

吕梁技术状元风采

樊连枝:传承工匠精神 提升专业水准

□ 本报记者 罗丽

9月23日,第二届吕梁市职业技能大赛开战,全市611名技术标兵同台竞技,再攀高峰。在工业控制赛区,一位参赛的女选手始终保持着镇定的神色,各种线路、器械在她手中上下翻飞,各种操作轻快有力却又无比精准。工业控制类的技能竞赛,是男技工的天下,但在工业控制赛项选拔过程中,作为进入决赛的8名选手中唯一的女选手,她凭借过硬的技术、沉着的心态、科学的分析与冷静的判断,一举夺得了第一名,并被授予“吕梁技术状元”荣誉称号。她就是来自吕梁高级技工学校的教师樊连枝。

成功的道路并非坦途,技能成才都是在经历长期艰苦磨炼、克服重重困难后,才迎来了属于自己的“高光时刻”。“只要能吃苦、肯用心、多钻研,即使在平凡的环境中也能成才。”面对掌声、鲜花、荣誉,樊连枝腼腆而又郑重地说。

今年37岁的樊连枝于2008年进入吕梁高级技工学校,任机电一体化专业

指导老师。在13年的教学中,樊连枝依靠勤奋好学,迅速成长为一理论知识和实操兼备的双师型教师。同为机电系教师的赵瑞华盛赞说:“樊老师工作积极主动,肯钻研,做事考虑周全,心细。不管什么设备一回来,她总要第一时间弄通弄懂弄透才罢休。”如今樊连枝是系里教学改革与课程建设的骨干力量,主编出版了《可编程控制器的应用》作为教材,更好地满足了学校电气自动化设备安装与维修专业的教学需求。

然而,在刚任教时,学校设备面临培训设备落后、实践操作课程薄弱等各种困难。“记得我刚来学校任教的时候,由于机电一体化这门专业没有安排实操课程,学生们对知识的理解不是很透彻。了解到学校有相关设备后,我自己先在操作室里琢磨研究,然后再带着学生进行实际操作。”回想起当初的艰辛,樊连枝笑着说。为了让学生们更好地将理论与实践相结合,樊连枝带头钻研,从机电设备的调试、组装,到电路的连接,再到机电一体化运作,不论是照明、机电控制还是可编程逻辑控制器的应用,樊连枝总要在讲之前进行

反复的实践,一步一步地细讲,确保教学达到通俗易懂。在平时教学中,考虑到学生在实操中的安全性,樊连枝上课时必须要始终紧盯学生的每一步操作,在确保学生电路连接正确的前提下,才允许学生通电。

在教学基础上,为了让学生能更多地接触社会,了解社会机电技术发展,樊连枝在学校领导的支持下,带领学生参加各种技能比赛,走上一条以赛促学、教学相长的道路。2018年4月,省级职业技能大赛新增加了“电气装置”比赛项目,距离比赛只剩几天的时间,因为学校没有相关设备,校领导安排樊连枝立即带着参赛学生前往山东淄博国家集训地学习。时间紧,任务急,樊连枝马上了当天晚上的火车票,在上完课后,带着学生白晔辉连夜踏上了外出学习的旅程。在当地老师的指导下,白晔辉操作,樊连枝做笔记,利用两天时间把整个比赛流程做了一次,又连夜坐车赶回学校,立即组织学生改装设备,购买工具和电器原件。几天高强度的训练,学生们的技术和熟练程度突飞猛

进,最终在省级大赛中获得了优异成绩。2018年以来,从山西省世赛选拔赛“电气装置项目”第三名到第一届全省职业技能大赛“机电一体化项目”一等奖,从第二届全省职业技能大赛“工业控制项目”二等奖到第二届吕梁市职业技能大赛“机电一体化项目”一等奖……在樊连枝的指导下,机电系的学生频频在各级大赛中获奖,在技能学习中找到了自信和人生的方向。

在指导学生参赛的同时,樊连枝也积极参加各种职业技能大赛,和同行甚至自己的学生同台竞技,在不断的勤奋学习中挑战自我,丰富自我。“我不怕在赛场上输给自己的学生,每一次竞赛后,大家的技能、素质都会有不同程度的提高,在不断发现问题解决问题循环中,学到的知识会更系统化,技能也能日新炉火纯青。”面对成绩,樊连枝仍感恩任重道远,她认为建设技能型社会,离不开工匠精神,需要培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠。她表示,将以培养学生成才为毕生目标,在教学上不断开拓创新,创造更优异的成绩。

路冬梅:一把剪刀的逆袭之路

□ 本报记者 康桂芳

还未到交城非遗传习基地门口,远远的就看到在岔路口站着一个小身材小却敦实的身影,身着一件灰色的呢子大衣,斜挎着一个黑色皮包,尤其是扎着一根及腰的马尾辫很是显眼。她就是路冬梅,在刚刚落下帷幕的第二届吕梁市职业技能大赛中,夺得了剪纸项目的第一名,获得了“技术状元”称号。

43岁的路冬梅真是不简单,一位普通的农村妇女,凭借手里一把小小的剪刀实现了人生的逆袭。不但独自从村里搬到县城,还成了交城县剪纸第五代传承人、交城县剪纸协会副会长、省剪纸协会交城传习基地主任。

“获得技术状元是对我的肯定,也让我看到了更多希望”

“我在职业技能大赛时的考号009号,监考老师叫到我的考号时,哎呀太紧张了,这是我第二次参加比赛,可不能给交城丢脸。”提到前不久结束的技能大赛,路冬梅还是忍不住的激动。“我们剪纸组和其它项目不一样,到了比赛现场发了卷子才知道题目,那都是现场创作,我第一次参加技能大赛脑袋都是懵的,这一次比赛有了更多经验。”今年参加全市职业技能比赛,路冬梅提前一个月就开始准备。一边照顾生病的老父亲,一边兼顾协会的日常工作,每周还志愿给交城县城南小学学生讲授剪纸课,她租住在面积不足20平方米的小房子里,一张小方桌,一个小板凳,一把剪刀就成了她的全部。用来剪纸绘画的小书桌上工整的摆放着此次大赛获得的证书和奖金牌,那鲜红的“吕梁技术状元”六个大字,蕴含着路冬梅的多少辛勤汗水啊。

春夏与秋冬,剪纸招我魂。在剪纸这条艺术道路上,路冬梅已经坚持了14年,“这次获得技术状元是对我多年努力的肯定,市里组织的这次比赛让我看到了剪纸希望,证明我能靠剪纸成功”。路冬梅说着话,抹了一下泛红的眼睛。她也曾动摇过,“眼瞅着同龄人都出去打工挣钱,一个月几千块的收入补贴家用,自己剪纸不挣钱还经常得往里贴钱,心里难受啊。过去在村里每天照顾三个孩子,还要种十几亩地,晚上在家挑灯也要拿起剪刀过过瘾。虽然难也坚持下来了,因为我太喜欢剪纸艺术了,要把它好好的传承下去。”路冬梅哽咽着说。

“寻访17位民间老艺人,就是为了传承剪纸艺术”

“我觉得热爱就是最大的动力”,骑着电动车离开出租屋去住非遗传习基地的路上,记者坐在电动车后座上冷得哆嗦,而路冬梅却喝着冷风滔滔不绝讲述着她的剪纸经历。

鏊金作胜屠削,剪彩为人起晋风。山西民间剪纸艺术有一千多年的历史,交城剪纸也有百多年。“我奶奶心灵手巧,毛笔字、捏面人、剪纸样样在行。我七八岁的时候跟着她学习剪纸,她就是我的剪纸启蒙老师。”为了学到剪纸技艺,2018年,她独自骑着电动车穿梭于全县乡村,寻访民间剪纸老人。功夫不负有心人,一年中,她寻访到了17位剪纸老艺人。

“现在我知道的就有6位老人已去世,心痛啊。到我已经第五代传承人了,我不希望在自己这一代失传”。路冬梅说打算编一本册子,书名就叫《交城县民间老艺人剪纸集》。也就是在这一年底,她成功申报了吕梁市非遗剪纸项目。今年四月,她又成功申报吕梁市非物质文化遗产(交城剪纸)项目代表性传承人。记者去采访的当天,一本约1.2万字的交城剪纸入门练习辅导教材也已编辑成形。她还经常积极参与到传授剪纸知识技能和宣传非遗传承活动中,获得了剪纸爱好者的称赞。

“剪纸成了我生活的全部,未来开个工作室,打算剪一辈子”

“圆、尖、方、缺、线,是剪纸最基本的要求”,要达到圆剪如秋月,剪尖如麦芒,剪线如胡须……在交城非遗传习基地办公室,路冬梅随手拿起桌子上的剪刀,一边说一边剪,不到二十分钟,一幅生肖图就呈现在我面前。“看,我们先剪这个外轮廓,再剪细节……”纸和剪刀在她手里来回旋转,感觉到她浑身有使不完的劲儿。

近年来,路冬梅共创作了《幸心》《十二生肖》《福虎纳祥》《五子登科》《门顶喜花》《镇邪》《中国梦》等两百多幅作品,从2007年至今斩获了省市举办剪纸各大奖项。2018年作品入选“迎新春”全国剪纸精品展,2019年被山西省民间剪纸艺术家协会评为2018年度先进个人。荣获“交城工匠”和“吕梁市工艺美术大师”称号。

匠心不悔润童心,纸上飞花满园春。路冬梅有着对剪纸艺术不断的追逐和深爱。“剪纸成了我生活的全部。现在最小的姑娘都上大学了,我有足够多的时间用于剪纸创作。”路冬梅露出一脸欣慰又满足的微笑。

“你获得了技术状元奖,接下来有什么打算”?记者问。

“开个剪纸工作室,就这样剪上一辈子”。路冬梅说。

郑建文:飞溅焊花闪耀工匠梦

□ 本报记者 张娟娟

郑建文是个“85”后,却没有同龄人的浮躁。在中阳钢厂持续从事焊接工作18年来,对工作始终保持热爱。焊接的十八般武艺样样精通,电焊、气焊、氩弧焊、二氧化碳保护焊……手到擒来。凭借一把焊枪和一颗匠心,他在吕梁市首届职业技能大赛中获得二等奖,在不久前结束的第二届吕梁市职业技能大赛中斩获“吕梁技术状元”。

焊接,看似简单,实际上却是门非常考验眼力、手力、耐力的技术活,差之毫厘都会对成品质量产生非常大的影响。“每一件作品不仅要质量上过关,还要外表美观,使它们成为一件件具有美感的工艺品。只有做到眼精、手稳、心静、气匀,做出来的焊缝才能够匀称美观、天衣无缝。”郑建文在工作中对自己要求很苛刻,为了保证成品完美无瑕,不管是在20多米的高空作业,还是在狭窄的空间内,任凭高达数百度的焊花四溅烫伤皮肤,仍能保持一个姿势专注作业,一些重要部件的焊接往往要求一次性连续作业,蹲几个小时是家常便饭。“烫伤疼、腿酸、脚麻、脖子困,但一个轻微的晃动都会带来巨大影响,所以不能停下来。”郑建文轻描淡写地说着,听者却能感受到他背后的艰辛与不易。每一滴汗水浇灌每一朵焊花。郑建文现在焊接出来的

成品都经得起用放大镜和X射线检测。

“刚开始学焊接作业,焊得歪歪扭扭根本看不过眼,和标准差了太多太多,连焊接最基本的尺寸标准都不懂。”郑建文坦诚而直接,“为了学好学精,吃了很多苦,光是埋头焊是不行的,必须有专业的理论知识来指导,可是,我只有初中文凭,学习的过程很艰难。”郑建文买了很多专业书籍来钻研,但是晦涩的专业术语经过反复研读还是很难懂,针对这类知识点,他常常是一边看书,一边对照图样拿起焊枪在废钢板上练习,用心揣摩焊枪的角度、摆动的幅度、移动的速度……焊接中,再回头看书里的内容,在实践和理论的反复学习中,郑建文会忽然恍然大悟,这时的他是最开心的时候,学习的快乐让他前进的路上一直无惧。啃下一个又一个知识点,郑建文凭借自己的努力现已考取了焊工高级工证书。

“我最不怕的就是困难,失败是成功之母,我觉得失败反而特别能提升自己,去年在首届职业技能大赛中获得二等奖,经过这一战,我就知道了自己努力的方向。”郑建文“爱学习、肯钻研,喜欢思考总结”在同事中是出了名的,正因为如此,他在工作中不断进步不断突破创新,仅仅一年时间,他就逆袭成为“吕梁技术状元”。比赛中,3个小时,4个焊件,他从观察,打

磨,安装,焊接中调节焊接电流、焊接电压、焊接速度、焊接极性、气体流量等各项参数,包括焊接结束后的清理,每个细节把控上都处理得恰到好处。在旁人眼里,郑建文获得“吕梁技术状元”,这在他市已经代表焊工的最高水准了,但是,郑建文不这样想,“这个奖对于我是肯定,更是鞭策,这已经不是我们个人的奖,现在代表的是我吕梁的焊工水平,这更需要我更加努力继续精进,决不能给我们吕梁丢脸。”他不满足于现在的水平,还想在技术上追求更精更高的造诣。

郑建文在去年参加了我省职业技能大赛,只获得了优胜奖,但是这次比赛对于他的促进非常大。他看着别的地区的参赛人员有国家级的专业师傅教,有专门的时间练习,很是羡慕。“因为我还生活生计需要维持,所以不能闲下来专门钻研比赛的事,我现在最想的就是跟着更专业的师傅去学。”郑建文说这些时满眼都是对学习的渴望,“市委重视技能人才,才使我们有了出彩的机会。希望以后能多参加一些技能培训,有更多技术和理论的支撑,我还想去参加省里和国家级的比赛,成长为一名大国工匠,为咱吕梁争光。”

在弧光闪耀中历练,在焊花飞溅中成长,相信郑建文定会用他饱满激昂的青春在不懈努力中实现他的工匠之梦。

任舒奇:信念坚守初心 匠心营造未来

□ 本报记者 王洋

37岁的任舒奇现就职于汾阳市贾家庄裕和花园酒店,做面点主管一职。在第二届吕梁职业技能大赛中式面点比赛项目中荣获第一名,并授予“吕梁技术状元”称号。

初中毕业后的任舒奇经过多次登门拜访,最终拜汾阳面点大师吕树德为师,开始他的学艺生涯。

看似光鲜亮丽的光环,任舒奇背后的故事却有诸多的辛酸。

“20多年前,刚入这一行的时候,当学徒工一个月挣30元至50元,只要能跟上一个好的师傅学艺,那时啥活都愿意干,辛苦那是必然的,连这么点辛苦都不受了的话,怎么能学好手艺。”任舒奇回忆起当年当学徒时记忆犹新,那时候厨房用的都是炭火,初级阶段就要学会生火,掏灰渣,洗盘子,三个月之后,师傅就会选一些干利落索,眼里有活的学徒教他们和面、切菜之类的小活。

“2008年,我刚结婚那会,做厨师挣不了

多少钱,还要养家糊口,本来想放弃厨师这个行业,换个个体活能多挣点钱。”任舒奇说,我师傅知道后专门找我了解了一下情况。师傅跟我说,“行行出状元,你挣得少说明你手艺不精,做个体活虽然现在能多挣点钱,但是一辈子就能挣那点钱,厨师是在不断工作与学习中提高自己的手艺,手艺好了,才能出去挣更多的钱去养家。”

在任舒奇师傅的细心教导劝说下,他决定留下苦心学艺。

为了早日出师,任舒奇刻苦钻研师傅传授的面食操作技能。多年来,以多看、多学、多研究的心态去学习各种点心和面食的做法。在创新点心和传统面点的改进方面有:《枣泥小鸟》《象形核桃酥》《桂花山药饼》等多样化、多区域的相结合的点心工艺,并且融合汾阳本地的特产红枣、山药、核桃,最后制作成形态逼真的象形点心。

“2009年8月,汾阳市贾家庄裕和花园酒店开业在即,作为一名贾家庄人,又是一名面点师傅,想为家乡的发展做点贡献。我

果断辞去工作,加入了贾家庄裕和花园酒店这个大家庭,酒店开业聘请了好多太原的名师大师,我就跟着大师们学习。”任舒奇如是说。

随着日积月累的学习和实际操作,任舒奇掌握了很多以前没有学到的技术,也从面点中工做到了面点主管。这几年酒店不断的发展,接待规格越来越高,从市里接待到省级接待,再到全国会议的接待,对任舒奇来说,工作要求也会越来越严格。

经过任舒奇不断的努力,他成功申报中国厨师之乡系列活动,第四届《平遥国际电影节》的欢迎晚宴的面食制作主厨,贾樟柯导演在上海与Prada合作的特定场域创作“面MIAN”活动中面点研发中心制作主厨、汾阳市十大名菜、十大名吃团体标准的起草人系列活动。并获得2021年全国餐饮行业职业技能总决赛——中式面点特金奖,并被中国烹饪协会授予“餐饮业高技能人才”荣誉称号;第二届吕梁职业技能大赛——中式面点比赛项目第一名,并授予“吕梁技术状

元”称号;2021山西省“好食堂”烹饪行业职业技能大赛中获得主食优胜奖;2019年汾阳市餐饮旅游饭店行业协会与山西经济日报联合开展的“中国厨师之乡·汾阳”餐饮业十佳系列评选活动中被评为“十佳晋菜传承人”。

“2017年,汾阳市餐饮旅游饭店行业协会成立后,郭江林会长提议我们厨师应该‘走出去,请进来’,不能闭门造车,要和外界接轨交流’,‘走出去’是指我们应该多出去学习外边的烹饪技术、管理理念,‘请进来’是指把外边的烹饪大师,名师请到汾阳来指导我们在汾阳传统美食创新与规范。”任舒奇说。

从打工学徒到面点主管,从面点师傅到“吕梁技术状元”,点点滴滴都记载着任舒奇不懈努力的奋斗史。“对我来说,不忘热爱面食的初心,从自己的很多不足之处,到现在的小小有成就,我会继续不断努力、不断学习,让我们的面食文化传承下去。”任舒奇说。

张艺恒:「少年郎」到「状元郎」的蜕变

看着眼前这位性格开朗又很爱笑的男孩,很难与“自卑”“不爱说话”这样的形容词联系在一起。见到张艺恒是在他军训之后,戴着银框眼镜,皮肤有点黑,很有礼貌,这是他给人留的第一印象。

18周岁的张艺恒在刚刚落幕的第二届吕梁市职业技能大赛中的“移动机器人项目”中一举夺得了“吕梁技术状元”称号。喜事还不止这一桩,在吕梁技工学校读完三年中专后,他今年顺利考上山西职业技术学院,开启了大学之旅。其实,在中考落榜之后,不仅家人对他失望,他自己也对自己失望,一度以为这一辈子就彻底底完了。现在能考上大学,张艺恒说放在三年前是想都不敢想的。

“我很庆幸能够来到吕梁技校,三年的技校生活让我改变了很多。”张艺恒一脸真诚。读初中时,他的学习成绩不尽如人意,在当时以成绩评优的班级里被边缘化。他不轻易和同学聊天,也从不会打开扉扉与人交流,而且随着差距的不断拉大,越来越自卑。

一个契机,给张艺恒重新按下了开始键。来到技校,军训时被教官不经意选为班长,一直不被“看见”的张艺恒第一次被“看见”,他十分激动,暗自下决心“要好好干,不辜负这份信任”。他的努力和用心,赢得了同学们的认可,军训结束后的张艺恒继续被同学们选为班长。谁也没曾想,也就是这份突如其来的信任,改变了张艺恒对人生的态度。也正是因为这份信任,他从一个无知少年变成了一个有责任心有担当的人。“就是从那一年开始,我决心要为自己的人生负责。”

一份努力,少年郎在技校崭露头角。决定不虚度自己青春年华的张艺恒开始认真学习。很快,他以优异的成绩得到了老师的鼓励和器重,“原来我也可以成为优等生”,他改变了对学习的态度,不断学习各项技能,现在的他已经掌握了移动机器人、机电一体化、电气装置还有工业控制等技能。期间,他还参加过各种比赛,在校级比赛和省级技能大赛中,和队友薛泽康踊跃参加并荣获三等奖。

一份自信,赛场上从容应对终获状元。张艺恒谈及第二届吕梁市职业技能大赛,他说,比赛过程中,手动操作环节在运输过程中,货架突然倒了,球都滑落了,距离比赛结束还有两三分种,他和队友没有慌乱也没有放弃,果断并迅速将球捡起,扶好货架,顺利完成操作,最终拿下这一环节的得分。如果没有高强度的训练和丰富的比赛经验是不可能赛场上做到从容淡定的。赛前,张艺恒和队友每天待在训练室的时间都不少于十个小时,除了吃饭睡觉,两人都会在集训室一次又一次训练。临近比赛时,他们甚至熬夜通宵训练。轻松拿下状元的背后是两人流下的汗水,凝结成了技术能力,升华为内心的自信力。

一份不甘,证明自己还值得期待。当自己把状元奖状带回家给父母看时,张艺恒说很少夸自己的爸爸高兴地连声称“儿子比我强”。正是因为内心的不甘,张艺恒重写自己的人生。向及未来的打算,他说自己并没有想很长远,把当下的事做好,专心准备接下来的省级技能大赛。用他的话说来“把脚下的路踩实了,未来的路自然延伸了”。张艺恒还是很有想法的,他希望在上大学的三年中,如果有机会,去当兵,趁还年轻,多磨练自己。退役后再考本科,提升技能的同时,提升自己的综合能力,向父母证明他们的儿子真的能行,更是向曾经的自己证明,未来可期。