

弘扬工匠精神 建设美丽安康

——安康市首届“金州工匠”事迹展(一)

为着力培育和传承工匠精神,在全市营造尊重劳动、崇尚技能、鼓励创造的良好氛围,市委组织部、市人社局、市总工会组织举办了首届“金州工匠”评选活动,活动中涌现出一批具有高超技艺、取得显著成绩、做出突出贡献的高技能人才。对最终获得安康市首届“金州工匠”称号的21人,本报将分两期刊登其先进事迹,以飨读者。



脚踏实地悟真谛
——陈昌春

陈昌春,土生土长的汉阴厨师,闻名陕西的特级烹饪大师。2001年,18岁的他不顾家人反对,毅然决定学厨,在汉阴洞池惠源酒店当学徒。三年的磨砺,让他练就了扎实的基本功。

2004年起,陈昌春开始游学,先后到陕、温州、张家港等地的酒店从厨。在工作的同时,不断增长烹饪技艺,学习厨房管理,一步一个脚印地成长。

2009年,他回到汉阴,在绿食苑任厨师长。厨师是个辛苦职业,但陈昌春一直在坚守,努力为人们做好一道道美食,满足顾客的饮食消费需求。为了买到好的食材,无论冬夏,他每天都早早地来到菜市场;为了做好第二天的工作,无论多晚,他都会提前一天准备。经过长期磨炼,陈昌春的烹饪技艺进一步提升,在县、市、省、全国烹饪大赛中屡获佳绩。在他的带领下,形成了一支过硬的员工队伍,绿食苑于2016年被中国烹饪协会评为中华餐饮名店。

在做好餐饮服务的同时,陈昌春还致力于陕菜的创新与推广,参与了陕西名菜小吃、中国名菜小吃、陕菜之乡、陕菜探秘、陕菜文化沙龙、安康美食文化节等工作,担任了中高级厨师培训部分授课任务。



靠技能促节能标杆
——胡耀宏

胡耀宏出生于1967年,宁陕县江口镇沙坪村人,初中文化。上世纪80年代中期,胡耀宏参加县农牧局举办的节柴灶培训班后,自己带头打节柴灶并积极推广节柴灶,有效提高薪柴燃烧过程中的热转换率。在他的带动下,附近村民也以同样的方法打了节柴灶。为了更好地掌握这项技术,他购买相关书籍进行自学,通过反复试验,成功改造了传统节柴灶,做到省柴省时间、使用方便、造价低廉,基本满足农村群众日常生活需求,还有效减少了环境污染和森林资源消耗。

胡耀宏几十年来一直从事节柴灶工作,通过不懈的努力,便利了乡亲们生产生活,是享誉一方的土专家。他在农民中树立起一面致富带头的旗帜,人们称他为“节能致富能人”,是当地村民学习的好榜样。他思想进步,刻苦钻研实用技术,在党的富民政策下立足当地实际,在增收致富的道路上带头打节柴灶,带领周围群众致富,是当地远近闻名的优秀新型农民。



“跳动人生”
——李小军

李小军,1976年出生于汉阴县平梁镇的一个皮影世家,自幼便对皮影非常感兴趣。由于皮影演出日渐稀少,艺人纷纷转行,怀着对皮影的热爱,李小军决定自己动手制作。

他克服重重难题,泡制出做皮影的牛皮,用老旧皮影改变脸谱和头饰制作新皮影,自己制作打磨雕刻用的工具……历时两年多,终于雕刻出一套可以表演两百余场戏的皮影道具及影人,为皮影传承奠定了基础。2017年李小军代表安康市皮影艺人,应邀参加了由教育部与文化部在陕西师范大学举办的非物质文化遗产皮影研修培训,全面掌握了皮影的选皮以及雕刻手法、颜色的使用,在保留陕南皮影特色的基础上,吸取其他地方皮影制作优点,力求将皮影做得更好。

李小军现为汉阴县皮影协会理事,主要负责汉阴皮影戏班的皮影道具制作,并参与演出年近百场。为了让皮影得到更好的传承,他带领戏班深入农村、社区、军营等地演出,并经常到学校教孩子们制作皮影,激发他们对优秀传统文化的兴趣。他还尝试制作一些现代皮影,演一些紧跟时代的小剧目,让皮影戏这一古老艺术能更好地传承。



民以食为天
——李齐涛

李齐涛出生于1981年,是一位地道的农民之子。1997年只身前往西安学习厨艺,在不到一年的时间里,就熟练地掌握了油炸煎炒等基本功夫。

经过十年锤炼,2009年李齐涛开始自主创业,着力打造“食为天”品牌餐饮文化。在保持陕南传统菜的基础上,借助石泉当地物产丰富、食材优质的条件,创新性地在菜品制作中融入石泉蚕桑业、鬼谷子传奇等文化元素。不断推新的菜品受到消费者青睐,独创的招牌宴席“蚕桑宴”、“鬼谷子宴”、“厨斗白菜宴”、“石泉十美宴”声名远播,在陕西省有了较高名气。他创办的石泉县食为天餐饮有限责任公司年纳税50余万元,解决就业岗位50个。

创业以来,他的公司荣获“安康市十佳餐饮品牌”、“石泉县十佳诚信单位”等荣誉称号。今年他开发推出的“富硒蚕桑宴”更是作为安康市唯一入选参展宴席,应邀参加在西安举办的“2019中国菜艺术节暨陕菜国际美食文化节”主题名宴展,让“石泉食美”走上全国大舞台,并被授予“中国名宴”称号。



以铁为笔 用心作画
——李红霞

李红霞,1979年出生于平利县长安镇,师承中国工艺美术协会会员、高级工艺美术师、烙画非遗传承人毛怀青先生。

在江苏武进打工时,一次偶然的机缘,自幼喜爱书画的李红霞看到了“江南烙画第一笔”毛怀青老师的烙画作品,当即下定决心要学习烙画技艺,自此沉入其中不能自拔,一学就是15年。

经过多年磨练与实践,李红霞在传统烙画的基础上,将国画、工笔画、西方油画结合在一起,内容涵盖人物、花鸟、山水等,给人带来别样的美感。她的烙画作品错落有致、层叠清晰、形神兼备、色泽古朴,还可闻到缕缕焦香。她不仅勤钻烙画技艺,也静心书法。2015年,“李红霞火针烙画展”在安康博物馆举办;2017年,“红霞烙画工作室”在安康天一城市广场成立。2018年,“安康红霞烙画工作室”在平利国馆成立。

2001年,她与毛怀青先生合作的木板烙画《清明上河图》获全国第二届家庭艺术节金奖。2017年,烙画作品《梅兰竹菊》获安康市第七届文学艺术精品创作奖优秀奖。



“慎”力四射“守”艺人
——苗晓娟

苗晓娟,1985年出生于陕北,从小好奇地看着村里人将一团团柔软洁白的面团变成各种惟妙惟肖的图案。怀揣着儿时对花馍的好奇和热爱,2003年她开启了与花馍结缘的一生。

2010年她参加了陕西师范大学中国非物质文化遗产传承人研修班研修培训,立志不仅要自己掌握面花技艺精髓和文化内涵,还要培养出更多优秀的面花技艺传承人。

作为非物质文化遗产传承人,她整理出旬阳县及各乡镇风土人情,根据当地风俗礼仪,在传统礼仪面花的基础上大胆创新,融入中国传统元素如戏剧脸谱、生肖,结合现代影视动画、民间传说与神话故事等,增加观赏性、艺术性。另外,她利用多种传播途径,在各社交平台及直播平台直播面花制作,使人们超越时间和距离体验面花手工艺的创作乐趣,交流探讨制作手工艺,讨论如何创新发展等。

她潜心研发出一套系统的面花技艺制作和培训体系,不定期举办免费非遗面花培训,并带动各乡镇留守妇女学习制作面花。将面花艺术进行二次设计,与装饰、旅游纪念品等相结合,通过市场化焕发其生机和活力,带动了剩余劳动力就业,实现脱贫致富。



小点心大志气
——马莉

马莉,现年39岁,宁陕县江口清真食品坊负责人。2007年春节前后,朋友委托她买一点清真点心,由于当地没有清真点心的销售店面,她只好请师傅到自己家做,这件事给马莉的创业带来灵感。她在经济非常紧张的情况下,自费到西安一家烘焙学校学习烘焙专业知识。

马莉遍访江口境内制作点心的前辈,到相邻的广货街镇走访,请教湖北老家的技师,将他们的技艺整理总结后不断试验,不断优化,与现代工艺充分结合,最终形成了特有的无添加、纯手工的甜而不腻、皮薄馅足的清真点心品牌。随着技术难题的攻克和越来越大的名气与规模,她又传授学徒,将民族技艺发扬光大。

接着,马莉克服一个个困难,开起了加工店。2009年,江口镇第一家清真点心加工坊开业。良好的口碑还需要市场支撑,2016年,她参加了安康市举办的名优特色食品展销会,店铺知名度得到进一步提高。2017年参加电子商务培训后,又迅速开起了江口镇第一家民族特色食品网店。



出彩焊工
——陶克义

陶克义,1973年出生,1994年踏足石油装备制造行业,1996年进入新疆石油工程建设有限公司,成为一名电焊工。

干电焊,会干易,干好难。平时,陶克义处处留心焊工高手的操作方法,做到动脑、耳听、嘴问、手动、腿勤。为了实现成为一名优秀焊工这个目标,只有初中学历、对焊接技术一无所知的他,通过刻苦学习,先后掌握了手工电弧焊、埋弧自动焊、半自动下向焊、钨极氩弧焊、二氧化碳气体保护焊以及碳钢、不锈钢、耐热钢、结构钢等不同钢材材质的焊接方法,取得10多项焊接合格证。

作为一名工艺人员,陶克义始终做好跟踪服务,加工方案制定合理,生产中处理问题及时果断,产品过程检验仔细认真,不断提升产品质量,为提升公司产品竞争力打下了坚实基础。

陶克义说:“作为车间的一名技术工艺人员,立足本岗位,就意味着责任,而责任就意味着奉献。”他所做的一切,看似平凡无奇,但这种平凡,却具有不普通的意义。



甘做技艺传承人
——解远平

解远平,1970年出生,汉阴县城关镇麒麟村人,初中时即随父学厨。在其父的精心传授和严厉教导下,他勤学苦练,练就不凡技艺,2015年8月被评为“陕西烹饪大师”。

2016年5月,解远平在全国厨师华山论剑技能大赛比武中获常规赛调项目金奖,当年10月获第六届陕西省饭店业职业技能大赛暨首届“丝路起点”创新技能大赛面点类优胜奖。他在菜品菜式和餐饮器具、环境、模式等方面颇有建树,他独创的石磨、袖珍米馍、袖珍米饺等还被收入陕菜博物馆,其代表菜品“白火石余汤”被中国烹饪协会评为“中国名菜”。他本人成为陕西省非物质文化遗产项目(汉阴县白火石余汤制作技艺)市级代表性传承人。

自2016年兼任汉阴县职教中心中式烹饪专业授课教师以来,解远平承担了凤堰古梯田、双河口古镇等涉旅人员培训活动,毫无保留地传授技艺,力争让每一个学员都学会手艺。学员爱听他的课,都说“他讲的实用”。俗话说“教会徒弟,饿死师傅。”解远平表示:“哪天有人做得比我好,我也可以向他们学。长此下去,咱汉阴美食、安康美食、陕西美食定会更美,未来的路更长。”



让自己的世界充满阳光
——杨继学

杨继学,现年79岁,家住宁陕县金川镇,3岁双目失明。70多年来,虽然看不见光明,却身残志坚直面生活,靠触觉编制竹篮、背篓等蔑具维持生计,如今成了远近闻名的“盲人篾匠”。

10岁时,家里来了个篾匠师傅编制竹器,杨继学就坐在一旁听。虽然看不见,但聪明的他边向师傅请教,边沿着一根根篾条编织的纹路摸索学习,还把边角料拿来慢慢摸索着用手划。由于双目失明,搭建底座成为编制竹篮过程中最困难的部分。随着年岁慢慢增长,杨继学摸索出一套办法,就是用手指代替尺子触摸尺寸。这手上的精准功夫,是他日日夜夜不停练习摸索的结果。

凭借着惊人毅力,3年后,杨继学会编制篾器的消息不脛而走,请他编篾器的人越来越多。慢慢地,他编的篾器不用拿到街上卖,大家有需要,就会上门来请他,顺便给点辛苦费。

脱贫攻坚开展以来,通过媒体的宣传,许多人了解杨继学的事迹后,都主动扛着竹子请他加工,还有一些外地人去购买。从这以后杨继学更忙了,起早贪黑地做,才能供得上需求。县领导还专程来看望杨继学,拿着他编制的竹篮赞不绝口。

