



遇到生产高峰，曹增楷就成了哪里需要就到哪里去的外援。

职工故事

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbjw@126.com

“甜蜜”事业

□本报记者 孙妍摄影报道

从清代流传至今的萨其马以其松软香甜、入口即化的口感让很多人一吃便喜欢上了它。现在萨其马软糯香甜的口味虽然没变，但制作工艺已经悄悄发生了不小的变化。作为制作萨其马近20年的糕点师曹增楷最有发言权。他是北京稻香村生产一部糕点车间的现场管理主管、北京市劳动模范曹增楷。

9月25日，记者来到北京稻香村生产一部糕点车间，曹增楷正在生产线上带领职工们一起忙碌着……

从1997年入厂至今，曹增楷从一名从没见过萨其马的小伙子，成长为老字号“炸活车间”的“领头羊”，见证了萨其马从纯手工制作到流水线生产的发展。

采访中，他回忆起当年学徒时的场景，刚参加工作他被分派到了炸活车间，负责萨其马、江米条等糕点制作。筛面是男员工进入炸活车间的第一步，生丝切好

后，里面会夹带着一些面粉，需要人工用筛子筛出来，这可是个体力活。按照老师傅的传授，筛面的过程中筛子要掂起来，非常考验一个人的臂力。连筛子带生丝有5斤多，每天要筛200多次，刚开始时，他掌握不好力度，一天下来肩膀、胳膊累的抬不起来。咬牙练习并通过“筛面关”后，在老师傅的带领下，他开始学习萨其马纯手工制作，工艺虽然复杂，但和面、擀制、切丝、炸制、拌浆、成型、切制一个个流程却被他逐一攻克了。

2012年9月，食品厂引进萨其马全套流水线，曹增楷负责设备的安装调试工作。从原来纯手工制作到机器化生产，最难的就是调试设备。曹增楷就从压面机辊的转速入手，从每一根辊开始，逐一测试。每天站在机器前，一站就是十几个小时，围着机器要转上100多圈。晚上，回到宿舍还要画图、琢磨、算数据。功夫不



曹增楷经常进行“抽检”，哪怕口感稍有变化他都会感受得到，及时督促改进。

负有心人，经过了5天时间，曹增楷带着7名员工，经过1000多次的调试终于确定了参数范围，机器生产出的萨其马完全贴近手工制作的传统口味。

在人们品尝着美味的糕点时，有谁能想到每一块糕点的背后，都有很多像曹

傅一样付出辛勤劳动的人。每年春节是他们最忙的时候，曹师傅已经有19年没有回过家和家人一起过春节，“在稻香村工作这么多年，虽然没能回家陪家人过年，但是每当看到过节时老百姓吃上稻香村的糕点，觉得这一切都值得。”曹增楷说。



曹增楷像老大哥一样和大家吃住在一起。



做好登记把好“产前”原料一道关。



曹增楷与采购工作人员沟通原材料的进货量。



曹增楷手把手地培训新员工上岗。