



“你闻闻，香不香？”10日下午，在稻香园月饼生产车间，两名参加活动的读者不断说笑调侃，脸上挂着幸福的笑容。本报记者 徐延春 摄

## 20名幸运读者走进月饼生产车间

# 亲手做的月饼送家人，情意更浓

10日下午，“时光邮局——定制团圆 送爱之家”活动进入高潮，20名幸运的齐鲁晚报和齐鲁壹点读者来到济南稻香园食品有限公司月饼生产车间亲手制作月饼。在热闹欢快的氛围中，他们大展身手，为自己为亲人亲手制作月饼。看着充满浓浓爱意的月饼顺利出炉，他们脸上洋溢着幸福和满足。



**定制团圆 送爱到家**  
齐鲁晚报 平安人寿 稻香园

本报记者 时培磊

### 进车间先消毒 历经多道工序

10日下午，骄阳似火仍抵挡不住齐鲁晚报读者和壹粉的热情。被选中的读者纷纷带着家人和朋友，准备赶往稻香园厂区制作月饼。

“这个中秋节，我都要值班，白天没时间陪孩子出来玩，正好借此机会提前圆了和孩子一起游玩的愿望。”济南公交一公司三车队卜凡华和他11岁的孩子10日中午很早就来到了报社等待出发。他说，从晚报上看到报名信息后，毫不犹豫地就报名参加了活动。

读者杨丽同样带着两个十多岁的孩子来到了报社门口。她希望能和孩子一起完成满是亲情的作品，共同分享劳动果实。杨静则带着七十多岁的父亲来体验，爱吃月饼的杨大爷不服老，他今天过来就是想亲手一试月饼是怎么做出来的。孔梅梅则和两个小伙伴准备大干一场，增进友谊。

经过一个多小时的路程，车子来到济南历城区大桥镇太平庄，“稻香园”几个大字醒目地展现在眼前。参加活动的20多名读者都是第一次来月饼糕点生产车间，第一次尝试亲手做月饼。

厂区的工作人员简单地介绍了月饼的制作流程，他们个个摩拳擦掌，跃跃欲试。但工作人员提醒，进入生产车间前，必须先完成清洁消毒流程。

首先要穿上围裙，戴上口罩和卫生帽。随后他们来到水池前，四五个盛满黄色液体的水桶放在水龙头前。经工作人员演示，大家才知道，原来这是消毒用的。先在桶里洗一洗消完毒，再用清水冲洗。

还有一道清洁工序是风干手部，四五个人一组进入风淋室。据工作人员介绍，风淋室里都是吹风口，是为了吹掉身上粘带的毛发等物质。

### 做月饼像捏橡皮泥 老人孩子齐上手

进去后，凉风习习，读者们左转一圈，右转一圈，打开这扇门这才进入了真正做月饼的车间，一排排厨房展现在他们眼前。

在厨台上面，摆满了五颜六色的馅料。红色、紫色、淡黄色，一团团馅料读者们看着眼花缭乱。“紫色的这个是做紫薯月饼皮，黄色的是朗姆酒醋栗馅料。”听着介绍，卜凡华十分惊讶。

大家三五人凑成一桌，在厂区工作人员的指导下，大家动起手来。“放进去，轻轻按两下。”在一旁，读者杨丽指导着两个孩子把包了馅的圆团放进模具，轻压两下，圆团被压出圆形的月饼形状，上方印着一朵小花，写着“moon cake”的英文单词。“啊，太漂亮了。”两个孩子惊讶地叫起来。

孔梅梅和小伙伴不一会儿就弄好了六七个月饼。使用图案不同的模具，他们做的月饼花样很多，圆形、长方形、多角形，每做出一个新样式，他们就拿出来拍照留念。孩子们尤其喜欢

收集不同形状的月饼，他们朝这个桌上借一下，又跑到另一个桌上借另外不同的模具。

在近一个多小时的时间里，桌面上的原料在读者手里逐渐变成一个个月饼，大家捧着满满一盘子月饼，相互炫耀，让小伙伴拍照留念。

### 今天太开心了 要回去写篇日记

“每个人平均做了六个月饼。”厂区工作人员统计后，拿纸条给每个人做了登记，自己亲手做的月饼在烘烤完会对应发到每个人手中。放着小纸条的月饼盘子随后被送往烘烤车间。在这里，经过二十多分钟的烘烤，再加上十来分钟的冷却包装，就能吃到亲手做的最新鲜的月饼了。

“妈妈，月饼还有多久才能好？”等候期间，小朋友们不时询问，父母耐心地让他们再等一会儿，但不多会儿他们又跑去问一遍。

读者们相互寒暄起来。“月饼做好了！”半个多小时的等待后，工作人员拎着包装好的月饼走出烘烤车间，他们一拥而上。“还热乎着呢！”咬下第一口，读者小刘高兴地说道，“我爱上做月饼了，将来我要开个月饼店！”

他们很珍惜这为数不多但亲手制作的月饼，有两位读者表示想把这份具有特殊意义的月饼寄给最牵挂的人。“亲手做的月饼，和买的月饼是不一样的，送给亲人更能代表心意。”

快乐的时光总显得很短暂，拿着热乎乎的月饼留影，寒暄后，一行20多人带着劳动成果踏上回去的路程。10日下午五点半，车辆行驶在归途，夕阳打在脸上，他们闭上眼进入了梦乡。孩子们仍在兴头上，“今天太开心了，我要回去写篇日记，你不要写一篇？”一名小朋友对着小伙伴说道。



月饼出炉，先留个纪念。本报记者 徐延春 摄

## 活动报名今日截止 月饼明信片随后寄出

本报济南9月10日讯(记者 时培磊) 随着读者奔赴稻香园月饼生产车间亲手制作月饼的活动告一段落，“时光邮局——定制团圆 送爱到家”活动报名环节也在今天正式结束。

从9月8日本报以及齐鲁壹点客户端发出征集活动以来，读者们参与活动的热情非常高涨。截至10日晚，千份月饼的名额在随后两天时间

内被迅速抢占。部分读者因提供的信息不符合要求而未能通过我们的审核。

11日起，我们将统计读者报名信息，并将千份定制月饼陆续寄出，在中秋节来临之前免费寄回家。同时，明信片制作工作也一并进行。我们将为读者定制齐鲁晚报样式的明信片，并印注个人上传照片和祝福语，同月饼一并寄出。

## 稻香园直营店已达22家 月饼当天生产当天配送

本报济南9月10日讯(记者 时培磊) “我们希望通过这次活动，一方面让他们了解制作月饼的流程，享受其中的快乐，另外一方面，也是为读者提供一个表达思念和祝福的渠道。”作为本次活动的联合发起方，稻香园食品有限公司的负责人告诉记者。

据工作人员介绍，临近中秋，厂区也繁忙起来。“这几天差不多过了高峰期，每天也保持好几万的生产量。最多的时候，我们每天要生产八万多个月饼。”

工作人员称，来了订单后，厂区当天配置馅料和面皮，有专门的工人来制作月饼。“熟练的一天可以做八百来个。”

据了解，从1989年稻香园在花园路开第一家店面，至2008年左右进入高峰发展期，如今济南已经有22家直营店。稻香园同时还在莱芜、泰安、济宁、德州等地都设置了直营店。而像济南厂区生产的糕点，当天就能配送到各直营店里，消费者买到的糕点都很新鲜。