



■一线职工风采

我的师父李金平

家束手无策的时候,大家就会想到它,那阵势就像是武林大会请出龙头宝刀。不过“海公公”倒也对得起自己的江湖地位,没有什么难拧的螺钉是它解决不了的。

随着技能的逐渐提升,师父成了难题的克星,排故的代名词。车间遇到突发性、高难度的维修排故任务,师父总能不负众望,保质保量的按时完成任务。

有年夏天,一架飞机因为发动机燃油泵故障“趴”在了广州,需要紧急更换燃油泵。师父接到任务后带队赶往广州应急更换。可是,天公不作美,工作过程中大雨倾盆。可是,故障就是命令,师父顶着大雨在广州闷热的天气中连续奋战30多个小时。

今年3月B-2221飞机的11C检修期间,车间要求对飞机35框区域进行彻底的清洁防腐工作,并总结成教案。师父先是带领组内的成员一起研究清洁方法,而后又一马当先地带上防毒面具,钻进货舱开始清洁。闷热的货舱,防毒面具都挡不住的化工品气味,狭小的作业空间,难以接近的工作区域,这些都成为师父退缩的借口。

诸如此类的例子不胜枚举。一次聊天,师父说,多少次他都是骑在发动机上在机坪看日出,那样的景色只有机务才能最完美地领略。从这番话中,我听出了一丝酸楚。但是,不经意间,看到师父脸上得意的神情,我才明白,这是师父对机务工作的自我认知,更是职业价值的体现。

“04-037”——班组建设融合剂

“04-037”,化工品名AERO-SHELL GREASE 33,俗称绿油,是机务日常工作中常会用到

的润滑剂,作用是润滑部件,减少摩擦,使机构可以顺畅运行的一种航材。

师父喜欢足球,刚到车间时,身手敏捷,速度飞快,听说人送外号“草上飞”。随着年龄的增长,他可能不再是当年的追风少年,但他仍在球队中担任着盘活全队的重要角色。在工作中,身为放行副主管的他承担着更重的责任——辅助班组长完成生产任务,做好上传下达工作,积极关注组员动态,经常沟通交流并做出正确引导。

记得有一次做起动机勤务工作,天气炎热,发动机温度很高。我在发动机下面已经蹲了好久,身心俱疲。由于手套不合手,手上又沾到了滑油,一个简单的保险打了好几次都没有打好,有些气急败坏的我摘掉了手套徒手打保险。师父看到了,赶忙上前制止。那会儿我只想赶紧打好保险然后去签字间吹吹空调,根本不管不顾。师父说:“如果你手被保险丝划伤了我就揍你!”这是工作以来最让我感动的一句话。打好保险后,师父又跟我讲了在工作中保护自己的重要性,告诉我不要把情绪带到工作中,欲速则不达。

日常工作中,谁遇到了困难,师父总是伸出援手去帮助别人。“工作中不要怕麻烦,帮助别人也是学习的过程。”“工作一定要做到位!”“一切要以手册为准!”这些都是师父最常对我说的话,看似简单朴实的话语却代表着他对职业的认知和操守。

前不久,师父被聘为放行主管,到了其他组做组长。他还不忘经常打电话来叮嘱我以后工作要更加注意用心,遇到问题可以随时找他。我想,师父的教诲将一直伴我度过我的机务生涯。 林荫

■“身边的江苏工匠”征文

为提高技能,她练坏了20多个小键盘,点破了160多把点钞纸——

以热爱的力量研磨工匠之能

通讯员 赵海林 王青 本报记者 丁彬彬

泗阳县“最美巾帼人物”、农商银行业务能手戴月洁对工作热爱的力量,无法与这位90后姑娘瘦小的身材相提并论。工作四年来,她怀揣热爱与奉献,身负勤奋与坚强,用一份真心向人们交出了看似与她年龄、身材不相适应的答卷。她先后获得“全国金融系统业务技能竞赛”二等奖、“江苏省金融系统手工技能竞赛”第一名、“江苏省第四届银行业金融知识现金服务安全知识技能竞赛”三等奖等多项殊荣。

对岗位的一颗“爱心”

“职业是我的衣食父母,我要用真爱全心奋斗。”戴月洁是这样说的,也是这样做的。

四年前,戴月洁以优异成绩走进了泗阳农村商业银行,处处充满着好奇和向往。实习阶段虽被分配到离县城较远的乡镇,但她却把艰苦的工作环境作为一次研磨自己意志的机会。看着老员工满腔热忱、操作娴熟地为客户办理业务,得到了客户满意而肯定的笑容时,她心存敬意,立志要当一名最好的员工。

由于临柜人员需要熟练掌握和牢记业务操作过程中的电脑菜单码,她起早贪黑地强化提高自己。汉字录入和键盘操作是最基本的本领,为了快速提高技能水平,她制定了详细的练习计划,利用夜晚的时间保证练习强度,整夜的训练,手都磨出了血泡。很快,她完全掌握了柜面业务操作过程中的所有知识,并能熟练地操作和办理业务。半年实习期,她仅用三个月就获得了定岗,走上了自己心爱的岗位。

对工作的一颗“诚心”

拥有自己的岗位,戴月洁百般地珍惜。如何才能高效快捷,是对临柜人员的最大考验,戴月洁用实际行动作出了答复。

“全身心地投入”是她写在案头的座右铭。用心做事、细心操作、热心服务、诚心对待、全心投入成了她进入工作状态的基本功。为了提高业务技能,她利用工作之余,积极和同事交流经验,学习别人好的做法;并积极参加县行组织的各类技能竞赛,获得了更多和高手过招的机会,锤炼了自己扎实的基本技能。闲暇之余按照比赛的要求认真模拟各项技能比赛,总结操作过程中的不足和差距,并寻找解决不足和差距的办法。夜深人静时熟记员工管理制度和规定、业务操作规程等。戴月洁热爱工作的劲头令人刮



高温酷暑来临,宿迁市恒力(宿迁)工业园,“织女”们在生产线上一丝不苟地忙碌着。 戚善成 摄

■创业先锋

环卫界一股最美的清流

通讯员 汝馨 记者 吴文龙

四年前,研究生争当环卫工的消息不绝于耳,负面评价铺天盖地。然而,四年前也有一位闯入环卫界的美女研究生,她就是常州市环球环卫服务有限公司的总经理蒋婷。蒋婷进入环卫界前的简单又纯粹——为父解忧,为环卫出力。她因此被誉为环卫界一股最美的“清流”。

“平凡只为卓越”

初见蒋婷是在她办公室。彼时,她正忙于处理公司业务。眼前的蒋婷,衣着简洁大方,温婉中露出直率真实,既像久未谋面的好友,又如清新可人的邻家小妹。办公室反映她的性格,简约又大气,一幅武进城区航拍影像图覆满墙面,上面密布工作区间“美容”点。

蒋婷出生在一个生活富足的家庭,从小衣食无忧。高考时,蒋婷以优异成绩考入苏州大学新

闻系,成为系里系外闻名的“美女学霸”。大学毕业后,她又进入全英就业率仅次于剑桥大学的国际名校——英国University of Bradford就读研究生。学成归来,蒋婷没有选择立刻进入父亲的公司,而是出人意料地在一家港资企业谋了一份工作。“只有在更加大型、更加规模化的企业里,我才能督促自己、挑战自己。”尚未正式步入社会的蒋婷,已经有了对于事业的一份理解和规划。

在这家公司,和其他应届毕业生一样,蒋婷踏踏实实干好份内事,努力学习打基础。每一条支线,每一个步骤,一遍遍复习,一天天熟悉,累积的经验成为她后来管理企业的宝贵财富。“那段时间里,我做过行政、财务,也搞过生产……”回忆当初,她感叹道,“我很感谢那家公司,给了我很多机会,也给了我很大信任。”直到离职前,同事们都完全没想到,这个美丽大方、勤勤恳恳的姑娘家里就经营着一份不小的事业。

“笑声更多了”

2013年初,蒋婷辞掉工作,正式进入环球环卫服务有限公司。当时,她的父亲并不认同她的做

来。”

只见肖战军猫腰钻进去,单膝跪在地上,手拿焊枪、屏息静气,歪着脑袋“织补”管线。此时,只见焊枪一点点在管线上焊接,火花金灿灿的在管线上飞舞。

起初,保温水管线渗漏处喷射出的水花还像个调皮的孩子,但是在经验丰富的焊工面前,变得越来越温顺、越来越乖巧,最终化作一团白雾,消失不见了。

保温水管线修补完毕,肖战军又仔细检查了焊缝处,确定没有渗漏后,才和大家一起收拾工具,登上了回去的值班车。

“现在时刻,北京时间23点整。”正在这时,值班车上的收音机响起了中央人民广播电台整点报时声。

没有飞行员帅气的制服,也没有乘务员姣好的面容,黝黑的皮肤是阳光炙烤留下岁月的痕迹,道道盐巴是汗水浸润辛劳的结晶。他们就是机务,是飞机安全的守护神。我的师父李金平,就是这个平凡群体令我敬佩的一份子。请随笔者从平日常经用到的维修工具和航材,来走近东航江苏公司飞机维修部定检一车间放行主管李金平。

“格拉拉”——行家里手定海针

“格拉拉”的学名是快速套筒棘轮扳手,这是我在工作快半年之后通过百度得知的。因为在使用它时会发出“喀啦喀啦”的声音,所以机务都这么叫它。机务喜欢把日常用到的工具冠以生动形象的名字,就像同事之间的提及多半都是昵称。

初到公司,我对一切充满了好奇。“格拉拉”是我接触到的第一件工具。各种大小的套筒,长短不一的加长杆,配上或大或小的手柄,就可以拆卸飞机上大部分的螺栓。有一天,我正在机腹下面认真地端详着刚借来的“格拉拉”,有个老师傅笑眯眯地

问我:“小伙子新来的吧?以后这东西有你看呢。师父是谁啊?”“李金平。”我回答道。老师傅明显愣了一下,然后恍然大悟地说,“哦,是朴啊!”至今,我都不知道我师父的昵称为什么叫“朴”。但从那天起,我便把“格拉拉”跟“朴”紧密地连在了一起。工作不久,我发现,师父确实像是一套“格拉拉”。机务的工作大到更换各种部件,小到各类目视检查,只要我提出问题,就没有师父答不出的,真可谓“文能端查手册,武能委身钻油箱”。工作11年来,师父见证了公司的发展与兴盛,从白天到黑夜,从机坪到机库,飞机停留的每一处都有师父忙碌的身影。时光飞逝,师父的年龄在变化,职位在变化,甚至发际线也发生了变化,但是始终不变的是师父严谨的工作态度和扎实的维修作风。

“海公公”——疑难险重撒手锏

“海公公”学名加力杆套套,是我

“儒厨”章国荣:锅勺笔墨绘人生

记者 刘蕾蕾 通讯员 陈美香 马辉

他,12岁开始站在灶台边随父学艺,一站就整整三十五个春秋;他,16岁起学习中医,将源远流长的中国烹饪与博大精深的祖国医学融合在一起,研究出一系列既美味可口又有保健功能的药膳。他,就是在东台被人们称为“儒厨”的烹饪名师章国荣。

以章国荣的天赋,当年考大学应该没有问题。然而,也许是有着家庭遗传的基因,喝着串场河水长大的章国荣从小就对锅勺感兴趣。只要看到父亲做菜,他就跟在后面打下手。

看章国荣对烹饪这样痴迷,父亲只好让当时还只有12岁的他跟在后面学艺。小小年纪的他,非常舍得吃苦,每年寒暑假都去饭店学习烹饪技艺。

东台有道特色美食叫鱼汤面。为了掌握熬汤的技艺,章国荣天不亮就去饭店跟着老师傅学习熬汤技术,很快掌握了熬制鱼汤的技巧。

做一个合格的厨师,首先要有精湛的刀工。为此,章国荣每天都要切上几箩筐的青椒、土豆、萝卜以及20多斤的豆腐干、肉丝之类的原材料。几个月的功夫,他的手关节上就留下厚厚的一层老茧,同时刀工也有了大幅度提高,一块生姜在手中,切出的姜丝可以穿过针孔;一块1厘米厚6厘米见方的豆腐干,他能横批9刀,竖切49刀,切出整整500根干丝来。

为练好灶台功夫,每天下班后,章国荣都把黄沙倒入锅中,练习翻锅技术。当时,由于年纪小、气力不够,他的胳膊经常练得肿胀青紫。

中国古代有“药食同源”的说法。但怎样才能让制作出来菜肴既美味可口,又有食疗保健效果呢?卢洪宇先生是东台的名老中医,章国荣就向他求教。

一开始,卢老先生以为年轻人只是

凭一时的冲动而来,就从书柜里随意拿了本中药知识的书籍让他回去看看。然而,一个月后,当老先生再次见到章国荣时,发现他竟然能把书上几百种常用中药的名字、性味、禁忌等背出来了。

看到章国荣如此勤奋好学,卢老先生决定将自己的所学倾囊相授,从中药的配伍到每一味药的药性;从八纲辨证到辩证用药,都给他用心讲解。

在掌握了中医药知识后,章国荣研究制作药膳。之后,他又不断对药膳进行充实创新。2016年11月份,在由中国药膳研究会与北京中医药养生保健协会联合主办的第九届“恰卡杯”中国药膳制作技术大赛与学术论坛上,他所写的《浅谈如何合理应用药膳》学术论文被作为大会理论探讨与学术研究的交流课题,并获得研讨会的优秀论文奖。

经过多年的勤学苦练,章国荣的烹饪技艺得到不断的提高,不仅先后获得“西祠胡同厨神争霸赛”厨神称号、“盐城八大碗技艺大赛”金奖、“江苏省乡村美食大赛”金奖、“第六届中国饭店业厨艺大赛”金奖等,还在国家、省、市等报刊杂志发表了200多篇烹饪美食方面的文章,被人们称为“儒厨”。

可以这么说,如今的章国荣已是功成名就。但他不仅没有离开过灶台,而且还经常到敬老院、麻风村等地给老人们做上可口的饭菜,免费为食堂炊事人员进行培训;定期为社区群众进行饮食保健的讲座、培训。他也因此多次被评为“义工之星”、“优秀义工”、“东台好人”、“江苏省优秀社区志愿者”。

35年的烹饪人生,让章国荣对自己所热爱的事业有着另一番的感悟。他说,今后自己要不断学习和努力,为家乡的餐饮文化建设贡献自己的一份力量。



盛夏高温,南京东车辆段加强危及行车安全的关键部件检修力度,确保列车运行安全。 余爱国 摄