工会周刊

责任编辑：高子立　徐新星
E-mail:ghxwghzk@126.com

追梦·一线职工风采录

深山“守站人”

本报记者　李玉波　本报通讯员　温昕

“在任何情况下，都必须确保微波信号传输通道安全畅通。”这是姜柏文一直以来的职业追求。姜柏文是内蒙古自治区兴安盟扎赉特旗心合微波站的第一位“守护人”。

59岁的他用38年的坚守，践行着微波站人的初心和使命，确保微波通信及广播电视信号无线传输始终畅通。

心合微波站建于1986年，距离扎赉特旗音德尔镇70公里。这里交通不便，山高路陡，高寒阴湿，常年嘶吼的大风，使人难以站立，冬季大雪封山，夏季雷电交加，秋季阴雨连绵。远离家人的寂寞和孤独使人难以承受，但姜柏文却从未退缩。

姜柏文告诉记者：“从微波站建在这里的第一天我就在。我的目标就是确保信号畅通，为全旗广电安全播出负责任。”

1998年，姜柏文所在的地方遭遇洪水侵袭，泥石流冲毁山体。姜柏文和同事被困在山上43天，只能骑马向附近村民求助获取食物。即使在条件艰难的情况下，他与同事们依然保持乐观，最终撑到道路修好，获得救援。

类似的惊险时刻还有很多。夏秋之际，姜柏文和同事要修剪供电线路的树木，以防高压线路接地短路；冬天，信号塔故障时，他们要顶着暴雪寒风，爬上40米高的信号发射塔进行维修，从铁塔下来后，手脚冻得失去知觉，连话都说不出来。

38年来，无论节假日还是恶劣天气，只要设备故障，他总是第一时间抢修，确保微波信号传输通道安全畅通。2000年，作为全旗唯一拥有“高空作业证”的他，凭着优秀的维修技术，荣获“全盟广电技术标兵”称号。

“山上条件确实很艰苦，以前喝水要去老百姓家里取，晚上睡觉窗户也漏风。”姜柏文说。微波站地理位置远，海拔高，用水十分困难，以前他每隔3天就要赶着牛车或者马车去4公里外的百姓家里打水，拿回来给同事们一起使用。为了用水的事情，姜柏文四处奔波沟通，终于推动微波站在2019年打上了井。有了自己的水源，市电用上了，宿舍也全部翻新，条件好了很多。

如今，心合微波站共有10名职工。寒来暑往，四季交替，他们坚守着阵地，架起了技术服务、文化惠民的桥梁，让广大人民群众享受到优质的公共文化服务。

小丁的记事册

本报记者　黄洪涛　本报通讯员　张铖

“按图所示摆放、绑牢，注意双脚脚扣和安全皮带是否牢固，搭设好电力线缆后要确认状态……”在中国铁路上海局集团有限公司淮安高铁基础设施段电力车间实训室的书架上，摆放着厚厚一摞泛黄的记事册，里面详细记录着各式各样电力设备示意图以及现场作业实操教程释义等信息。

这些记事册的作者，是淮安高铁基础设施段电力车间电力线路工丁畅。出生于1993年的他，曾获2021年全国铁路第六届青年职业技能竞赛电力线路工工种第二名，还获得过“火车头奖章”“全路技术能手”“上铁工匠”等荣誉称号。

丁畅第一次在记事册上画设备图，还得追溯到2021年底淮安高铁段成立。

2021年12月28日，淮安高铁基础设施段挂牌成立，主要负责养护4条高铁线，其中包含变配电室14座、箱式变电站285台、低压变电所59座。

对于电力车间职工来说，陌生的工作环境和设备都给巡视养护工作带来了困难。

“我得想点办法。”丁畅琢磨，如何让同事们都能快速掌握管内新建线路电力设备情况，提高电力电缆故障排查、处置效率。“设备半个月巡查一次，时间久了就会忘，那我就画下来，让大家时时都能看到。”

自此，丁畅着了迷，无论作业还是训练，他都随身携带一个笔记本，把接触到的设备画成图，将日常作业和竞赛所练的工作方法和小诀窍工工整整地抄在记事册上。

从2022年至今，丁畅画的记事册垒起来足有半米多高，其中包含管内所有电力设备示意图和电缆故障探测、箱变巡视检查以及故障排查等方面的经验和技巧。

由于记录详细、生动易学，丁畅的记事册很快便受到车间职工的追捧。今年新入路的青年职工陈诚说：“记事册上的内容对我来说就是操作教程，能够让我更快更好地适应岗位、胜任岗位。”

为了更好地帮助全段电力线路工，丁畅主动请缨担任段实训基地授课老师，将记事册整理编写成培训教材在全段进行传授，带出了一批业务过硬的青年职工。其中多人获“集团公司青年岗位能手”“全局技术能手”等荣誉称号。

“以前，大家喊我‘小丁’，现在，大家喊我‘丁大拿’。”丁畅笑着说。

在“徽菜大师”吴问宝眼里，“每一道菜都是有灵魂的”。多年来，他创新研发出50多道地方特色新菜——

把桑叶做成美食，这名厨师不简单

本报记者　陈华　本报通讯员　施院生

虽然对每道菜的味道早已熟稔于心，但吴问宝还是习惯性地来到饭店前台，在一旁悄悄地观察顾客吃菜时的表情。看到顾客频频动筷、大快朵颐的样子，他就会很自然地笑起来。

“消费者永远是美食的终极‘阅卷者’。”作为中国“徽菜大师”，吴问宝总是将顾客对美食的评价放在第一位。

多年前第一次给家人做菜，吴问宝将一盘宫保鸡丁端上桌，家人们对他说了一句在当地评价做菜好坏最通俗的话——“有油无盐、吃着不香甜”，一句话说得他满脸通红。

“食客是能尝出厨师的心思的。”吴问宝把这件事作为自己走上厨师生涯的一堂启蒙课。在几十年孜孜不倦的“问味”过程中，许多时候，吴问宝都会主动询问顾客菜的味道如何。如果能看到满桌的菜都光盘撤下，于他而言就是最幸福的时刻。

一把桑叶，一桌菜

安徽安庆市岳西县地处大别山腹地，从小生活在这里的吴问宝有个朴素的愿望，那就是将食材“取之于大山，用之于大山”，结合当地特色产业，去做一道道充满乡土气息的特色徽菜。

蚕桑产业是岳西县来榜镇的特色传统产业，于是当地邀请吴问宝设计一桌“蚕桑宴”。

“如果只是简单地将桑叶添加到每道菜里，点缀一下，那算不上创新。”吴问宝认为，菜品重点还是要放在桑叶本身上，其他食材只能是辅助。

吴问宝根据桑叶特点，着重考虑怎么将桑叶的清香气味和柔嫩口感发挥出来，他说这样“才对得起食材”。

正是有着对食材的敬畏尊重，对菜品的深刻思考，他从不轻视每次创新。最终，一顿精心烹制的“蚕桑宴”在当地蚕桑文化节上引起了关注。桑叶豆腐、桑汁鲈鱼、桑叶窝窝头……不少人惊叹于小小的桑叶竟可以做出如此丰富的菜肴，更惊讶于其奇异的味道和绝佳的口感。

“一战成名”的吴问宝迎来了岳西县更多乡镇的主动邀请。

主簿镇盛产茭白，吴问宝为他们设计了一桌“茭白宴”；五河镇香榧名气大，吴问宝为他们研发了一桌“香榧宴”。

红色文化同样被他以重温经典的方式“端”上了饭桌。吴问宝精心设计并制作的红军粑在第16届映山红文化月上发布，为打造“云上·岳西味道”公共品牌添光增彩。

“要不先过一下油？”“不对啊，如果这样口感就不对了”“可能是火候问题”……吴问宝经常这样自问自答。这种状态尤其发生在他研究新菜的时候。就是在这种全然忘我的状态下，吴问宝做出很多让人眼前一亮的菜品。这些特色美食不仅展现了当地的风土人情，也为乡村旅游和经济发展带来了新的机遇。

喜欢琢磨的厨师

吴问宝认为，自己厨师生涯的真正转变似乎是从“喜欢看”开始的。“不仅看菜谱，电视、报纸、杂志，只要是对厨艺有用的内容都看。”吴问宝说，“这是为了向大师前辈和同行学习。”

刚入行时，吴问宝和其他厨师一样，从洗菜切菜开始做起。每天还没到上班点，他就来到店里，把菜洗净、切好，收拾干净后厨卫生，再帮师傅泡上一杯茶。

下班回家后，吴问宝还会找来一大堆废纸，在家里继续练习切菜。付出与收获总是相伴相成，一般新手一两个月才能熟练掌握的“跳刀切”，吴问宝一周不到的时间就练成了。半年后，师傅推荐他去了外地更大的酒店。

在此期间，吴问宝无意中看到一本美食杂志。那些精美的菜肴图片和详细的做法，让他也萌生了投稿的念头，“别人能做的我也能做”。

模仿做杂志里的菜肴，手写信件，请照相馆拍照，再去邮局寄出……一切都在悄悄进行，但结果常常不尽如人意，一次次的投稿都没有回音。

“渔夫出海的时候并不知道自己能不能打到鱼，所有事情都是因为坚持才有希望的。”吴问宝没有气馁，暗暗用书上看到过的故事来鼓励自己。

吴问宝在烹饪。
受访者供图

为了投稿能中，吴问宝不断精进自己的厨艺。不仅自己琢磨，向店里的老师傅请教，还利用空闲之余看美食节目。看到电视里餐饮界的大师前辈，用很简单的食材就能做出一道道大菜，他激动不已，也下定决心一定要做出精致美味的菜肴。

一段时间后，终于柳暗花明。他琢磨出的“在汤里加上一些米酒”的烹饪小技巧被一家杂志采用，他第一次尝到了文字变成铅字的快乐。

饭店老板看到杂志上居然出现了自己店里员工的名字，十分惊讶。不久，吴问宝当上了饭店主厨。再后来，《烹饪艺术家》《中国大厨》《四川烹饪》《中国徽菜》等专业杂志上又多了50余篇吴问宝的作品。

为每道菜注入灵魂

常年把笑容挂在脸上的吴问宝却说自己有“两急”。一是“腿急”，看别人炒菜束手束脚放不开的样子就急，恨不得迈开腿跑过去抄起锅铲就炒。二是“嘴急”，教人做菜，说了半天别人记不住嘴就着急。

为什么急？他说：“因为做菜对自己来说很重要。”什么姿势切菜更省力？怎么焯水更快捷？锅里的水用什么角度倒出去更流畅……吴问宝一遍遍地跟这些烹饪的细节“较劲”，在他看来，“每一道菜都是有灵魂的”。

吴问宝以他的代表作之一——茭白狮子头为例对记者说，一般的红烧狮子头浓油赤酱，味重色润，而他做的茭白狮子头却雪白晶莹、鲜嫩爽口。这道菜包含着他对食材的理解和烹饪的艺术与哲学，符合“有味使其出、无味使其入”的烹饪哲理。

这样的“较劲”不仅体现在他对烹饪的理解上，也体现在他对餐饮行业的经营理念中。多年前，他在饭店当主厨时，发现整个县城做鱼的饭店很少，便向老板建议做一家特色鱼馆，结果被否定了。后来，他辞职创业，开的第一家饭店就是专门做鱼的。

10年间，他在岳西县开了7家店，推出原创菜品50多道。

从起初的只会做几道菜，到想学会做所有菜，再到现在只专心做好几道菜，从业30多年，吴问宝说自己经历了“看山还是山、看水还是水”的三重境界。

现在，收获了包括中国烹饪名师、安徽省五一劳动奖章等众多荣誉的他，常提起的一道菜是腌菜炖豆腐。经过他的创新后，这道简单的下饭菜成了他店里一道“雅俗共赏”的菜，备受好评。

吴问宝说，其实每一道普通的菜都有着登大雅之堂的潜力，“就像多年前，趁着业余时间，躲在饭馆某个角落，望着电视里名厨大师的自己一样”。

图片故事

易水砚　正青春

11月25日，邹天然（左）与砚雕师傅在工作室内交流。

易水砚产于河北省易县的易水河畔。易县作为千年古县，有着深厚的文化底蕴，产于此地的易水砚同样如此，相传其始于战国，盛于唐宋，与端砚齐名，有“南端北易”之说。

2008年，易水砚制作技艺被评为国家级非物质文化遗产，砚雕大师邹洪利被确定为这一非遗技艺的代表性传承人。10多年过去了，如今这一接力棒交到了邹洪利的女儿邹天然手中。

邹天然一直在参与易水砚的创作和推广，大学时就曾组织同学们来家乡参观、了解砚文化。2012年，她大学毕业后回到家乡，为易水砚文化的传承与发展注入了新活力。她创新设计的手把砚、文博文创砚等系列砚，在全国文房四宝艺术博览会上获得多枚金奖。　新华社记者　金良快　摄

律师余尘走进近百所高校开展法律专题培训，提升师生法治意识——

在学生心中播下法治的种子

本报记者　赖志凯

作为具有20多年执业经历的执业律师，他凭借自己的经验找到学生法治教育的痛点，先后走进近百所高校开展法律专题培训，提升师生法治意识，润物细无声地化解矛盾。

他就是全国五一劳动奖章获得者——北京合达律师事务所律师余尘。他还先后荣获司法部“全国优秀律师”、全国律协“律师行业优秀共产党员”等荣誉称号。

让学生养成遵规守纪的习惯

“在学校要经常给学生灌输遵守校规校纪的思想，让其成为学生的习惯，将来走向社会方能遵纪守法。”近日，在首都师范大学附属苹果园中学，余尘作为主讲嘉宾，为全体教师带来了一场题为“让学生遵守学校纪律成为习惯”的法治讲座。

“您是什么时候关注学生法治教育的？”面对记者的提问，余尘的思绪回到了2019年。

当年，他办理了一起抢劫致人死亡案件，被告人是一位20多岁的小伙子。面对即将承担的严厉刑事制裁，小伙子悔恨不已。在会见的时候，他敞开心扉，坦言他之所以走到今天，与从小法治教育的缺失有很大关系。进入社会后，他也从未对法律法规心存敬畏，多次被行政拘留，还受过一次刑事处罚。但他依旧我行我素，最后闯下弥天大祸。

面对被告人的痛哭流涕，余尘深感惋惜。也正是由于办理该案，他意识到学校法治教育的重要。

自此之后，余尘积极参与学校法治教育，他从自己承办的典型个案中，总结经验，教育学生在学校就要养成遵规守纪的习惯。他在学校开展的“拒绝校园欺凌法治讲座”课程，深受学生欢迎。

普法宣讲护航年轻人

日前，余尘应邀到北京师范大学，与大学生聊就业过程中的法律风险防范，面向即将毕业的大学生开展有针对性、实效性的普法教育，为他们顺利就业保驾护航。

“在我的执业过程中，办理过多起高校大学生在读期间和毕业后走出学校即犯罪的案件。这些案例触动着我的内心。”余尘说。

2021年，某高校一名大学生毕业后入职一家金融理财产品交易公司上班，从事财务工作。没想到刚工作一年，这家公司便因违法行为被依法取缔，相关责任人被追究刑事责任。这位年轻人也因参与公司业务，被认定为共同犯罪而承担刑事责任。

在法庭上，余尘目睹了这位年轻人号啕大哭的场景。她边哭边说，作为一名普通员工，她并不清楚所从事的工作涉嫌犯罪，如今面临刑事处罚，她的职业理想彻底破灭了，更没办法报答父母。

“我现在每每想起那次庭审场景，内心仍感觉痛心不已。”余尘说。

为了防范年轻人初入社会就不慎落入违法犯罪的泥潭，余尘有针对性地制作普法课件，到多所高校开展普法讲座，传播刑事风险防范思想。

截至目前，余尘已在北京大学、中国人民大学等近百所高校开展法律专题培训。

“孵化”普法志愿者队伍

2021年6月，因一位高中生严重违反校纪校规，某学校多次教育无果后，决定给予这位同学开除学籍处理。由于对处分决定有异议，该学生家长向学校提出申诉，双方矛盾比较尖锐。

学校遂邀请学生家长、派出所民警、当事老师和法律专业人士共同参与本次纠纷调解。在调解前，余尘向参与者普及了相关法律知识。最终，经过多次努力，双方达成了和解，这名学生得以继续就读并痛下决心改正错误。

后来，这名学生参加工作，还成了余尘律师团队的普法志愿者。

记者了解到，余尘和团队制定了为学校和社区普法志愿者开展系列法治培训讲座的计划，目前已经开展了20多场法律培训，近千人次志愿者参加培训。余尘希望通过这种方式，培训、孵化出一批维护学校和社区和谐稳定的志愿者队伍，及时化解学校和社区的一些矛盾纠纷。

近年来，除了通过自己法律专业知识助力学校和社区提升治理水平外，余尘还组织团队深入社区、学校，开展法律咨询、法律援助和矛盾纠纷调解工作，让更多人享受到法律服务。