



追梦·一线职工风采录

我在高原“医”气井



本报记者 邢生祥 本报通讯员 焦玉娟

今年33岁的金兆芃，是青海油田采气一厂生产运维中心二号运行组的一名班站长，已在涩北气田工作了10余年。在岗位实践中，他摸透了所辖气井的“脾性”，总结出了一套气井综合“诊疗法”。

2014年7月，金兆芃从北京中医药大学毕业，响应“支援西部”号召，回到了自己从小长大、父辈扎根的地方——青海油田。“觉得熟悉、亲切，心里踏实。”他要接过父辈的接力棒，继续扎根高原油田。

走上工作岗位后，金兆芃深知自己不是科班出身，一切都得从头开始。一到场站，他就抱着流程图，一路追着师傅问。一连串的问题，问得师傅哭笑不得，笑着骂他“犟牛”。几年在一线岗位的学习实践，让金兆芃逐渐理解了场站的工艺流程，对每一步工艺、每一条原理、每一台设备结构都理解得透彻又明白，为日后高效管理气井、给气井“防病治病”打下了基础。

处置气井异常问题过程中，金兆芃善于透过现象看本质，也擅长综合运用知识分析问题，还喜欢琢磨多种方法寻求最优解。“在井口一站就是1个多小时，冻得手脚都麻木了。”一年冬天，金兆芃的班站有一口高产井，一到后半夜，管线都会被冻住。每天凌晨4点多，室外温度低至零下30摄氏度以下，金兆芃跟同事一起来到这口气井边，用开水对着冻堵的位置一直浇，直到把管线暖热，化开为止。

金兆芃一边琢磨解堵过程中的最优用水量、最佳时间等问题，一边分析管线冻堵的深层原因。最终，在不影响周边气井的前提下，通过合理调节加热炉温度、调整节流前后压差、优化工作制度，成功解决了管线冻堵问题。

解决涩R30-2井复杂问题的经历至今让金兆芃记忆犹新。“当时，气井排查时，发现这口井的油压升高，但是套压变化不大。这口井进行单井计量，结果产气量增加，但产水量却降低了。”凭借日常经验和在技能竞赛中学到的动态分析方法，金兆芃综合判断可能是气井工作制度不合理导致出砂。对气井进行测试作业后，找到了“病根”。原来有5根气井管柱出现了大面积腐蚀穿孔，将腐蚀管柱全部更换完后，气井又恢复了正常生产状态。

去年底，在四川彭州举办的2024年全国行业职业技能竞赛——采气工大赛暨中国石油第三届创新大赛竞赛中，金兆芃摘得个人银牌，创造了青海油田在国家二类竞赛中的最好成绩。

匠心酿美酒

本报记者 吴锋思 本报通讯员 刘彤

“走进车间，我只要一闻就能判断出酒精含量和酸度。”说这话时，罗建忠的眉毛微微上扬，目光中透出自信。

罗建忠是新疆伊力特实业股份有限公司酿酒二厂酿酒车间主任、高级技师。他抓一把糟醅，一捏、一闻、一尝，酒糟发酵状况便了然于胸。这项“独门绝技”是罗建忠日积月累用心“炼”成的。

1989年，罗建忠成为伊力特酒厂的一名临时工。“酿酒看似简单，其实有很多门道，每一个环节都不能马虎，出一点差错就会影响出酒量或酒的品质。”到岗第一天，罗建忠就对酿酒产生了浓厚兴趣。他谨记师傅传授的步骤和诀窍，一遍遍分析计算复杂的酿酒数据，将酿酒工艺熟记于心，并练就了一双“火眼金睛”——扫视一遍窖池，大致数据和观测结果就与实际情况不相上下。

进厂仅半年，罗建忠就被提拔为酿酒班班长。“临时工当班长”，罗建忠成为公司第一人。从此，他对自己的要求更严格了。每天早上天没亮，他总是第一个来到车间巡视窖池、测量温度、观察糟醅。这样的工作习惯他一直保持到了现在。

1996年9月，公司将新型梯形土块窖池实验的任务交给罗建忠班组。当时，为丰富新窖池的微生物群，罗建忠带领班组成员拉来一车又一车窖泥抹在窖池壁上。窖泥附着不理想，罗建忠就带着班组成员把竹签削到10厘米长，一根根插进窖壁。33个窖池用了近1万根竹签，历时1个多月才完工。

除了精益求精传承传统工艺，罗建忠还在酿酒技法上大胆创新。过去，酿酒多采用单一粮食原料进行发酵和提取，1997年，罗建忠开始研究“多粮型”酿酒新工艺。经过3年反复试验，“多粮型”酿酒工艺试验获得成功，推动公司成品酒的产量和质量迈上了新台阶。

担任酿酒车间主任后，罗建忠的口袋里总是装着一个“账簿”，上面记录的是每个酿酒班组上一班的人池情况，这让他对全厂17个酿酒班组的902口窖池发酵情况了如指掌，可以针对每个班组的窖池情况随时调整工艺、制定应对措施。

30多年来，罗建忠带领团队多次攻克技术难关、创造生产纪录。他本人也先后荣获全国五一劳动奖章、自治区劳动模范等称号。

4年外卖配送零差评，8年献血6400毫升，捐献骨髓挽救患儿——“辞职”1个月，这位骑手干了件“大事”

本报记者 车辉

1995年出生的刘壮给人阳光健康的感觉，笑起来眼睛总会眯成一条缝。

作为一名专送骑手，刘壮多年来保持着零差评的纪录。虽然他的工作很普通，但他的头衔却有一长串——他不仅先后获得“2022中国经济年度人物”特别奖、“2024北京榜样”等荣誉，还荣膺全国五四青年奖章和全国五一劳动奖章。

“我就是个平凡的骑手，并没有什么特别之处。”站在聚光灯下，刘壮觉得，自己只是“一个普通人做了一些普通的事”。实际上，正是刘壮不经意的善念流转，让他命运的齿轮发生了转动。

“辞职”1个月，他干了件“大事”

2021年8月，刘壮突然向站点提出“辞职”。

问及原因，他支支吾吾没有说出口。因为刘壮平时表现突出，站长特意叮嘱，等他处理好手头的事情就回来，岗位会一直给他留着。

1个月后，刘壮再次回到站点求职。一次休息时，他无意间和同事们聊天提起，大家才知道，“消失”的1个月，他干了件“大事”。

1个月前，刘壮接到了北京红十字会工作人员的电话，告知他的造血干细胞和一位11岁的患儿匹配上了。刘壮当即在电话里表示愿意捐献骨髓救助患儿。

“大概是第7次献血时，工作人员问我要不要留个血样录入中华骨髓库，我同意了。”刘壮回忆说。从8年前第一次踏上献血车开始，刘壮已累计献血16次、6400毫升。按照规定，两次献血必须间隔半年以上，他特意把献血日期记在了手机里，半年后就会自动提醒可以再次献血。

由于捐献骨髓需要提前住院一段时

间，让身体做好充分的准备。于是，刘壮做出了“辞职”的决定。那段时间，他每天坚持锻炼身体，远离烟酒，健康作息。“为了别人的生命，我必须自律。”刘壮默默告诉自己。

手术从早上7点半一直持续到中午。得知自己住院期间的所有费用都由患儿家庭承担，为了不给孩子家庭增添负担，完成骨髓捐献不足6小时，刘壮便留下自己给患儿买的玩具汽车悄然离开。

飞机将满载希望的“救命包裹”送往上海，成功救下了患儿。

当相关机构带着慰问金和慰问品急匆匆赶来病房表示感谢时却扑了空，工作人员发现，病床被刘壮整理得干干净净，被子叠得如同军营里的豆腐块……

热爱生活的“斜杠青年”

刘壮从小生活在河北涿州农村，高中毕业后，他受到有军人情结的父亲影响，参军入伍，成为一名通信兵，并在部队考士官学校。

退伍后，刘壮一度陷入迷茫。他做过公司打字员，也在涿州影视城当过副务，还曾在网上做过聊天主播。直到2020年9月，在一位朋友的介绍下，刘壮来到北京成为一名美团外卖骑手。

繁忙的工作并未消磨刘壮对生活的热爱。业余时间，他化身“斜杠青年”——成为“骑手社区”的专栏作者，先后撰写了数十篇文章，分享送餐技巧、文明行车等实用内容。朴实的文字、真挚的情感，让刘壮收获了一众铁杆粉丝。

一次，刘壮在送餐途中发现，北京朝阳区将台地区的街头出现了很多橘红色标识的“将小爱”暖心驿站，休息时骑手们也在讨论，驿站里可以充电、喝水、热饭。

参与过几次驿站举办的活动后，刘壮主动加入了将台地区的工会组织，正式成为一名“将小爱”，并经常随服务队参加社区志愿服务活动。

现在配送外卖时，刘壮总喜欢背一个黄

图为骑手刘壮在北京某小区送外卖。

受访者供图



色书包。不过，书包里装的不是书，而是刘壮精心准备的急救药品。外卖配送路上，刘壮见到过很多骑手和路人需要临时急救的情况，这些急救药品就是为了以备不时之需。

作为“将小爱”志愿服务队的“明星”成员，刘壮不仅号召更多骑手加入“将小爱”队伍，自己也成了“将小爱形象大使”。

付出换来荣耀时刻

上午10点半出门跑单，下午3点左右吃饭，休息一段时间后，开始迎接晚高峰的订单，一直忙到夜色渐浓……刘壮平均每天配送40单到50单，多的时候一天可以送70单到80单，这样忙碌的节奏他早已习惯。

外卖骑手工作看似简单，想要干好其实并不容易。比如规划一天的送餐时段，熟悉路线并记住每个小区楼栋的具体分布等细节，这些都需要动脑子。刘壮明白，作为团队中的一员，如果自己送单少，站点其他同事的工作量就会增大，于是他开动脑筋，不断优化工作流程，提高送餐效率。

2021年底，刘壮接到系统派给的一单超市订单，由于那段时间超市订单量极大，系

统显示已超时而商家仍然没有包装好商品，于是站点站长便联系顾客取消订单。顾客回复说，这是给奶奶买的生活物资，老人所在的小区只进不出，只能通过外卖方式配送物资。

刘壮得知情况后，立刻与顾客取得联系，主动给顾客的奶奶连续配送了几次物资。每一次，顾客都会多给几十元的跑腿费表示感谢，尽管刘壮明确表示拒绝，但顾客仍然坚持。后来刘壮把跑腿费全都用来买了生活用品一并放入配送物资里送给老人。

类似这样的小事，在刘壮送单的路上还有很多。因为充满爱心、业务素质突出，刘壮经常受到顾客的额外“打赏”，他一共收到过100多次“打赏”，顾客对刘壮最多的评价就是“态度好”“有担当”。

善良朴实的刘壮也被命运“打赏”。2025年初，作为新就业形态劳动者中的优秀代表，刘壮与大国工匠、奥运冠军、青年学者等10人一起荣获“2024北京榜样”。

“这个荣誉不是给我的，而是给我们网约配送员群体的。我只是他们之中普通的一员。”刘壮说，我还年轻，后面还有很长的路要走，希望我的路越走越宽广。

图片故事

“逐梦星海”的90后卫星设计师

近日，在长光卫星光学零件检测间，王升（中）在与团队成员讨论。

34岁的王升在位于吉林长春的长光卫星技术股份有限公司任职，现在是光机结构一室主任、“吉林一号”宽幅02系列卫星副总师。

卫星光学载荷系统，通俗地讲就是在太空中工作的高分辨率、大幅宽的相机。在前辈的指导和自身不断钻研下，王升将自身所学与空间光学融会贯通，完成了从“卫星新兵”到“技术大拿”的蜕变。他带领平均年龄不到30岁的年轻团队不断开拓创新，攻克了结构、材料等一系列难关，助力卫星载荷实现多次进步迭代。

“在最好的时代，我们青年航天人怀着一腔热血‘逐梦星海’，通过科技创新不断突破技术瓶颈，为商业航天发展注入更多青春活力。”王升说。

新华社记者 许畅 摄



从产品化验员到全国人大代表，黄海文助力侨乡咖啡香飘世界——

一杯咖啡里的奋斗故事



本报记者 赖书闻

走进海南省万宁市正大兴隆咖啡文化园的咖啡加工厂，全自动生产线正在有条不紊地运转，散发着浓郁香气的咖啡豆在烘焙机中翻滚。正隔着玻璃幕墙观测的全国五一劳动奖章获得者黄海文，脸上露出欣慰的笑容。

从原兴隆华侨农场咖啡厂到正大（海南）兴隆咖啡产业开发有限公司，黄海文在咖啡行业深耕30余年，从产品化验员到车间主任、副厂长、工会主席再到后勤主管、全国人大代表，改变的是身份，不变的是让兴隆咖啡品牌走向全国、走向世界的初心。从“一粒豆”到“一杯香”，咖啡的热气里氤氲着黄海文和一个产业的奋斗故事。

结缘咖啡的追梦人

1992年，黄海文从华南热带作物学院果树专业毕业后，得知兴隆华侨农场咖啡厂要建立化验室，她便回到了自己生于斯长于斯的这片土地。从此，这位“侨二代”便与咖啡结下不解之缘。

作为一名产品化验员，黄海文的日常工作是对生产出来的产品进行出厂检验。那时的咖啡厂除了生产咖啡，还有椰香饼、椰糯糕等多种产品，对化验工作提出了很高要求。

为确保各类产品质量达标，黄海文利用业余时间钻研化学基础理论、化验操作技巧及成分分析方法。从水分含量测定到微生物检测，她对每一个环节严格把控，确保产品质量万无一失。

凭借扎实的专业知识和认真负责的工作态度，黄海文不断成长。在随后的十余年时间里，她进一步钻研业务知识，研发新产品，参与撰写的《天然益智鹧鸪茶及其研制加工》《天然益智糖果的研制加工》《天然益智足浴粉剂的研制加工》等多篇论文发表，参与研制的益智鹧鸪茶获得国家发明专利。

2000年，她升任车间主任，负责椰香饼和速溶咖啡等产品的生产。2012年，她担任副厂长，组织并参与质量管理体系和食品安全管理体系的认证工作，成功申报太阳河牌咖啡为首批海南省老字号。

探索咖啡香里的“门道”

伴随工厂的发展，黄海文见证了兴隆咖啡生产方式的变迁。从最初烧柴火手工翻炒，到使用天然气半自动化生产，再到如今的

全自动化生产，每一次技术革新都让她深感创新的重要性。

2022年，公司成立黄海文劳模创新工作室，2023年，海南省总工会授予该工作室“海南省劳模和工匠人才创新工作室”称号。这个由10名成员组成的团队，包括两名食品加工助理工程师和8名中高级专业技术人员，成为企业创新发展的中坚力量。

在黄海文带领下，工作室坚持自主研发咖啡系列特色产品，不断优化咖啡鲜果处理和咖啡豆烘焙工艺，先后研发出红酒日晒咖啡豆、啤酒花厌氧日晒咖啡豆等新品，以及斑兰拿铁等创意咖啡饮品，不断满足消费者对新口味的追求。

此外，创新工作室还致力人才培养，开设SCA（国际咖啡精品协会）冲煮和烘焙咖啡师培训班。目前，公司已有12人获得国际咖啡品质鉴定师认证，其中有3人是创新工作室成员。

助力兴隆咖啡香飘世界

“兴隆咖啡拥有完整的咖啡产业体系和链条，希望将来能实现咖啡原料买全球，产品卖全球的愿景。”谈及未来，黄海文眼中闪烁着光芒。

在她看来，这不仅是一份事业，更是一份使命。

2023年，黄海文当选全国人大代表。她围绕咖啡产业提出了不少促进高质量发展的建议，助力兴隆咖啡香飘世界。

“海南西邻越南、南望马来西亚，是天然的大型线上线下咖啡交易中转站。”在当年的全国两会上，黄海文提交了在万宁市建设咖啡新型国际专业市场的建议。让她倍感振奋的是，这一建议很快有了回应——多方助力下，海南国际咖啡交易运营中心在万宁挂牌成立。

2024年初，在与财政部代表座谈时，黄海文提出将咖啡生豆列入海南自由贸易港对外贸易正面清单的建议。就在2025年1月26日，财政部等部门下发通知，将未烘焙咖啡列入海南自由贸易港“零关税”原辅料清单，进一步丰富海南自由贸易港咖啡企业的生产原料选择，降低企业生产成本，增强企业在国际市场上的竞争力。

作为厂里的工会主席，黄海文时时处处为职工权益着想，积极动员单位工会会员参加医疗互助活动和女职工安康互助活动，累计为20多人次患病职工减轻了医疗负担。同时，她还设立劳动争议调解委员会、打造咖啡书屋，积极推动厂内人居环境整治，从职工宿舍的居住条件提升，到烘干车间的工位布局 and 通风设施优化，这些改变都离不开她的努力。