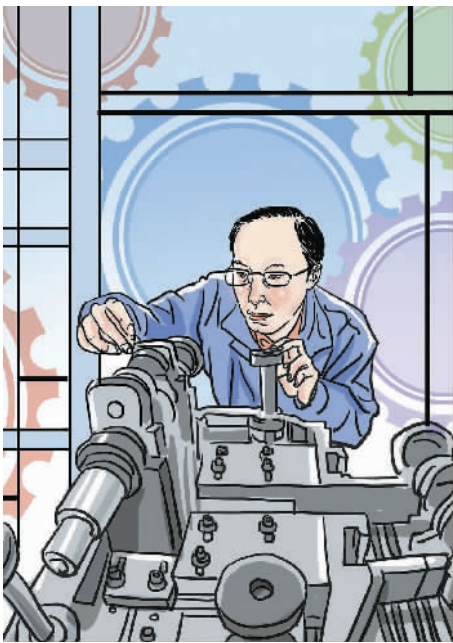




## G 追梦·一线职工风采录

# 王工的“十八般武艺”



赵春青 绘

本报记者 杨明清 本报通讯员 夏丽萍

“对待任何设备和项目都要严谨细致,否则可能产生不可估量的损失。”说话的是山东威海天润曲轴股份公司首席维修师王军。1994年大学毕业后,王军进入天润曲轴,从基础岗位做起,凭借精益求精、刻苦钻研的精神,让自己拥有了“十八班武艺”,一步步成长为威海首席技师、威海工匠、山东省五一劳动奖章获得者。

初到车间,王军对所有的设备都是陌生的,想上手但又不知从哪儿下手。跟老师傅学!王军默默对自己说。一天,师傅让王军对磨床数显尺进行调整,他兴奋又紧张,干了半个小时也没得到想要的结果。师傅没有责怪他,只是温和地说:“要想熟悉这些‘铁疙瘩’,就要多练习,摸出手感,你将来肯定比我强。”听了师傅的话,王军决心不让师傅失望。

从那以后,车间里多了一个勤学苦练的身影。

功夫不负有心人,王军迅速成长为车间骨干。入厂第6年,王军迎来了天润曲轴转型技改的一次大考,他参与了公司“九五”技改工程的德国造生产线建设,负责砂处理工部和造型工部的电气专业设备安装调试。那段时间,王军晚上查阅专业书籍,白天进行反复试验,光记录各项技术参数的笔记就写满6本。最终,他创造性提出程序跳跃控制法,排除了自动造型机故障,使生产线顺利投产。

入厂至今,王军一直坚持在一线。生产过程中,难题时有发生,但大家都有一个共识:“只要有王工在,就没有解决不了的难题。”

在虎鲨线回火冷却物流的自动化改造过程中,面临审核时间紧迫,控制系统中三菱以太网通信和西门子现场总线通信共存的难题,王军挺身而出,连续一周每天工作近20小时,终于在审核组到达前完成了改造。长时间高强度、高压力的工作,王军支撑不住病倒了,从那以后,他“拼命三郎”的称号就在企业里叫开了。

王军经常说,工匠代表的不仅是一门技艺,更是一种品格、一种精神。在他看来,“没有一流的心性,就没有一流的技术。”工匠精神的内涵就是对职业的热爱,对技术的精益求精。

# 善用数据的创效能手

本报记者 邹明强 本报通讯员 刘境阔 朱红

“这些项目都可以优化增效。”近日,中韩(武汉)石化公司计划与优化部业务主管徐红伟坐在电脑前低头划拉着账本,为公司的“百日攻坚创效”行动编制方案、分解任务目标。

徐红伟负责乙烯5个运行部、13个装置的生产计划编制及优化工作,公司各装置生产中发生的异常及波动,他都会第一时间记录在一个笔记本上,这个他当作宝贝的本子,每天都带在身上。

去年,他与各运行部讨论提出的18个公司级运行优化项目最终完成了16个,多个项目的完成情况都创下了公司投产以来的最高纪录。

“咱们厂和各装置的历史生产数据徐红伟那里最全,想翻历史数据找他准没问题。”科室的同事一提到徐红伟的台账资料,都赞不绝口。

数据台账是做好计划与优化工作的基础,为了让各级管理人员更快捷、更准确地获取各生产装置的生产数据,2017年开始,徐红伟对乙烯35个物耗能耗等关键数据、原料产品价格走势、装置生产及波动情况进行梳理,建立了随时可供查看的统计数据电子台账。

在计划与优化部,每一项优化方案都与产量成本挂钩,由于乙烯原料成本占公司生产成本的70%~80%,去年,公司将乙烯原料结构优化列为公司年度重点优化项目。

徐红伟通过查看历史台账数据发现,每年夏、秋两季液化气原料价格低且资源充足,由此提出“可根据季节变化优化每月乙烯原料结构,促进公司降本增效”的建议。

2019年,乙烯原料结构及品质优化降本增效近3800万元。

在平淡无奇的锅碗瓢盆里,他把食物变成幸福,呈现在老人们的餐桌上——

# 黄大厨的2000份手写菜单

## 阅读提示

今年是黄剑秋在福州市社会福利院食堂掌勺的第40个年头。从1980年写下第一份菜单开始,在他手中开出的菜单超过2000份。他把40年的酸甜苦辣,写进一份份菜单,记录下他为老人烹制的家常美味,也记录下福利院里时光流转的人生况味。

本报记者 李润剑

1980年夏季的一天,18岁的福州市社会福利院炊事员黄剑秋急匆匆地给食堂管理员递上了一份菜单,这是他在福利院掌勺后写下的第一份菜单。

“西红柿炒蛋、糖醋排骨、鱼丸汤……”他把当时自己会的拿手菜全数写进了菜单。谁知,那份菜单管理员却一直不肯收下。

“后来才知道,糖醋排骨和鱼丸都有让老人噎食的风险。”从那时起,黄剑秋一直记着那位老管理员的话,“在福利院里开菜单不能急。”

每周手写一份菜单,黄剑秋一写就是40年。

从手到口,从口到心,2000多份手写菜单里记录了他为老人们烹制的家常美味,也记录下福利院里时光流转的人生况味。

## 40年手写2000多份菜单

6月10日一大早,检查完当天采购物品的合格证明,黄剑秋回到办公室没来得及喝水,就拿起笔,写起下一周的菜单。菜单上已经有6处涂改的痕迹和两个次序调整的记号。

手写菜单,是黄剑秋从老管理员那传承下来的传统。

“手写,是因为他不会打字。”和黄剑秋同年进福利院工作的护理员刘飞一边拿老黄没有文凭、说话结巴的陈年往事打趣,一边向他反映这几天从福利院老人那里收集来的建议。

“高鹤鸣大爷想喝酸辣汤,说酸酸甜甜适合老福州人的口味。”

“李大妈最近血压有点高,要求少吃点盐,把茶叶蛋换成白煮蛋。”

“秋葵炒香肠,有老人反映香肠有点油腻。”

……

刘飞像报幕员一样把“食堂满意度调查

表”里的意见一一转达给黄剑秋。

“那就换成秋葵炒蛋,我交代厨师再清淡一点。”黄建秋对建议照单全收,顺手在菜单上把下周早餐栏里的茶叶蛋换成了白煮蛋,还在当天的午餐里加上了酸辣汤。

在黄剑秋的手写菜单上,这样的修改每天都在发生。

黄剑秋告诉记者,福利院服务对象大多是老人,菜品在保证营养的同时,还要兼顾老年人的膳食需求,“既要低油、低盐、低胆固醇、清淡少辛辣,还要开胃、口味佳。”

“菜品搭配既要经济实惠、不超预算,还要有当季新鲜食材。”

曾有人建议他放弃手写菜单,去当地三甲医院拍几份营养菜谱回来一劳永逸。他确实去医院拍回了菜谱,却还是改不掉每周花时间写菜单的习惯。

40年来,他手写的2000多份菜单在档案柜里堆成了厚厚一摞。

“手写有手写的好处。”在他看来,菜单上涂涂改改的符号可以在翻看时提示自己哪些菜品值得保留,哪些菜品需要调整。

黄剑秋觉得,这份手写菜单是自己守护老人们“舌尖上幸福”的诚意。

## 银发族每周最期待的时刻

“周三中午,炒面、炒粉、稀饭、馒头、鲑鱼酸辣汤。”看到自己心心念念的酸辣汤被黄剑秋写进菜单,79岁的高鹤鸣老人在食堂公告栏前笑得很开心。

年轻时当过潜艇指挥员的老高,为了不给子女添麻烦,8年前下定决心,搬出了20多年的公寓,和老伴住进了福利院。

他入院的那一年,福利院启动了标准化试点,探索建立养老服务标准体系。高鹤鸣给黄剑秋送来的第一份意见书,便是希望食堂参照当年他在潜艇上的管理方法,建立食品档案制度,给老人们的一日三餐留样备份,以防福利院出现食品安全问题时无源可溯。

因为高鹤鸣的这份意见书,黄剑秋给厨房申请了一台上锁的冰柜,冰柜里存放着食堂3天内送出的所有食品样本。

黄剑秋的“改革成果”,让老高第一次在食堂的满意度调查表里填上了“满意”。随着食堂管理制度的完善,老人们的意见越来越多集中在了菜单上。

福利院里住着400多位老人,其中80%的老人像高鹤鸣夫妇一样具备完全自理能力,剩下20%的老人需要申请“半护理”甚至

“全护理”。此外,福利院还安置了一部分无生活来源、无劳动能力、无法确定赡养人的“三无”孤寡老人。

闲暇时,老人们常常会在食堂公告栏前驻足,围观黄剑秋写在公告栏上的每周菜单。“就像以前参加潜艇上的周例会,每周看看这份菜单,心里就对接下来的日子多一点期待。”高鹤鸣感叹。

每周日,无论加班到多晚,黄剑秋一定会拿起记号笔站到公告栏前,把敲定的手写菜单誊写在公告栏上,这是黄大厨最有成就感的时刻。

## 年夜饭上的“鱼翅”

2017年,“三无”老人刘文林(化名)给福利院食堂送来了一个建议,他想要在当年三十的年夜饭菜单里加一道鱼翅。

福利院的护理员都知道刘文林患有阿尔兹海默症,听到他的建议都没有当真,黄剑秋却默默记在了心上。

过年的那一周,年夜饭的菜单里真的写上了“鱼翅”。为了满足刘文林的这一点念想,黄剑秋参考素菜厨师的做法,把透明的魔芋粉当作“鱼翅”,将黄瓜打成泥煮成“金汤”浇在了“鱼翅”上。

那一年的除夕夜,刘文林没有像往年那样抓着护理员喊着“回家”,而是安静地抱着那一小份“鱼翅”,反复回味了许久。

收餐时,他对黄剑秋说:“你的鱼翅有以前大饭店里的味道,有过年的味道。”

黄剑秋告诉记者,对刘文林这样的“三无”老人来说,福利院是他们唯一可以容身的地方。这些老人没有亲人甚至没有记忆,福利院菜单要照顾的不仅仅是他们的胃,还有他们的心。

看着眼前一摞摞的菜单,黄剑秋说:“这里装着我在福利院食堂里度过的40年,也装着时光里的酸甜苦辣。”

2000年以前,福利院里大多是“三无”孤



制图 肖婕好

寡老人,伙食标准每天不到10元,炊事班里流行一句话:“吃饱才是硬道理。”肉和海鲜是当时菜单里的奢侈品。

2000年以后,高龄老人、空巢老人日渐成为福利院养老服务的主体,每天的伙食标准提高到了26元,“吃好才是硬指标”,新鲜青菜和水果成了菜单里的标配。

2012年以前,黄剑秋和食堂采购员每天要骑着三轮车到市场采买食材,他的菜单就写在巴掌大的笔记本里,方便携带。

2012年以后,福利院实施集中采购,由商超统一供货,黄剑秋的菜单后总会附上一张上一周的供货清单,方便控制预算。

……

在平淡无奇的锅碗瓢盆里,黄剑秋希望,能把食物变成幸福,呈现在老人们的餐桌上,家常美味,亦是人生百味。

## G 人来人往

# 做一手好菜与做一个好人

陈华

做得一手好菜,算本事吗?当然算!可是,一个仅仅只会做一手好菜的厨师,很难成为厨师界的大师。

为什么?理由很简单。菜,是给人吃的。如果不把服务的人了解清楚,一桌好菜还有意义吗?

福州市社会福利院食堂大厨黄剑秋每周在公告栏前手写的菜单之所以能成为全福利院老人共同的期待,那是因为他手写的

不仅仅是一份菜单,还是一份细致入微的问卷、一份对服务对象发自内心的尊重、一份超越营养学意义的人文关怀。

这让人想起职场里经常探讨的一个话题:做事的标准。

有人认为做事要有良好的心态,有人认为要尽心尽力,有人认为要做最好的自己。这些标准都对,但也都有一个共同的问题:难以有相对具体的参照,从而让标准变得模糊、抽象且不易判定。

试问,我们想过做一件事的终极目的吗?一份工作,是仅仅满足个体功利的需求,还是

可以放在社会分工的角度考虑其终极目的?

有的时候,我们并不是把目标与过程颠倒,而是把目标设置得过低,由此导致:自己认为问心无愧,别人却觉得少了一点意思、欠了一点火候。

比如教师这个职业。没有哪个老师不期望自己的学生考出好成绩。可是为什么不同的老师,教学效果会有天壤之别?去除学生个体的天分因素,主要区别在于,有的老师太过于在意学生一题一分的得失,而忘了教育的最高目的是培养一个具有健全人格的人。

好的厨师,首先得能做得一手好菜,这是“硬道理”“硬功夫”,不过,其终极目的仍然是让有不同需求的人都能吃好。“福利院里的菜单为何不能急?”这是因为福利院老人们的个体需求有别于普通人。一张冷冰冰、机械式复制的标准化营养菜单,怎么能比得上一份温暖的、兼顾个体差异、充满人性关怀的手写菜单呢?

手写菜单,是黄剑秋的一个习惯,其实也是对所有认真做事的人的一个隐喻。手写菜单里藏着做事的标准,一个坚持把菜做好又能超越做菜本身的厨师,值得人们敬重。

杨洪练就“听诊”绝活儿,仅靠耳朵听就能判断出轧机工作状态

# 用心和机器“交朋友”

本报记者 李昱霖 本报通讯员 吴兆军

近日,在河钢邯钢连铸连轧厂CSP(薄板坯连铸连轧生产工艺)生产线旁,“河北大工匠”、该厂一级操作技能专家杨洪手持探杆,带着几位徒弟开始了日常巡检。

他迈着小碎步,走到几台电机旁停下脚步,把手中的探杆当作听诊器,仔细倾听电机“内脏”的声音……

“师傅仅靠耳朵听就能判断出轧机工作是否正常,就是因为他有这手‘听诊’的绝活儿,这条生产线20多年来没有出现过大事故。”杨洪大型设备精密点检工作室成员孟凡毅崇拜地说。

## 守护生产线的“听诊师”

“要不是师傅发现及时,不但会造成零部件损坏,生产线也会停产3天。”说起5月5日的摆臂离合器控制故障,工友耿森心有余悸。

5月5日,在巡检中,杨洪听到摆臂离合器控制系统的声音异常,判断是离合器减速机出现问题,果断停机更换了有问题的备件,避免

了停产事故,减少经济损失100多万元。

“这条生产线,20多年我一直守着它。和设备打交道,要以心换心。”杨洪说。

杨洪所在的河钢邯钢连铸连轧厂CSP生产线,是上世纪90年代我国最早引进的3条世界上最先进的CSP生产线之一,生产了5000多万吨的优质钢板,这些钢板在南水北调、西电东送、西气东输等国家重大工程中“建功立业”。

在这条生产线建成之初,杨洪就让外国工程师看到了中国工人的实力。

在首次维护中,外国工程师下班后离开现场,在没有资料、看不懂外文的情况下,杨洪硬是凭借记忆,更换了零件,完成了设备维护。第2天,两名外国工程师难以置信地赞叹:“中国工人太厉害了!”

1999年至今,杨洪在点检中及时发现16起重大设备隐患,累计挽回经济损失2520万元。

## 先进操作法的“探路者”

1983年,18岁的杨洪高中毕业后进入邯钢,成为检修工。后来他参军入伍,1990年脱

下军装重返工人岗位。

“别管干什么,用心去做就能成功。”杨洪时刻谨记父亲的教诲。

CSP生产线自投产以来,陆续出现工作辊断裂的情况,处理时间往往需要6~10个小时。杨洪决心啃下这块“硬骨头”。

他多次深入现场,对断辊事故进行观察、琢磨……成功总结出一套完整的断辊处理方法,这一方法被命名为“杨洪热轧板带轧机工作辊断处理先进操作法”。

军旅生活练就了他迎难而上的坚毅品质。此前,连铸连轧厂生产线经常出现粗轧除鳞机往1号炉出口跑水的问题。解决这一难题的任务落在了杨洪身上。

没有先例,没有资料,杨洪就“盯”现场,一待就是几个小时。经过1年4个月、80多次试验,一款能适应现场的挡水装置研制成功。它制作方便,拆装用时仅两分钟,过钢间隙便可更换。

能钻研、善发明,杨洪制作出了多种大型传动设备的点检工具:探杆、齿轮箱内磁力万向检测装置、箱体内的磁体装置……每天,创新工作室成员都会携带这些工具保卫生产线运行。

## 不留“后手”的大工匠

杨洪只是高中毕业,但他的近300名徒弟中有4位是研究生。

“参加工作没几年,我就从一名初出茅庐的学生快速成长为二档技术主管,得益于杨洪老师的悉心培养和无私传授。杨老师对技术从来不留‘后手’,既放手、又严管,使我们少走了很多弯路。”创新工作室成员韩社军说。

女徒弟齐静考上博士后表示:“毕业后我还要回到连铸连轧厂,跟师傅学习。他简直就是一座解决设备问题的‘富矿’!”

“不怕底子薄,不怕学历低,只要爱岗敬业肯钻研,就能在岗位上做好工作。”回望一路走来的经历,杨洪这样总结。他希望自己能够带动更多新人成长,将工匠精神传承下去。

2015年10月,以杨洪名字命名的职工技术创新工作室——“杨洪大型设备精密点检创新工作室”成立。他率领9名生产技术骨干开展自主创新活动,确立重点创新课题89项,培养出多名活跃在创新一线的职工。2019年,工作室被评为国家级技能大师工作室。