

# 花好月圆时,对歌三人行 月光夜下“电力人” “宝盒”团圆意

中秋佳节,与家人围坐一堂,吃月饼、赏月,尽享温馨的欢聚时光。无论是月饼制作还是赏月品茗,生活中的佳节元素衍生出不少相关产品。本期青年报《乐业周刊》关注与中秋节有关的岗位,将月饼制作“老法师”、中秋文创品制作者、坚守岗位工程师的工作故事分享给大家。

青年报记者 明玉君 陈晓颖

## “新雅”味如鲜

月满中秋乐登楼,一块月饼解乡愁。

受访者供图

### 网红与广式都离不开创新 新雅月饼“老法师”引领49年

从事月饼制作49年,新雅月饼厂副厂长徐虎兴是新雅月饼的“老法师”了。今年68岁的徐虎兴如今退休返聘,在生产管理岗位上工作。在每个传统节日前,他都处于朝六晚六的工作状态。“从事我们这类‘季节产业’的工作,总是在与时间赛跑。”徐虎兴表示,如今生产车间每天会生产三万多个苏式月饼,两万多斤广式月饼,在中秋节前达到量级生产的同时,更要守好食品安全卫生关。

### 入行49年见证变迁,从手工作坊进化到现代化流水线 >>>

徐虎兴是月饼制作的“老法师”。“1970年我在进入新雅从事月饼制作岗位时,月饼制作还需要一步步手工搓馅、捏皮、模具压制。”徐虎兴回忆,四十年前消费者中秋节买月饼都是用牛皮纸袋子包好装回去。“最早月饼制作后保鲜工艺跟不上。印象很深的是,当时在月饼购买后还有一句提示文字——新雅椰蓉月饼特点:放在通风处。”徐虎兴介绍说,在过去的保鲜工艺下,月饼一旦不在篮子里通风放置,是极容易在一个礼拜内发霉的。“当年保鲜技术较为落后。直到2000年左右一家月饼制作方发现,月饼包装内放置脱氧剂可以杜绝霉菌的生长环境。如此一来,中秋节后月饼

的发霉情况就有所缓解。”加脱氧剂这一保鲜方式也将月饼制作推进至新的阶段。随着时代发展,除了月饼保鲜工艺在革新,月饼的口味也有了极大的变化。在新雅工作直至退休的“月饼泰斗”宋泰来曾总结出了几十张手书的月饼配方并捐给了新雅。在这份月饼配方中,100斤馅料里糖的含量占25斤左右。重油、重糖成为了“标配”。如今,年轻的消费者需要食品富有创意。年长的消费者需要更健康的食品。在追求健康、寻求低卡路里的背景下,广式月饼也在减糖、“瘦身”。“今年,我们在广式月饼制作时将糖的

### 做月饼也有“实验室”,大师讲述网红月饼的“前世今生” >>>

烤鸭月饼、脆笃鲜月饼都是广受消费者追捧的创新产品。不少游客也在南京路步行街上排队购置新雅的网红月饼。“这一想法相当于把上海人在中秋吃烤鸭、吃月饼的习俗结合起来了。”据新雅工作人员介绍说,创新的产品会经过团队研讨、制作后,再推向市场。这些网红月饼都是如何制作而出的?据悉,工作人员白天将鸭子烤好后,片皮,切成一条条肉丝,混合肉质馅料一起包裹后进行馅料保鲜储存。夜间,从新雅制作的馅料送到位于松江区的生产车间。第二日清早,车间制作工人进行手工包制。之后,将成品的网红酥皮月饼进行速冻,再送由上海新雅的鲜肉月饼销售网点和电商平台。“目前厂房内我们的实验室在装修。实验室进一步装修好后,我们会在里面进行一些新型的创新产品研发。”

含量减少到每100斤有10斤,同时加入了少许盐来调味。”徐虎兴介绍说,食品产业离不开满足消费者不断挑剔的味蕾。减糖更符合消费者口味追求,创新也需要融合在制作流程中。“今年我们推出了黑莓口味的新品月饼。”已近古稀之年的徐虎兴谈到创新,有着分享不尽的例子,“我们新雅团队今年做的烤鸭月饼十分受市场欢迎。2017年推出的脆笃鲜月饼也受到了消费者关注。”无论是广式还是苏式月饼,食品制作方都在根据市场需求结合新技术、新想法,适应现代口感需求。

### 人员将油、食用碱进行配比。

一公斤水加相应比例的食用碱。“一定要按比例能做出完美的广式月饼颜色皮。”徐虎兴介绍说,食用碱的浓度高后,虽然上色快,但是饼皮的颜色暗沉。但如果浓度不够,外面颜色上不了,烘烤半天后,月饼的饼皮依旧是和白面类似。这个细节也需要工作人员把关再把关,严格按照配比,做出品质统一的产品。在食品行业,从业者大多数处于“一年忙到头”的状态。在中秋节后,月饼制作周期完成。随之而来的就是半成品菜肴制作、重阳糕制作、12月年货制作。转眼到了来年春节,稍歇息后,团队成员又将研发、制作的精力投入青团、粽子的制作中。

## 中秋节24小时待命 电力人执着与坚守40年

“但愿人长久,千里共婵娟。”中秋团圆之际,杨庆华与团队依然随时待命,坚守在线路检修工作岗位上。作为国网上海市电力公司检修公司输电运检中心专业工程师、高级技师,40年来,他扎根一线,发挥技术引领作用,同时带领团队秉承“尽心”“尽力”“尽职”“尽责”,用专业与创新守护百姓的用电安全。

### 干一行爱一行,随时待命进行线路检修 >>>

当年从技校毕业后,杨庆华进入国网工作,成为一名学徒工,自此开启了每天身穿工作服,爬上数米高的电线杆进行线路检修的日子。“24小时待命,节假日更加忙碌,作业时风吹日晒,还要注意安全问题。”对他而言,尽管辛苦,但“干一行,爱一行”,既然做了,就要做到最好。为此,他满腔热忱,扎实肯干,跟随师傅潜心学习线路检修技术技能、理论知识的同时,刻苦钻研,逐步在摸索中积累经验,并慢慢成长为班长、技

术负责人、输电运检中心专业工程师,还考取了高级技师职称,深受领导和同事的认可。“线路检修无非是每天爬爬电线杆,这是一门力气活,技术含量很低。”每当听到外界对于自己所深耕岗位的评价时,杨庆华的内心都非常不服气。在他看来,线路检修关系民生,是利国利民的大事。作为一名合格的“电力人”,在具体的工作中,除了提升技能,还应积极改进传统工具和施工方法,让线路工作更安全、更便捷。就这样,紧张的工作之余,他常常沉浸在技术革新、搞发明和申报专利中,忙

### 多年如一日,尽心尽力守护百姓用电安全 >>>

忙碌之余,他深知传承创新、培养后继人才的重要性。2009年,“杨庆华输电技术创新工作室”成立,作为技术带头人,他以身作则,既是“严师”,也是“益友”,积极引导和激励年轻的技术人员参与科技创新工作,通过具体项目磨炼技术,实现快速成长。让他印象深刻的是,近年来随着绿色能源安全入沪,保障特高压线路的安全稳定运行又成为了摆在他与团队面前的新课题。面对挑战,唯有迎难而上,攻坚克难,为此,他带领团队一心扑在工作上,研发完成了特高压交直流输电线路的带电作业技术及装备体系研发设备。同时,他们日夜奋战,所研发的220千伏、500千伏线路抢修塔,为应对主网架突发停电应急抢修提供了可行性方案,获得了行业一致好评。

如今,在他的带领和项目推动下,工作室49名成员中有60%的成员获得了学历学位、技术和技能等级方面的提升,工作室于2014年被评为首批“全国示范性劳模创新工作室”。他本人也先后荣获“中华技能大奖”“全国五一劳动奖章”“上海市十大工人发明家”“全国劳动模范”“上海市首席技师”等称号,并享受国务院政府特殊津贴。“中秋节是团圆的节日,我们也是随时待命,坚守岗位。”扎根一线多年来,杨庆华已经习惯了手机24小时开机、随时准备奋战在线路检修现场的工作节奏,节假日也不例外。作为党员,他多年如一日,始终冲在前头,带领团队全心全意做好本职工作,保障和守护百姓

天涯海角思不休,电力老将保检修。  
受访者供图

碌而充实。“我是一个闲不住的人,喜欢进行工作方法的创新、设备和产品的改进。”功夫不负有心人,他设计出的高空防坠落装置、放线滑轮组、安全挂钩、特殊卡具等线路施工器具,在抗冰抢险、线路升级改造等多项市政重点工程配套项目中得到了广泛应用,大大减轻了作业人员的劳动强度,提高了施工安全、质量和效率。尤其是2007年至今,他累计获得国家发明专利2项,实用新型专利24项。“其中离不开领导的支持、团队的付出和家人的理解。”回忆过往,他的内心满是感恩。

### 作,站好最后一班岗。

“言谈间,话语中透着浓浓的不舍之情。同时,他强调,将不遗余力,传承创新,培养更多电力人才,为行业的发展储备力量。令他欣慰的是,每年都有很多年轻人加入国网,他们充满了活力、创意与激情,为企业发展注入了新鲜血液。此外,他从个人职业发展经历出发,提醒年轻人:珍惜机会,多多下沉到一线,吃苦耐劳,才能学到真正的技术和本领。



花似锦,月凝眸,  
佳文创意上眉头。  
受访者供图

## 文创品融入佳节元素 设计师打造中秋节“月光宝盒”

近年来,随着文创产品的流行,将传统节日与现代创意相结合成为趋势,逛文创产品店也成为人们假日生活的一部分。从业近10年来,艺术浦东(上海)艺术品有限公司设计负责人杨哲轩对于文创产品设计有着自己的理解。在他看来,要用初心做设计,那些富有文化内涵和寓意的中秋文创产品,更能走入人心,传达团圆理念。

### 结合中秋佳节,推出“月光宝盒”文创产品 >>>

走进新场古镇、美术馆、艺术宫等文创产品区,中秋文创产品——月光宝盒让人眼前一亮。“这是一款茶饮,茶罐罐身由景德镇烧制,器形小巧精致,形似月亮,大片的竹子围绕在罐身四周,完美还原了吴昌硕大师笔下的墨竹。”虽是85后青年,杨哲轩已是行业内的资深人士,谈及这款倾注了团队无数心血的中秋文创产品,他滔滔不绝起来。而他在设计领域一路走来的成长经历,则要追溯到多年前。当年,从学校毕业后,他进入艺术浦东,从事文化衍生品的设计工作。“兴趣是最好的老师。”创意的落地和实现并非一蹴而就,一切经验都需要逐步积累,有时为了满足客户需求,他通宵达旦设计、修改作品,虽然辛苦,但为了自

### 发扬传统文化,用设计为生活增添美感 >>>

“平时除了思考、观察,还要跟当下流行的元素相结合,综合考虑。”据杨哲轩介绍说,除了中秋文创产品,他还带领团队设计并推出了猪年春节款产品——“福星高照”茶水分离杯。其设计灵感来自上海的标志性建筑,节日红的底色衬托着璀璨的烟火,喜气洋洋,浓缩着对于上海这座城市的独特情怀。“我们将上海元素与生活器皿结合,既美观又实用,也深受人们的欢迎。”自从事设计工作以来,加班加点已是常事,尤其节庆类文创产品时间

己所热爱的事业而努力,他乐在其中。付出终有回报,在行业内站稳脚跟的同时,他开始带团队,负责制定产品线的构架、监控产品研发的过程,同时协调完成客户定制等项目,每天忙碌而充实。熟悉的人都知道,杨哲轩是一个喜欢思考、有想法就付诸实施的人。去年,随着各领域跨界风的流行,他开始思索:中秋是中国人的传统节日,其文化源远流长,月饼又是中秋节的传统美食,如果要在尊重传统的基础上传承创新,何不开发一款茶月饼?就这样,伴随公司转型发展,“月光宝盒”的创意油然而生。“从有想法到具体的设计,仅方案层面就修改了很多次,这是一个‘烧脑’的过程。”杨哲轩笑着说。让他印象深刻的是,产品的生产和推广阶段,同样也是困难重重。设计富有创意,但想要保证良品率,还需

紧、任务重,来不得半点马虎与浮躁。杨哲轩与团队一心扑在工作上,将创意融入传统文化,用产品向人们传递祝福等寓意。甚至平时旅游或难得的假期期间,也在进行工艺、材质等方面的调研和考察,提升整体的文化底蕴和艺术修养。“今年中秋节,我会尽量提前完成手头的工作,跟家人团聚,享受团圆时光。”尽管忙碌,他深知,工作是生活的一部分,陪伴家人也非常重要,适当的放松在转换思维的同时,也会激发新的设计灵感。