

青春赛道 筑梦未来

新工匠



编者按

砧上流金熔岁月，水中淬火铸精神。自古以来，我国就有尊崇和弘扬工匠精神的优良传统。如今，我国正处在从工业大国向工业强国迈进的关键时期，比任何一个时期都需要敬业、专注、创新的工匠，为中华民族伟大复兴提供强大的助推力。

新时代的年轻工匠，承担着祖国、民族赋予的重要发展任务。面对

行业更加精细的分工和更加专业的要求，他们继承老一辈工匠人默默耕耘、辛苦奉献的卓越品质，扎根自己热爱的领域，坚守初心、笃实专注，传承创新、精益求精，用奋斗者的姿态砥砺前行，用耕耘者的汗水不懈努力，开出一朵朵梦想之花，结出一颗颗胜利果实，在平凡岗位上不断诠释属于新时代的工匠精神。

独具匠心“耕耘者”



徐星星(中)与工作室成员交流。
本报记者 陈璋摄

工作室里出功夫 研发检修结硕果

本报记者 陈璋

在南昌，每天都有上百辆地铁列车驰骋在4条线路的轨道上，将数十万市民乘客安全运送至城市的各个地方。在这背后，有一群年轻人，以保障乘客的安全为己任，以提高地铁运营的生产效率、降低能耗为目标，日复一日做着检修工作，并刻苦钻研、发明创新，攻克了一个又一个技术难题。他们就是南昌地铁车辆检修青年工匠工作室的成员。

“这个元件还要修复一下，大家再想想怎么更好地完成。”5月6日上午，在南昌地铁2号线车辆综合维修基地办公大楼一处100平方米的工作室，徐星星和三个小伙伴正在研发一个重要课题——千次门开关项目。这里便是南昌地铁车辆检修青年工匠工作室。它于2020年3月正式挂牌成立，目前共有10名成员，绝大部分是“90后”。工作室设立的初衷，是为了进一步弘扬新时代工匠精神

神，让一线员工和青年员工有更专业的发挥平台，起到引领带头的作用。

走进工作室，记者看到，这里由两间房间组成。外面的房间陈列着10名员工的基本信息和成绩，桌上展示了工作室的主要研发成果。里面的房间则更像一个实验室，分为检测区、维修区、机械加工区等多个操作区域，工作室的成员每天在这里不分日夜地埋头苦干。

徐星星2015年来到南昌地铁，去年成为工作室的负责人。在他眼里，要成为一名新时代的工匠人，首先要发自内心热爱自己的工作，扎根一个领域，精益求精，不断实现进步。

根据安排，工作室每年都会向南昌轨道交通集团上报四个课题，每个月还会接到两三个一线生产中遇到的难题，同时完成零配件的常态化维护。“大家每天都很忙，经常是出了车间又进工作室。”徐星星说。

正是这种孜孜不倦的付出，让工作室的成果不断涌现。去年，工作室申报的“一种车门的尺寸测量装置”获得全国发明专利，大大鼓舞了人心。“一列列车有48扇门，尺寸不统一，以往检修时需要三个人带着三种工具去测量。这个发明实现了一个人靠一种工具就能完成所有车门的测量工作，而且工具上集成了蓝牙传输功能，所有数据自动上传至电脑，省去了手动记录的麻烦。”徐星星介绍。

业务进步的同时，工作室的成员也陆续获得了各种荣誉。“洪城技师”“南昌市技术能手”“南昌市杰出青年岗位能手”“全国城市轨道交通行业劳动竞赛维修能手”，以及南昌轨道交通集团颁发的多个奖章，琳琅满目。

指着工作室上“创新、攻坚、传承、互助”八个大字，徐星星说，这既是集团的要求，也是工作室每位成员的坚持。

锉刀配少年 磨砺铸匠心

侯艺松

5月5日中午，在江铃汽车股份有限公司智能装备中心的钳工训练室里，一个头戴安全帽的男孩左腿弓，右腿蹬，目光如炬，在工作台上反复推拉着手里的锉刀。随着“唰、唰、唰”的打磨声，刀刃下的铁片逐渐由厚变薄，变得光滑锃亮……这个正在练习锉削基本功的男孩，是2021年江西省“能工巧匠”获得者之一，“95后”钳工杨准正。

杨准正是江铃汽车股份有限公司智能装备中心工程车间钳工A组的小组长。2012年，16岁的杨准正从家乡丰城来到南昌，进入江西职业技术学院学习钳工技术。那是他第一次独自背起行囊走出乡村。当时的他意识到，学好一门手艺是留在城里的唯一方法，却不曾想到，手里的这把锉刀将陪着他走得更高、更远。

两年后，杨准正进入江铃车间钳工组，成为组内年龄最小的钳工。钳工训练枯燥而辛苦，一个站姿就要练很多天。“那个夏天特别闷热。我在钳工训练场，看见一个瘦小的身影对着工件一遍遍锉削，后背全湿透了。”杨准正的师父姜建国回忆，“钳工的基本功就是练手感，当时我就认为这个小伙子有悟性、肯吃苦。”经过不断的钻研和实践，杨准正逐渐掌握了工装夹具制造、装配、调试等技术，成长为一名合格的钳工。

“在学校的时候，就听闻江铃有一个袁政海国家级技能大师工作室，这是我梦寐以求的地方。”凭借着出色的工作表现，杨准正如愿被纳入该工作室进行重点培养。为了能参加各种技能比赛，他开始刻苦训练，每天练习锉削的次数数以万计，光锉刀

就练废了上百把。

终于，在2018年，22岁的杨准正获得全国第六届职工职业技能大赛江西省选拔赛第一名。2021年，在全国第七届职工职业技能大赛江西省选拔赛上，当时有一项比赛是在6小时内纯手工完成一个旋转组合体，误差最小的参赛选手获胜。经过艰苦奋战，杨准正完成该组件的精度达到0.01毫米，相当于一根头发丝直径的六分之一，这让他再次获得全省第一。年少的杨准正，如同他打磨过的精致工件，在时光的淬炼中愈发闪亮。

如今，自动化、无人化生产的快速发展，对钳工有了更高的要求。“作为新时代钳工，必须要与时俱进。”为此，杨准正不断吸收新的理论，学习智能化、科技化钳工操作，让自己成为满足多样化生产的复合型人才。

一双“铁脚板” 守护万家“烟火气”

本报记者 洪怀峰

“您好，我是燃气安检员，方便进门检查一下您的燃气设备吗？”5月5日8时许，身着黄色工作服，背着专业维修工具包的燃气安检员赖冰华，敲响萍乡市湘东区滨江国际小区居民吴浦声的大门，经其同意后套上自备鞋套进行燃气安检。

赖冰华是一名“90后”，入职萍乡新奥长丰燃气有限公司已有4年时间。他负责的燃气安检区居民用户近2万户，每天需要跑25户左右，行程至少80公里。看似平凡的安检工作，充满艰辛和挑战。无论是刮风

下雨，还是严寒酷暑，他都要24小时待命，走街串巷，进门入户。

毕业于新余学院的赖冰华，学的是生物技术及应用专业，一开始对于燃气安检完全是“门外汉”，但他肯吃苦，善学习。为了补齐燃气安检专业短板，赖冰华虚心向公司前辈请教，同时勤加练习。为了检验一个螺丝口是否标准，他能反复套上几十遍；为了熟练掌握管钳技术，他一遍遍练习，只为固化肌肉记忆，做到又快又稳。另外，他还通过看书、看视频，恶补燃气安检

知识。

肯吃苦，让他练就了一双“铁脚板”；爱学习，使他练就了一双“火眼金睛”。赖冰华因此从一名普通的燃气安检员成长为公司燃气安检团队负责人。但他并未因此停下脚步。“随着5G网络、物联网、大数据等技术的发展与成熟，用于燃气生产与管理的场景越来越丰富，燃气安检员一定要与时俱进。”在赖冰华看来，不管燃气安检的技术如何更新迭代，“干一行、爱一行、钻一行”的工匠精神永不过时。

农民工砌墙“艺术” 登上全国竞技舞台

本报记者 徐黎明

连日来，上栗县赣湘合作电子信息产业园工地一派忙碌，一排排高标准厂房拔地而起。切割、铺灰、铺砖、刮浆……砌筑工胡美俊每道工序都一丝不苟，经他砌筑的墙面美观整洁。

进入建筑行业12年来，胡美俊从一名没有任何建筑技能的普通农民工，锻炼成长为省级技能工匠、全省砌筑工工种大赛冠军。胡美俊说：“行行出状元。干一行爱一行，钻一行精一行，梦想就会实现。”

1991年出生的胡美俊是南丰县太和镇司前村人。初中毕业后，他在广州做过皮具加工，在江苏的楼盘贴过瓷砖，2009年和同乡到上海建筑工地务工，从事工资最低的小工。

做小工，挣的是苦力钱；做泥工，干的是手艺人活，有手艺才能养活自己。认识到这一点，细心的胡美俊一边给师傅打下手，一边琢磨怎么砌墙，几个月时间就学会本领当上了泥瓦工。

此后，胡美俊整天吃住在工地，白天晚上都在琢磨砌墙技艺。“水平线要怎么拉”“砖块的水平缝该有多厚”……这些基本数据他都了然于胸。省内不少重点工程项目，都留下了胡美俊的足迹。

2021年7月，正在南昌一工地上砌砖筑墙的胡美俊，突然接到派遣单位的通知，让他参加9月举行的全省砌筑工技能比赛。经过紧张的备赛，胡美俊不负众望，拿到了全省“天工杯”砌筑技能竞赛第一名。

随后，胡美俊又接到了代表江西参加第七届全国职工职业技能大赛的通知。在集训阶段，他每天按照国赛的标准来强化学习训练。

全国大赛在成都举行，短短7小时的竞技时间，胡美俊需要根据任务图纸完成规定的墙体砌筑，砖块组合成的花纹图案、墙体整体美观度、各个细节的角度、原材料合理利用等都是考核的要点。经过激烈角逐，他取得了全国砌筑竞赛第七名的好成绩，这是江西选手参加历届此项全国大赛在砌筑项目中的最好成绩。

“将工匠精神融入平凡岗位，他砌的每堵墙都是作品。”省建工集团工会认为，胡美俊精益求精，把不起眼的砌筑工作做得颇具艺术感，非常难得。

苦练舌尖功夫 成就品酒大师

向斌 本报记者 付强

品酒是白酒生产过程中的重中之重，作为国家级白酒评委、国家一级品酒师，蔡珊每天要与白酒打交道，十年来，她用味蕾品鉴各种样酒，用工匠精神护航“舌尖”品质，为江西白酒行业培养了一大批品酒专业人才。

蔡珊是一名“90后”。大学毕业后，她进入樟树市四特酒有限责任公司技术部工作。在一次公司内部举行的选拔测试中，蔡珊的品酒天赋被发现。

“在闻香和尝味方面，小蔡确实有天赋，一般的品酒员需要尝三四次，她只要尝一次，就能对酒样有准确的判断。”蔡珊的同事陈瑜说。

在常人眼中，品酒师似乎是一份每天喝酒的工作。其实，他们并非外界想象那样轻松惬意。以蔡珊为例，为了尽快学会酿造工艺和白酒品评知识，她一头扎进“酒堆”里，通过察色、嗅香、尝味，综合色香味三方面的因素，评定酒的风格和品质，生成味蕾记忆，并在脑海里形成酒的“数据库”。

“多的时候，一天要品60种以上酒样，品完后感觉舌头不是自己的。”蔡珊称，要成为一名合格的品酒师，除了天赋，更多的是依靠后天坚持训练。

如今，已经品尝过数千上万种酒样的蔡珊只需用鼻子闻一闻，舌头一品，就知道这是什么酒，采用何种工艺酿造。据介绍，原本爱吃辣的她坚决不再吃辛辣、刺激、太甜、太咸的食物，鸡精、味精更不沾，十年如一日坚持规律作息，只为在工作时保持最佳状态品评白酒。

品酒师是酒体质量的把关者，更是评判者。十年来，蔡珊每天穿梭于生产车间、办公室、品酒室、小样室之间，对样品酒经过数十次品评和质量定级。“如果样品达不到标准值，哪怕只是分毫之差，我们都不会允许其出厂生产。”蔡珊和同事们将品酒工作做到极致，保证每一批次产品质量合格。

在此基础上，蔡珊还编制了品酒作业指导书和特香成品酒、基酒标准，主动参与白酒行业技术交流，不断引进品酒新技术、研发新酒体。同时，她积极参与白酒品酒培训，担任主讲老师，为公司和白酒行业培养专业的品酒人才。

功夫不负有心人。2015年蔡珊通过白酒类最高水平测试，成为国家级白酒评委；2020年，她蝉联中国酒业协会国家级白酒评委、省白酒专家，并被授予“全国酿酒行业技术能手”荣誉称号，系江西唯一一人榜者；2021年，她又被评为第二届“宜春工匠”。



杨准正学习操控智能化机器。 侯艺松摄



胡美俊在砌墙。 图片由受访人提供



蔡珊正在专心致志品酒。 本报记者 付强摄



赖冰华进门入户做燃气安检。 洪怀峰摄