



# 一块可以吃的 手工皂是如何出炉的

## ——走进“有机地球”冷法制皂生产工厂

□本报记者 杨琳琳 文/摄

在北京市通州区潞城镇南刘各庄村有一个普通的大院,从外观上看去这座有点像北京四合的小院毫不起眼,但经过小院主人二山介绍之后,这里的一切却让记者大开眼界。这里就是被誉为“世界第三大冷法手工皂制造工厂”的冷法天然手工皂生产工厂。这里制造出的手工皂甚至可以食用。

什么样的原料加上什么样的工艺流程才能制作出一块可以吃的手工皂?每一块手工皂要经过多少个环节?近日记者走进了二山的手工皂制作工厂,见证了冷法手工制皂的生产流程。

### 每一种原料都可以食用

穿好鞋套,做好前期的准备之后,二山带领记者进入了原料间,这是所有手工皂和护肤用品的原料存放地。

打开房门的一瞬,一股浓郁的香气便扑面而来,只见房间里的货架上摆满了瓶瓶罐罐。这香气里混合了棕榈油、非洲乳木果油的味道,还有玫瑰精油、留兰香等几十种精油的味道。

制作区除了香气袭人之外,还有一个特点是昏暗、阴冷。二山介绍说,由于天然花朵、植物精华对热、光非常敏感,为了保持低温,连照明用的灯具都用的是冷光,这里的温度一年四季控制在18度以下。

为了购买纯正精油,二山除了会注意产地之外,运输中有没有冷藏、盛放精油的容器……这些都是二山考量的方面。对于那些装在二次利用瓶子里的精油,二山是绝对不要的。采购精油时,有的供货商用可乐瓶装精油样品,二山看到这种情况,当场就说:“这家的精油我不看,我也不买。”

“你闻闻这是什么的味道?”二山边说边打开一个原料桶,里面装着白色的固体。记者走近使劲闻了一鼻子:“有点像椰子汁的味道。”二山听了说,“这是纯天然的椰子油,都是可以食用

的呢。”说着二山直接将一小块椰子油放进了嘴里,香香地吃了起来。在这间房子里摆放的都是100%纯天然材料,都是可以食用的。

### 制作流程的绿色、安全

冷法天然手工皂是一种源于欧洲的传统制皂工艺,整个制造过程不需要太高的温度,从而保留天然成分中有益于肌肤的成分。

接下来,二山带记者走进了制作间,地上放着两台搅拌机。二山兴奋地说:“这里就是见证奇迹的地方。”二山在工厂担当的角色是天然冷法皂制作专家,冷法皂的制作方法以及原材料配比的数据都是来自他的研究。员工只要他提供的数据对油和碱进行称重,再以纯净水加以调和,就能毫无差错地做出溶液。将调和好的溶液倒进一米多长的正方形模具里,接下来就是耐心的等待了。

在两台搅拌机的外侧各放了一张床,这可是为手工皂精心准备的温床。之所以叫“温床”,是因为即便是炎热的夏天,床上也铺着一层电热毯和棉被。“装有溶液的方形模具放在温床上继续进行化学反应,这个过程需要一个温暖的环境,所以我们就为手工皂专门制作了温床。”

在温床上躺4周零两天后,一块冷法皂就制作完成了。之后,把它搬到切割机,切成小块。这个切割机也是二山设计的,一条条金属线常常是二山的琴弦,二山还即兴为记者弹奏了一曲。

新生成的冷法皂非常柔软,晾干以后,就可以贴标签出场。在晾皂间,二山一脸陶醉地看着这些手工皂。在纯自然状态下发生反应,每一块香皂都有自己美丽而独特的色彩与花纹,看起来像一块块蛋糕一样诱人。“至今,我已经吃了四块手工皂了,就是味道有点差。”二山幽默地说。

## 主席日记

北京城建集团新机场航站楼项目  
工会联合会副主席 李之政

李之政

2016年8月30日  
星期二  
晴



## 做好6500职工的“娘家人”

北京新机场工程是国家十二五规划的重点工程、北京市重大基础设施一号工程,能够参与新机场航站楼工程施工是我的荣幸。荣幸之余,我也感受到了肩上沉甸甸的责任。

我们新机场航站楼项目工会联合会可算得上是全国建筑工程项目最大的工会联合会。我和工会联合会的其他同志肩负着6500人的工人生活区管理任务。这是一个庞大的社区,为了让职工享受到贴心服务,我们娘家人在生活区规划建设、硬件配备、日常管理等方面都绞尽脑汁。

工人进场时,我们免费提供了碗柜、鞋柜、床铺、床单、被罩,达到拎包入住的标准化要求。生活区统一安装中央空调,保证每个宿舍都能冬暖夏凉。

此外,图书室、理发师、医务室、太阳能淋浴间、活动室、工人夜校、小卖部、免费WiFi上网等应有尽有,工人足不出院就能享受全方位服务。工人食堂引入4个餐饮公司进行运营管理,每天多达30个饭菜品种和花色。我们还经常组织为工人兄弟放电影和送清凉、送药品活动,前后投入达20万元。

功夫不负有心人。在我们的精心策划和管理下,入住的工人都赞不绝口,“这里条件太好了,我干建筑十几年新机场是最棒的!”来自四川的钢筋工小王对我说,我听了心里乐开了花。

现在,工人们都把这里当成了家,工友之间闹矛盾了,甚至夫妻之间闹矛盾了都会找我协调解决,我都是耐心开导,直到双方握手言和。

## 职工日记

蜀峰楼豆花庄餐厅职工  
白祚鸿

白祚鸿

2016年8月18日  
星期四  
雨



## 餐饮大赛——助我成长的舞台

秋雨绵绵,天凉快多了,我今天特别想说说工会举办的职工餐饮大赛带给我的收获。每年工会都会组织我们方庄餐饮行业技能大赛,在我眼里这已经成为了我们餐饮职工证明实力的一个擂台。每一位厨师都在这个舞台上大展身手。尽管今年的餐饮大赛已经过去几个月,但当时的情景历历在目,细细回味起来真是让人受益匪浅。

今年的插花比赛主题分别是生日宴、寿宴和谢师宴。参赛选手对自己的作品小心翼翼且熟练修剪着,认真、投入地做着每一个细小的动作……身处花的世界中,闻着一阵阵浓郁的花香,顿时身心舒畅;看着一个个精美的作品更是让人爱不释手。

第二项是折口布花比赛,颜色

各异的口布通过参赛者捏褶,折叠,推折,卷,翻拉等手法,栩栩如生,活灵活现的各种花鸟。花枝蝴蝶、四尾金鱼、双叶荷花等等让人不禁感叹参赛者的心灵手巧。

中餐摆台也是比赛种的一项。随着竞赛时间要求,当大家将自己干净整洁主次分明的台面呈现给观众时,大家顿时产生了一种共鸣,那就是台布的颜色质地会衬托出整个台面的高雅,甚至可以勾起用餐顾客的食欲。就像工会赵洪生大姐说的,任何工作只要大家肯花心思去琢磨,一定会有意外收获。

赛后根据竞赛结果评出了名次,颁发了奖品。但是在我们眼中,获不获奖已经不重要了,因为有了更重要的收获——知识。