



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,中秋节一过,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、五仁等口味,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,而一台五个人照看的机器每天能生产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。

本报记者 张 昀 文/摄

9月19日9时,汪玉霞饼店的第一炉月饼刚出炉,就被早早等候的顾客一抢而空。

这个有着279年历史的老字号,遵循着老一辈留下的前店后厂模式。空间紧凑的操作间里,4个师傅有条不紊地忙活着。

### 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——劲数(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《工人日报》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,砧板上就摆了不少来个差不多大的月饼。“熟手师傅,每个月饼的重量相差不超过三钱。”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,

就可以送入烤箱了。160℃20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饼。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、包馅到最后成形,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人的厂子里,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,甚至回到了前店后厂的模式,就是为了“让大家找回当年的味道”。

其实,手工和机械也不是绝对分离的。熊



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文化和记忆。”熊年顺说。



# 一个制饼班组的传承与创新

名流接踵而至。如今,其高度早已淹没于城市天际线,但深厚的历史文化底蕴却令它独有一份魅力,吸引着海内外来客推开那一道旋转门。很多年轻人则是为了来尝一口经典的蝴蝶酥。

是的,就是那巴掌大的蝴蝶酥,全年365天,天天引来排队购买的长龙,被誉为上海最早的“网红”美食。

一般的蝴蝶酥外形是平平的,瘪瘪的,而帆声饼屋制作的蝴蝶酥两片“翅膀”是蓬起来的,造型宛如振翅欲飞的蝴蝶,让人一目了然这“蝴蝶酥”名字的由来,吃上一口,更是口感酥松,奶香浓郁。

由于食品生产的卫生要求,记者只能在饼屋二楼的制作车间外,观看视频了解制作蝴蝶酥的奥妙:师傅们将面团压平,铺上一层黄油块,再撒上一把白糖。紧接着将面团对折,再次加入黄油与白糖,这样的动作需要重复多

次。“一层面一层油均匀地叠在一起,才能发出完美的起酥。”徐黎明自豪地告诉记者,“我们的蝴蝶酥有整整256层酥皮呢!”

生产规模扩大了,如何保持口碑不变,是徐黎明着重考虑的问题。他带领员工以QS食品质量认证复审为契机,对中西名点的成分配比逐一标注,完善了产品制作工艺和生产操作规范。

“一次投放面粉是以克为单位的,放多少水也要使用有精确刻度的专用容器,冰箱设置的温度、烤箱烤制时间都有严格的规定。”徐黎明介绍说,为了完善这套制作工艺,花费了整整4年时间。

### 管理因人而异

帆声饼屋现有员工60名,有从事中西点

制作达三四十年的专业技师,有进店工作不久或从其他岗位转入的年轻员工,有来自河南、安徽、江苏等地的劳务工和退休返聘的老职工,人员结构比较复杂,管理难度较大。

“管理应该因人而异,这样才能有效调动员工的积极性。”徐黎明介绍说,为了发挥中老年厨师的专业才能,让他们负责监督管理生产流程和各类产品质量,做好技术指导和专业知识传承;青年员工年富力强,就要鼓励他们学技术挑重担。

此外,合理运用激励分配机制,使员工收入与个人绩效紧密挂钩,体现收入分配公平合理,更是管理中必须做到的。“不少勤劳的劳务工月收入达到近万元,超过了正式员工。”徐黎明说。

吴毅和鄂江磊都是80后,也是徐黎明和班组老师傅们颇为看重的“接班人”。“从餐

厅服务员转岗到西点制作,我非常喜欢,因为真正学到了一门手艺,也很有成就感。”吴毅说,去年,他们制作的蝴蝶酥被上海市烹饪协会评为“上海金牌小吃”。

前几年,帆声班组创新推出了咸味的芝士蝴蝶酥,以满足不同口味顾客的需求。加入了芝士粉和胡椒粉的蝴蝶酥引得不少顾客前来尝鲜。“此前为了推出咸味蝴蝶酥,我们的创新工作室还研制过苔条蝴蝶酥、葱花蝴蝶酥等等,但是有的卖相不好,有的存放时间不长,最终还是推出了芝士味。”徐黎明说。

“只有在坚持市场充分认可的工艺传承基础上创新,才是有意义的创新。”徐黎明对传承与创新的关系有着独到见解,“就拿鲜肉月饼为例,这几年我们只增加了松茸一个新品种,但效果很不错。”

## 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,最近的井站距离厂

区近百公里,部分井站还处在无手机信号的区域。这里的职工平均年龄30多岁,工作之余容易产生郁闷、急躁情绪。

中秋节前夕,该厂采油管理一区党支部组织开展“让爱穿越时空”暖心活动,走一线、办实事。经理陈震携带笔记本电脑、优选网络信号好的通讯设备来到偏远井站走访慰问,让员工与千里之外的家人进行视频交流。

9月20日晚,TH10434计转站员工胡燕通过笔记本电脑和远在家乡的母亲愉快地聊起天来:“妈妈,中秋节快到了,祝您身体健康,万事如意!”与亲人们在视频中团圆,成了大漠里最幸福的事。(石立斌)

## “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环保劳模技师“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能耗高、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,同时烟尘的排放量也大为减少。

1996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

奇想,能不能研究专门处理垃圾的装置?此后,他利用业余时间对所地区的生活垃圾进行104次分类试验,还分别对全国138个城市的医院、垃圾填埋场进行考察调研。为了对城市垃圾进行分类试验,刘宝敬必须到临沂市去采集样品,但乘公交车带垃圾是不现实的。为此,他每次只能骑自行车往返100多公里带回50公斤重的垃圾,再连夜进行分类试验。他先后35次去临沂城区,带回一年四季的垃圾。

他将全家多年的积蓄及女儿做小生意赚的钱,全部投入到环保研究试验和考察调研中,却顾不上给全家带来了巨大的经济负担。

逢年过节,人家回家团圆,刘宝敬却往外跑。为了技术创新,他还把女儿的婚期推迟了整整一年。因痴迷科研,刘宝敬让家里欠下了10多万元的债。平日里应该给予家人的关怀和温暖,他也无意中淡忘了。

“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,他凭着自己的执着和钻研精神,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。

本报通讯员 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。

马新平是一名普通焊工,却是中石油装备系统唯一的“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,更是徒弟们打心眼里佩服的能人。30多年来,他先后荣获“全国劳动模范”“全国技术能手”等30多项殊荣。

马新平的过人之处,在于他身怀绝技,被称为公司无可替代的钻机井架“整形专家”。

仅2000年以来,马新平修复的难度较大的钻机井架就达200余台,型号从1500米钻机到12000米钻机不等。他还30多次深入国内外油田现场,及时解决了钻机井架、底座在使用过程中出现的疑难问题。

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”

今年59岁的马新平,1978年进厂,一直在铆工生产一线岗位,从事石油钻机井架、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拉碰伤,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,调变时火焰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。只有马新平,无论遇到什么情况,都能手到病除。他就是这么“神”。全长五六十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

小时都调不好的活,他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。当他看到每年都有钻机在生产或转运途中发生变形,无法矫正,给公司造成极大的经济损失时,十分痛心,下定决心要解决这一难题。

于是,他便开始了漫长的学习和钻研。他先后啃下了《铆工基础》《机械制造基础》等几十本专业理论书籍,做了大量的学习笔记。经过十多年的潜心钻研,他终于摸透了钢铁的脾性,有了一手井架接触面间隙控制、钢结构件热调变的独门绝活。看似坚硬的井架到了他手里,都得乖乖“听话”。

2009年,公司发往委内瑞拉的4台7000米钻机由于运输不慎,井架体多处变形,无法正常使用。委内瑞拉公司提出退货。马新平“临危受命”,赶到委内瑞拉,经过现场实际勘察、分析后,他迅速找到钻机井架变形原因,制定出解决措施和修复方案,并说服用户同意在

现场整改。经过两天两夜的连续奋战,他利用自己的绝活——氧气焊火的土办法,依照热胀冷缩的原理,对变形的钻机井架进行了修正,使4台钻机全部达到出厂设计要求,为公司节约了数百万元的返修费用。

马新平的独门绝活使他在钢结构的生产制作过程中“手中无难事”。2010年8月,天津大港油田的一台4000米钻机井架发生变形,油田用户已将井架装上了车,要送回宝鸡返修。刚在青岛完成一项重要任务准备回厂的马新平,接到公司电话立即飞赴大港油田,一举攻破难关。

近年来,马新平结合生产实际,先后提出了上百条关于产品设计、工艺改进方面的意见和建议,并一一付诸实践,有效提升了产品质量。

作为班长的马新平,在新型井架、底座的组装过程中总是毫无保留地将自己的经验、绝招传授给青工。在他的精心指导和培养下,班组成员在操作技能和识图能力等方面个个都能独当一面。