



本报记者 张翀文/摄

需求更多元,月饼口味多了  
机器效率高,手工制作少了

## 月饼生产之变

本报记者 李国

中秋佳节临近,重庆多家月饼生产企业逐渐进入“收尾”状态,生产车间的工人也逐渐从忙碌中抽离出来,甚至有些生产线已经停止运行。而在重庆华生园食品公司的月饼生产车间里,近百名工人依然在忙碌。9月19日,《工人日报》记者来到这个车间,探寻月饼生产的变化,以窥月饼行业的发展方向。

“我们这个车间属于专门的月饼生产车间,每年中秋节前的50多天就开始生产,中秋一过,这个车间就关闭,来年再次启用。”华生园的生产主管焦文雪告诉《工人日报》记者,粗略估计,重庆每年有30%的月饼出自这一车间,今年接到的订单较往年有所增长。

随着生活质量的提升,人们的嘴也越来越“刁”。车间也从最初的生产广式糖皮、五仁口味,变为相继推出各具特色的台式、滇式月饼,口味更增至数百种。

已经从事月饼生产26年的邓仁福既是该车间的负责人,也是这些工人们的师傅。他指着生产线说,一台机器需要5个工人照看,主要是放置配好的皮和馅以及摆盘、烘焙、上油等。

“看着简单,但要成功制作一个可以上市销售的月饼,前期需要经过原料采购、质量检验、进车间配料、搅拌等环节,才能正式进入生产环节,再通过一系列的制作工艺,最后包装出厂。”邓仁福说。

邓仁福介绍,目前市场上销售的月饼大部分都是机械化生产,其效率几乎是手工生产的十倍。例如5个熟手纯手工每天能生产三四千个月饼,而一台五个人看管的机器每天能生产3万多个月饼。“虽然效率提高了,但在口感上,机器生产的还是比不上手工制作的。”

以五仁月饼为例,常规标准重量市场价格为16.8元/个,但其人工、原料成本比机械化生产的同类产品要高出许多。尽管消费者反馈很好,但产量远比机械化生产的月饼少。

从事月饼生产多年的何师傅告诉《工人日报》记者,传统月饼制作主要依靠手工,但出于经济效益方面的考虑,很多企业选择了流水线生产,长此以往,有些老手艺恐将失传。

### 功夫活

他们把和好的油酥面团和水油皮面团揪成一个个小巧均匀的小团,把油酥包进水油皮,擀、折、再擀,来回反复数遍,行话叫“开酥”。

“开酥是个功夫活,若力道不均,酥皮就很难层层分明。”在汪玉霞饼店干了46年的丁文革师傅介绍说,这个工艺叫“小包酥”,费时费力,是机器无法替代的。

这也是汪玉霞月饼酥脆香甜的秘密所在。

老武汉人都知道,“汪玉霞的饼子——劫数(绝酥)”,最妙在于其酥脆蓬松的口感。“我们坚持最传统的手工制作,从皮到馅全是师傅亲手做出来的。”武汉市汪玉霞食品工业公司经理熊年顺告诉记者,新鲜出炉的五仁月饼轻轻一掰,酥得掉渣,酥皮层次分明,轻薄如纸,入口即化。中秋前旺季,每天要用掉两三千公斤的面团。

饼皮制好了,填馅也是功夫活儿。师傅们用手团起五仁馅,放进擀好的饼皮,一拢、一转、一捏,再轻轻按压,手捶,月饼就成型了。几分钟工夫,砧板上就摆了十来个差不多大的月饼。“熟手师傅,每个月饼的重量相差不会超过三钱。”丁文革说。

最后,在成型的月饼胚上轻刷一层清水,拂去灰面,再用红曲粉给月饼一个个盖上戳。

### 本报记者 钱培坚

“眼下正是我们最忙的时候。”9月18日,从百忙中抽身而来的徐黎明快人快语地介绍道,鲜肉月饼是上海人最为喜爱的月饼品种,所以中秋节前后一个月,帆声饼屋都要增加鲜肉月饼生产,使得这个长年处于饱和的饼屋更加忙碌了。

帆声饼屋隶属上海国际饭店餐饮部,是一个班组的建制,而其产值却抵得上一家食品企业的规模。2009年年底,帆声饼屋注册了制作工厂,徐黎明是现任厂长。饼屋年营业额从300万元起步,去年达到6000万元,今年冲刺新高势头依然不减。

“尽管限于场地等条件,鲜肉月饼的产量和名气不及上海另外几家大店,但我们采用蝴蝶酥精工细作的工艺,其质量和口碑毫不逊色。”徐黎明说。

### 制作精细规范

二十四层楼、83.8米高,上世纪30年代,上海国际饭店是“远东第一高楼”,国内外社会

就可以送入烤箱了。160°C20分钟,一炉香甜酥脆的五仁苏式月饼就出炉了。

### 辛苦活

别看这小小的操作间,四位师傅恰恰是四代人——分别是50后、60后、80后和90后。

66岁的丁文革最年长,在汪玉霞工作了40年,退休后返聘到这家门店继续做自己拿手的糕点。56岁的程昌是丁师傅的徒弟,16岁进店学艺。1982年出生的李宁杰和1993年出生的谢立康都干了一年半左右,他们都是因为爱好而学的这个行当。

“其实,做月饼真心是个辛苦活。”40年做月饼的经历给程昌留下印象最深的一个字是“累”。

和面、擀皮、拌馅、包馅,哪个环节都离不开力气。“每逢过节需求量大的时候,师傅们一站就是一整天,干得满头大汗。”熊年顺说。

“当然,这不是用的蛮劲,而是巧劲。”他以五仁月饼为例介绍说,拌馅的时候就得有讲究,颗颗果仁都能和平共处,各是各的味道。包馅同样有讲究,力气稍大,果仁就会顶破皮。

“那为什么不大量使用机械来代替人工呢?”记者好奇。

“因为市场啊,为了顾客喜欢的那一口老味道!”程昌说。

### 手工活

其实,汪玉霞是较早引进日本先进机器,用流水线生产月饼的厂家。“上世纪90年代,因为市场需求量大,汪玉霞从日本引进了全自动生产线,从拌馅、包馅到最后成型,全部实现了机械化。”熊年顺告诉记者。

他至今都还记得,当年近500人的厂区里,每天四个班轮转,一天一条生产线可以生产10万个月饼。然而,机器批量生产的月饼却频频被人吐槽,消费者认为月饼越来越不好吃了。

这是因为机器拌馅的过程中会产生摩擦和热量,而且机器的速度是不可控的,同时,会将馅料搅拌得过碎。“以五仁月饼为例,果仁甚至都被搅拌成了汁液混合在一起,口感味道就不是一粒粒入嘴的那种感觉了。”熊年顺说,手工制作的面皮以及手工包馅完成的月饼,手感和机械均衡用力的效果不同,导致口感也有很大的差异。

在经历了大规模的机械化生产之后,“汪玉霞”又率先在业界恢复手工制作,甚至回到前店后厂的模式,就是为了“让大家找回当年的味道”。

“只要掌握了适当的度,机械和手工就可以和谐并存,生产出最可口的月饼。”熊年顺说。

由好手艺带来的自信,足以令这家老字号坦然应对当下网红产品的竞争。“你看看天

天来排队买月饼的人就知道了,我们手工制作的月饼里有着这座城市的文化和记忆。”熊年顺说。

年顺介绍,在当年机械化生产的时候,一些较为高档的盒装月饼依然保持了手工制作。现在,在重要环节手工制作的同时,一些不影响月饼口感的环节也使用机械化制作。例如,因为面皮需要用两种面,就先用机械将两种面分别和好,再手工混合。

“只要掌握了适当的度,机械和手工就可以和谐并存,生产出最可口的月饼。”熊年顺说。

由好手艺带来的自信,足以令这家老字号



更多精彩内容  
请扫二维码

# 车间里的团圆味道

又到吃月饼的时节。吃饼不忘做饼人。本报记者循着香味,探访一个月饼企业,深入了解月饼制作过程中的变化与不变。师傅们做的是月饼,传承的是手艺;我们吃的是月饼,品味的是团圆。——编者

# 让老字号保留老味道



需求更多元,月饼口味多了  
机器效率高,手工制作少了

月饼生产之变

本报记者 李国

中秋佳节临近,重庆多家月饼生产企业逐渐进入“收尾”状态,生产车间的工人也逐渐从忙碌中抽离出来,甚至有些生产线已经停止运行。而在重庆华生园食品公司的月饼生产车间里,近百名工人依然在忙碌。9月19日,《工人日报》记者来到这个车间,探寻月饼生产的变化,以窥月饼行业的发展方向。

“我们这个车间属于专门的月饼生产车间,每年中秋节前的50多天就开始生产,中秋一过,这个车间就关闭,来年再次启用。”华生园的生产主管焦文雪告诉《工人日报》记者,粗略估计,重庆每年有30%的月饼出自这一车间,今年接到的订单较往年有所增长。

随着生活质量的提升,人们的嘴也越来越“刁”。车间也从最初的生产广式糖皮、五仁口味,变为相继推出各具特色的台式、滇式月饼,口味更增至数百种。

已经从事月饼生产26年的邓仁福既是该车间的负责人,也是这些工人们的师傅。他指着生产线说,一台机器需要5个工人照看,主要是放置配好的皮和馅以及摆盘、烘焙、上油等。

“看着简单,但要成功制作一个可以上市销售的月饼,前期需要经过原料采购、质量检验、进车间配料、搅拌等环节,才能正式进入生产环节,再通过一系列的制作工艺,最后包装出厂。”邓仁福说。

邓仁福介绍,目前市场上销售的月饼大部分都是机械化生产,其效率几乎是手工生产的十倍。例如5个熟手纯手工每天能生产三四千个月饼,而一台五个人看管的机器每天能生产3万多个月饼。“虽然效率提高了,但在口感上,机器生产的还是比不上手工制作的。”

以五仁月饼为例,常规标准重量市场价格为16.8元/个,但其人工、原料成本比机械化生产的同类产品要高出许多。尽管消费者反馈很好,但产量远比机械化生产的月饼少。

从事月饼生产多年的何师傅告诉《工人日报》记者,传统月饼制作主要依靠手工,但出于经济效益方面的考虑,很多企业选择了流水线生产,长此以往,有些老手艺恐将失传。

需求更多元,月饼口味多了  
机器效率高,手工制作少了

## 醉心技术创新的环保“痴人”

本报记者 刘津农

最近刘宝敬非常忙。他要忙于“垃圾处理新模式、多功能厕所新模式、社区污水气体净化设施”的实体产品制作,还要忙于去北京参加垃圾处理座谈会,受邀到上海参加环保研讨会……

刘宝敬是临沂市兰陵县交通局的锅炉工。在山东兰陵县,刘宝敬的名字很响亮;他有27个春节都是在研究环保技术中度过的,几乎每天工作时间都不少于16小时;他开创了“节能环保年福”绿色发展进万家新模式;他在当地建立了环保科普教育基地;他在山东省创办了首个民间劳模技师“产学研”工作室。他全身心从事节能环保创新工作,27年来获得“地球奖”“十大民间环保杰出人物”“全国五一劳动奖章”等众多荣誉。

可是有谁知道,刘宝敬最早的环保创新是从锅炉房里开始的。

在工程沥青场工作期间,刘宝敬发现沥青导热设备耗能高、工效低、污染大,就开始琢磨是不是可以对沥青导热设备进行节能技术改造。最终,他凭借一股韧劲破解了导热油泄漏的难题。此后,他操作的锅炉及相关设备节能环保运行10多年,没发生过一次事故,同年烟尘的排放量也大为减少。

2006年,刘宝敬发现堆积的城市垃圾滋生苍蝇蚊子,影响市容和人们的健康。他突发

### “纸灯传情”迎中秋

▶ 9月19日,宁波舟山港北仑矿石码头分公司机修分部在7个班组中开展“纸灯传情”迎中秋活动,班员们手工制作灯笼,并用接力传递的方式将灯笼拼出“幸福都是奋斗出来的”字样,感受传统节日的魅力。蒋晓东 摄

作为一名只有初中文化的锅炉工,他27年专注于发明创造,硕果累累——

## 醉心技术创新的环保“痴人”

本报记者 刘津农

最近刘宝敬非常忙。他要忙于“垃圾处理新模式、多功能厕所新模式、社区污水气体净化设施”的实体产品制作,还要忙于去北京参加垃圾处理座谈会,受邀到上海参加环保研讨会……

刘宝敬是临沂市兰陵县交通局的锅炉工。在山东兰陵县,刘宝敬的名字很响亮;他有27个春节都是在研究环保技术中度过的,几乎每天工作时间都不少于16小时;他开创了“节能环保年福”绿色发展进万家新模式;他在当地建立了环保科普教育基地;他在山东省创办了首个民间劳模技师“产学研”工作室。他全身心从事节能环保创新工作,27年来获得“地球奖”“十大民间环保杰出人物”“全国五一劳动奖章”等众多荣誉。

可是有谁知道,刘宝敬最早的环保创新是从锅炉房里开始的。

在工程沥青场工作期间,刘宝敬发现沥青导热设备耗能高、工效低、污染大,就开始琢磨是不是可以对沥青导热设备进行节能技术改造。最终,他凭借一股韧劲破解了导热油泄漏的难题。此后,他操作的锅炉及相关设备节能环保运行10多年,没发生过一次事故,同年烟尘的排放量也大为减少。

2006年,刘宝敬发现堆积的城市垃圾滋生苍蝇蚊子,影响市容和人们的健康。他突发



本报记者 王颖 谢红江  
本报记者 毛浓曦

在宝鸡石油机械有限责任公司,唯一以员工姓名命名的班组是钢结构厂结一工区的马新平班。

马新平是一名普通铆工,却是中石油装备制造系统唯一的“石油金属结构制作技能专家”,是公司各级领导眼里不可多得的宝贵人才,也是国内外竞争对手高薪“拉拢”的对象。30多年来,他先后荣获“全国劳动模范”“全国技术能手”等20多项荣誉称号。

“保护环境虽然是我的第二职业,却是我毕生的追求。”刘宝敬说,他在搞发明的同时,先后取得“节能环保年福”“美丽中国心”“世界地图绿色中国”等20项专利、版权。近9年,他向全国送出“节能环保年福”208.8万套。

正是这样,他凭着自己的执著和钻研精神,发明了一个又一个环保新设备,数次填补了国内空白,比如液封垃圾箱、医疗污水蒸发器、新型鼠标、沥青导热设备……

据统计,27年来,刘宝敬共获得国家专利61项,曾获28项国家级奖励。

看似坚硬的井架到了他手里,都得乖乖“听话”

# 身怀绝技的钻机井架“整形专家”

小时都调不好的活,

用半个小时就能解决。

只有高中学历的马新平,文化底子薄。刚进厂时,和其他同事一样,每天干的都是钻机井架、底座的生产制作。

井架是石油钻机的主要结构件,是受力主体。五六十年高的井架,垂直度偏差必须在20毫米以内,超过这个范围哪怕只有1毫米,都可能导致严重的事故。然而,在实际生产和运输过程中,由于焊接变形或运输途中的磕碰碰撞,往往会使井架垂直度偏差超过规定标准。这种情形下,井架变形的矫正,就成为一项非常重要的工作。矫正成功与否,关系着井架是留用还是报废的命运。

由于每一个结构件变形的部位、偏差值

不同,调变时火候的部位和火候千差万别,致

使井架矫正的技术非常难以琢磨,只能靠经

验、凭眼力。

几十年来,就算是马新平的高徒,

也常有束手无策的时候。

只有手到病除。

他就是这么

“神”。

全长五六六十米的井架即使变形达40毫

米,他也能调整到5毫米范围内。别人六七个

# 大漠里的别样团圆

本报讯 “太感谢经理了,在沙漠里也能和家人视频聊天,暖了我们的心。”9月18日,和家人通过笔记本电脑视频聊天后,TH10250井站员工段小茹开心地说。这是西北油田采油三厂党委在“走基层访万家”活动中,解决落实职工反映问题,真心服务员工的一个缩影。

采油三厂位于新疆阿克苏地区,塔里木大沙漠北段,油区分散在沙雅、库车两县境内。1500多平方公里的油区面积,地表植物以胡杨、红柳为主,气候干燥,夏季炎热,冬季寒冷,常年受风沙侵袭。再加上远离城市和乡村,通讯不畅,基地偏远,最远的井站距离厂