



责任编辑:李国程
新闻热线:(010)84151093
E-mail:workersdaily@sohu.com

信息

马鞍山评选劳模

本报讯 日前,安徽省马鞍山市正式启动新一届劳动模范、先进工作者和先进集体评选活动。

马鞍山市政府决定,今年开展2005~2008年度马鞍山市劳动模范、先进工作者和先进集体评选表彰工作。评选表彰的范围是:2005年以来,在该市改革开放、经济建设和各项社会事业中作出突出贡献的先进集体和先进个人。个人包括工人、农民、科教人员、各种所有制企业负责人及管理人员、机关工作人员及社会各阶层人员。集体包括企事业单位、车间、科室、班组、机关及农村基层单位。

据介绍,该市拟评选表彰劳模和先进工作者60名,其中一线职工和农民不低于总数的50%,农业劳模(含农民工)占10%。(胡琪 张瑜格)

纪录片《中国劳模》获银奖

本报讯 日前,“改革开放30年中国优秀纪录片表彰暨纪录片真实论坛”在上海电视台举行。由中华全国总工会组织拍摄的百集电视纪录片《中国劳模》摘得银奖。

百集电视纪录片《中国劳模》是本次参评作品中篇幅最长的一部作品。该片以纪实的手法、撷取劳模工作和生活的故事,展示劳模平凡而伟大的一面,思想性与艺术性高度统一,在评审时得到专家的一致肯定。

百集电视纪录片《中国劳模》总制片人表示,拍摄这样一部纪录片并不是为了得利或者拿奖,而是希望通过他们的努力和付出真真切切地为中国杰出的劳动者们做点事情,让劳动精神发扬光大。(路勤)

张克明的遭遇,让张池林震惊。那条不断颤抖着的左腿、焦黄的面孔和充满哀求的目光,深深地留在了张池林的脑海中。经过工会人的认真讨论,大家一致决定,要为张克明讨回公道。

张池林亲自操办,及时与武汉市青山区总工会及湖南桃源县总工会取得联系,争取当地工会的重视和支持,同时,他率领副主席吴新平等一行4人,前往武汉,调查了解这家建筑劳务公司及法人代表的相关情况,为处理这件事掌握了更加详实的第一手资料。

张池林和工会一行人先后7次往返

工会

工会一行先后7次往返于湖北湖南,为受伤的职工维权

张池林:浅唱低吟播桂香

□本报记者 邹明强 通讯员 周常林



金庆华获得了4000元的赔偿,并回到了原来的岗位,养老保险也得以恢复。

面对医院紧迫的催款单,张克明的心就像掉进冰窖,只得躺在床上暗自落泪。这时,急于继续治疗的张克明无可奈何地与这家公司签订了一份由该公司早已拟写好的

指坏死截断、左踝畸形不全。”接下来的几次手术,都没有改变左脚已残的事实。面对医院紧迫的催款单,张克明的心就像掉进冰窖,只得躺在床上暗自落泪。这时,急于继续治疗的张克明无可奈何地与这家公司签订了一份由该公司早已拟写好的“协议”,一次性获赔2.2万元。获赔的钱很快在治疗中用尽,但脚伤却越来越糟,张克明彻底地绝望了。当年7月,张克明在四处求助无门的情况下,找到了咸安区总工会,走进了张池林的办公室,此时的张克明情绪激动,泪流满面。

我也不同意

□关 明

都同意的话,那才叫“丧权辱国”呢。

之所以跳出来反对,并不是我有大男子主义情结——男人要是提出这样的要求,也应该受到反对。同时,我也不是成心挑拨人家两口子的大妻关系——恰恰相反,我是从内心里希望他们建设一个和谐美好的家庭。

走在路上

由丈夫负责料理,不得向妻子提任何与工作无关的要求;如需妻子加班加点,丈夫不得提出反对意见。”等等,让人看得大惑不解。依我看来,夫妻间有很多事情是“与工作无关”的——不仅是要求,而且是权利和义务。若没有了这些,那不叫夫妻而是“革命同志”。连这

他切的肉片薄如蝉翼,轻轻一吹便能飘起;他能把豆腐切成头发丝那样细,下到锅中、装在盘里不散不断——

职工食堂有“食神”

□本报记者 赵翔 通讯员 杭庆华 王■

十道工序,每道工序都有诀窍。那段时间,钟传江寸步不离师傅,集中精力,细心观察每个环节、每个步骤;在炙热的火炉边烤制时,钟传江用自己的耐心和细心,一站就是四五个小时。

功夫不负有心人。那年春节,职工们在自己单位食堂里,尝到了比外面大饭店还要正宗可口的烤鸭。从人们的欣喜和赞叹中,钟传江初次体会到了工作的成就感。

这之后,单位领导又决定派钟传江到上海百年老店王家沙学习上海菜的制作。小钟是个有心人,他了解到点心是这个名店的金字招牌后,便认准了一位擅长糕点制作的师傅。

为了学习点心制作,他每天早晨6点就赶到店里,又是给师傅沏茶又是帮师傅干活,用诚心打动了师傅,老师傅很喜欢这个机敏的小伙子,毫无保留地把糕点制作技艺传授给了他。

三

高级的烹饪,不但要求味觉、口感,而且讲究菜品的形状、颜色、造型、色香味形兼备,才称得上是上品。

还在当学徒时,师傅就告诉钟传江,刀功是厨师的基本功,也是厨艺的重要表现手段。为此,每天苦练刀功3小时,成了钟传江坚持10多年的必修课。与他一同工作的同事说,

干一行爱一行,是钟传江取得成功的秘诀。

1983年,招工进厂的钟传江被分配到了职工食堂当厨师,有着客家人血统的他,继承了祖辈们特别能吃苦的秉性,而自小在江西龙南围屋长大的他,受当地饮食文化的影响,对厨师这个职业也是情有独钟。

围屋这个地方,家家户户都会做几道特色菜,钟传江的父母也不例外。他记得因为父亲能做一手精致的赣南风味菜,每当单位领导要做东请客,父亲就会被请去帮忙炒菜。

在炉火旁度过童年,耳濡目染,钟传江从小就就知道“墨鱼卷要打麦穗刀花”,“红萝卜可以围花边”……家庭的熏陶,使他比普通学徒多了一些历练。

二

正式当了厨师,钟传江开始刻苦向老师傅学习基本功,他希望能掌握过硬的本领,让工厂职工吃好。

正在这时,单位聘请了一位广东厨师来传授烤鸭制作技术,钟传江被指定为学徒。烤鸭制作工艺复杂,从选料、宰杀、吹气、洗膛、打糖到灌水、入炉、转体、出炉等有几

劳模写真

这偌大的比赛大厅里鸦雀无声,同台竞争的对手只剩下江西某大酒店的掌厨,江西铜业公司贵溪冶炼厂的工人厨师钟传江此时倒平静了许多。

2008年8月,由江西省劳动和社会保障厅、江西省总工会和江西省国内贸易行业管理办联合举办的“创业杯”职业技能大赛在南昌举行。一路过关斩将,钟师傅已经将许多名厨淘汰出局。

最后一轮比拼的是“鱼”。只见钟传江镇定地走上灶台,把一条草鱼刺制成鱼蓉,然后用五刀切花,用红、黄、白三色着色,又用黄瓜在盘中垫成绿叶状,形成了一朵大花,继而用鱼蓉沾上松子仁,滚成球状,炸成金黄色铺在盘中,一道“鱼花荫果”巧夺天工;紧接着,钟传江又将10条江南特有的“黄丫头”鱼清蒸成龙状,把鱼蓉炸成球摆放在用南瓜做成的皇冠中,形成了一道独步江南的“九龙戏珠”。

“鱼花荫果”和“九龙戏珠”,以几乎满分的成绩被评为此次大赛最经典、最具创意的菜式,而钟传江又一次在全省大赛中夺得了金奖。为此,他被授予江西省“五一劳动奖章”、“江西省烹饪名师”荣誉称号。

一线职工风采录

2.62平方公里的守护者

□本报记者 罗娟



“请确认你的位置”、“已经到位,完毕”……和姚振家交谈是一件苦事,在中午休息时间,他右手一直握着的对讲机几乎每隔几分钟、有时几秒钟就要响一次,“人们爱叫我对讲机不离手的所长。”他微微一笑,算是歉意。

“管辖范围2.62平方公里,15229户人家”,作为北京市东城区安外大街派出所所长,姚振家真正正是在帮着老百姓“镇”家。因为只有60个“兵”,民警们隔一天就要上一个夜班,非正常状况时常发生,只有科学用警,精准打击,才能事半功倍,姚振家精准的判断侦破能力令所里的干警们“哑舌”。

2008年底,社区里电动自行车多次被盗,姚振家向居委会干部保证,“放心吧,一个星期保证抓到盗车贼。”

不同寻常的是,姚振家只选择了一

个蹲守点派人值守——3天后,果然,两名盗贼就在警察的眼皮子底下实施犯罪,被逮个正着。

姚振家最恨入室盗窃罪犯,“不仅损失财物,而且人们会有心理阴影,产生不安全感。”安外大街发案后,姚振家指示民警们在青年湖某社区蹲守,这个社区有32栋楼,派出所派不出那么多的警察,姚振家的“神奇感应”再度发威——当天晚上,仅在两栋楼前蹲守的民警就当场抓获了4名正在偷盗的案犯。

“神了!”群众和民警们都这么说。“不是神,是我对这一地区太了解了。”姚振家说,“派出所所长必须对辖区有掌控能力。”他认为,不了解社会根本办不了案子,也对不住老百姓。

姚振家的“神事儿”有“一箩筐”。一次,姚振家和同事们穿着便服在饭店吃饭,敬酒的时候突然发现指导员不见了,敏锐的他感觉到可能有事情发生了。抬头一看,恰巧发现一个1.8米高的人急匆匆地向门口走去,“这个人有问题。”一个闪念,他扔下酒杯迅速向那人扑去,将他制伏。这时,指导员也抓着一个从饭店外走了进来,原来这两个人是合伙在饭店作案的窃贼。

“不了解罪犯心理,也办不了案。”姚振家说。一次,民警们和一个盗窃嫌疑对象谈话6个小时,嫌疑人不承认,由于缺乏确凿的证据,民警们都觉得可能是判断错误,准备放弃这条线索,姚振家坚信自己的判断,于是,他亲自上阵,25分钟后,嫌疑人交待了犯罪事实。“每发生一个案件都要研究犯罪过程,积累经验。”除了积极发展青年干警入党,给他们提供锻炼机会,姚振家还经常找机会向年轻人讲自己从警的心得:“如果没干好,就老觉得心里不踏实,对不住人!”

(漫画 法明)