的世界。

后来，孙淑波来青岛打拼，很快就喜

爱上这座充满温度的城市，以及这里热情厚道的人。20余年间，她开过民宿，也曾办过一家小小的画室。然而，一位没有知名度的画者，作品往往少人问津购买。她也曾想过教青少年画画，却发现当简笔画在兴趣班大行其道时，她所钟情的、需要耐心与理解的油画似乎难寻“用武之地”。相比不断讲解，她也更习惯沉浸于独自创作的安静之中。艺术之路，于她而言，更像是场孤独、艰难但也快乐的自我修行。

在孙淑波看来，画布上的描摹与后厨里的工作必然是不同的：就餐高峰期的后厨如同“战场”，盘饰需在钟表的催促下被快速构思、完成；而家中的画布，则让她将思绪缓慢沉淀，让内心的图景充分酝酿、细腻表达。然而，两者又有异曲同工之妙，内核都是对美的呈现与传递，都能给人以享受，且能相辅相成。如何平衡工作与梦想？“工作辛苦，但仍有闲暇时间让我画画，这就很好。”孙淑波的回答很朴实。

春节脚步临近，面对新的一年，孙淑波心里装着新念头：“生活会越来越有奔头，我希望画一画老字号顺兴楼、中山路以及青岛的故事，最好再能开一个小画展，让更多人看见这座城市的文脉、肌理与温度。”

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 张琰 鲁继青 管浩然



# 小小糖瓜“甜”出千万元产业

胶州市胶东街道罗家村首届糖瓜文化节成功举行

本报2月5日讯“二十三、糖瓜粘！”日前，胶州市胶东街道罗家村内人群熙攘，麦芽焦糖甜香四溢。阳光下，金黄油光的糖瓜泛着光泽，叫卖声、锣鼓声、欢笑声交织，“匠心传承 甜满胶东”胶州市胶东街道罗家村首届糖瓜文化节在此举行。

活动现场，文艺展演、非遗体验、特色市集等板块精彩纷呈。舞台上，胶州茂腔、传统秧歌同台竞彩；广场旁，书法家凝神挥毫，一幅幅“福”字、传统灶王年画泼墨而出；广场两侧，27个糖瓜特色摊位依次排开，糖瓜、糖板、花生酥等各式产品，引得村民纷纷驻足品尝。

会上，“罗家村制糖协会”正式成立，标志着这项承载胶州市级非遗荣誉的糖瓜制作技艺，正式迈入组织化、规范化发展的新阶段。

“就是这口老味道！定了，就先要80箱，给员工当年货！”在青岛鑫祥进食品有限公司摊位前，来自李哥庄镇的企业负责人魏坤当场拍板。“这是小时候的记

忆。以前只能赶集零买，现在有了统一品牌和协会把关，买得放心，送人也体面。”

胶东街道罗家村素有“糖瓜村”美誉，其制作历史可追溯至160多年前。这里产出的糖瓜以“初咬香脆、细嚼软糯、甜而不粘”的独特口感，成为胶州地区家家户户必备的年节风味。曾几何时，一进腊月，罗家村家家户户“制糖忙”，但随着现代零食兴起、年轻一代传承意愿减弱，加之生产受季节所限，作坊规模分散，这门百年手艺一度凋零，全村制糖户仅剩两三家。

“酒香也怕巷子深。”胶东街道罗家村党支部书记肖方红坦言，作为传统老手艺，受时令影响，糖瓜仅在冬季3个月迎来生产高峰，这使得罗家村糖瓜制作多以小而散的小作坊生产模式为主，产品难以拓展市场，极大制约了产品的销售推广。“虽然品质纯正，却难以形成市场合力。”肖方红说。

为了让老手艺重焕生机，村委近年来

积极推动产业升级。2023年，村委将糖瓜制作技艺申报为胶州市级非物质文化遗产。2025年，引导成立两家规范制糖企业，让产品走进线下商超、走入线上网店。如今，更牵头成立罗家村制糖协会，进一步规范生产。

“协会将通过申请产品地理标志、制定行业标准、规范制糖户的产品质量等一系列举措，来提高产业凝聚力、拓展村民参与渠道，进一步推动糖瓜手艺的挖掘和传承，再现罗家村制糖的辉煌。”肖方红介绍。

据悉，目前，罗家村制糖工坊已达30余家，年产糖瓜70万斤，年产值超过1000万元，古老的技艺正重新焕发蓬勃生机。



罗家村首届糖瓜文化节举办现场。

“下一步，我们将借力胶东国际机场的区位优势，持续通过糖瓜节、年货大集等活动提升品牌影响力，积极拓展线上线下销售渠道，深化糖瓜产业与乡村旅游、文化体验深度融合，为乡村振兴注入持久动力。”胶东街道党工委书记朱本军表示。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 马丙政 通讯员 王明敏 李天娇）