

积蓄梦想路上的点滴努力 劳模赖建兵的春节累并快乐着

记者胡钟报道 开工就奔跑,开局就冲刺。当别人还沉浸在过春节的气氛中,全国劳模赖建兵却一天都没有休息,挂念、要办的事有好多。忙碌,成为这个牛年新春的主基调——辛苦了一年的职工要慰问,两个新基地要开建,一直没有消停的非洲猪瘟要严防……

春节的这段日子里,赖建兵一直奔波在新旧两个养殖场之间。“原来只有一个养殖场还好一点,现在两头都要照顾,我们养猪人就没有什么节假日。”虽然挺累的,但赖建兵说这是他的奋斗目标,有了憧憬,所有的努力都将成为实现梦想道路上的点滴积蓄。

去年建成的新养猪基地这几天就特别热闹,“住户”比去年底多了一倍——母猪数量从1500头增至3000头。随着这些母猪不断产仔,让赖建兵看到了这个新基地的勃勃生机。他说,这个新基地25天断奶的小猪仔能够达到9公



“猪司令”赖建兵(右)抱起9公斤的小猪仔。

斤,一方面意味着小猪仔的品质更好,另一方面也意味着收益相对会更高。

赖建兵解释说,按照市场和相关部门的标准,25天断奶的小猪仔重量能够达到6~8公斤,就

属于优质范畴了。他们这个新基地培育的小猪仔显然已经高于这个标准,这让他感到特别欣慰。“付出总有回报,小猪仔养得好有多个方面的原因共同促成。”赖建兵说,从养殖场的设计、布局,到通风、保温设备的维护,工人的悉心照料,再配合智能化的精准投料以及饲料的配方,这些因素缺一不可。“我们这两天光是小猪仔就卖出去1000多头了。”赖建兵兴奋地说。

当然,并不是所有事情都能够按照预期一帆风顺,从2018年开始的非洲猪瘟就让赖建兵和团队紧绷的弦一刻也不敢放松。“每天都在关注市场上肥猪的价格行情,现在受到疫情的影响,肥猪被大量抛售,价格在走低,说明养殖户对疫情比较忌惮,怕得病不敢养。”赖建兵说,“我们现在就要未雨绸缪,一方面自己做好防疫工作,一方面我们也在筹划新的肉猪场地,

要为保市场供应做准备。”赖建兵透露,因为团队的严防死守,他们的两个养殖场都处于安全状态,“每天要仔细观察每头猪的状态,提取相关样本进行分析,丝毫不敢松懈。”所以为了感谢工人们的悉心付出,今年春节期间他给每位工人多发了一个月的奖金作为过年红包。

现在赖建兵最急迫的事就是催着施工队赶紧回来,要按计划到今年九月份完成肥猪区块的建设并逐步把肥猪迁进去。“每天都在打电话,一边协调一边催促,现在基本能定下来,正月十三能够动工开建。”不仅如此,为了满足现代化智能化的养殖基地配套,今年赖建兵还将建设自己的饲料厂,并与肥猪区块同期投入使用。

“特别要感谢工人们全心投入,希望大家共同努力,把我们的养猪事业搞得红红火火。”赖建兵说。

铁路隧道里的特殊“医生”

用锤检查 靠听辨症

通讯员朱小刚报道 “李康,你那边的重点部位要仔细一点,一厘米也不能漏掉。”伴随着隧道里轰隆隆的机器声,中国铁路上海局集团有限公司宁波工务段提前介入小组负责人王海松扯起嗓子又吼了一句。

这条铁路整体道床还未浇筑,可以直接开车进入隧道,漆黑的隧道里只有一排排灯泡发出微弱的光。到了作业地点,刚下车一股很浓的潮湿味道就扑鼻而来,满是泥泞的地面上湿漉漉的,走起来有点打滑。

宁波工务段4名年轻职工王海松、桑建炳、李康和邢伟城与中铁十一局集团的几个工人戴着头灯站在约10米高的脚手架上叮叮当当地敲击着隧道拱顶及边墙。脚手架搭在工程卡车上,开动卡车就会缓缓向前。

隧道检查主要是通过敲击查看衬砌是否有空响,已有6年工作经验的他们早已练就了灵敏的听力,敲击一下就可以立即判断出哪里有问题,然后就用自喷漆标注问题点所处位置。

“今天我们检查的环境还是不错的,旁边没有其他施工,上次我们检查的时候,附近有十几台罐车、一台挖机,还有4名工人在打电钻,那声音真是震晕了人,我们只好将架子往上升高,耳朵紧贴着隧道拱顶去仔细地听,不敢错过一处地方。”王海松说。

隧道里的穿堂风吹在脸上刀割一般,可是一会儿工夫,他们却开始擦汗了。一只手拿着检查锤,一只手拿着自喷漆,还得随时感受着手架的晃荡,压力可想而知。

“我们平时住在简易房里,一般6点多就要起床洗漱,有时候赶到作业地点需要1个小时左右。去年12月份检查隧道时还碰到了一

场鹅毛大雪,站在作业台架上冻得手都僵了。一开始我们戴了双层手套,可是工作不方便,只好又去掉一层,到最后手指头几乎没有知觉了。”职工邢伟城回忆。

据悉,他们每人每天要用掉40罐350ml的自喷漆,有人最多的时候一天用掉7箱84罐喷漆,到最后手指都抽筋了,只好来回扳动放松一下才恢复正常。

“我们检查时间最长的就是东茗隧道,它有18公里左右,以前我们可以直接开车进出,后来无咋道床浇筑好、作业斜井封闭了,我们只好每天走十几公里才能到达作业点,那几天我的微信步数都是4万多。”桑建炳低头看了看脚下,那双鞋底已磨得很薄。自去年5月份开始检查隧道以来,9个月的时间里,他们每人都磨坏了3双鞋,个头高大的王海松已经开始换第5双鞋了。

为了确保不漏漏一处问题点,他们每人每天要抬手敲击1万余次,弯腰700余次。有时候腰弯累了,就想坐着敲击,伸手又够不到拱顶顶部,只好跪在作业台上检查,半天下来膝盖就红肿了一大片。

今年春节他们也没停下来歇一歇,对检查出来的2万余条问题库进行核对,对4万多张病害照片进行分类汇总,校对数据。王海松说:“3个兄弟也都辛苦了一年了,我想让他们过个好年,剩下的工作我自己来完成,但他们都不同意,他们说大家一起整理会更快一点,非要将工作带回家中。”

检查锤、测距仪、安全带、安全帽……每天这群平均年龄只有26周岁的铁路隧道“医生”进入隧道前都会对检查工具认真核对,确保每一次任务高效完成。

爱“赶时髦”的“养蜂大王”

用科创托起甜蜜蜜的乡村振兴梦

记者程雪报道 蜂蜜作为早期人类唯一的甜食,是大自然珍贵的馈赠。全国五一劳动奖章获得者、省劳模邱汝民,大半辈子都和蜜蜂、蜂蜜打交道。近40年来,他从普通的蜂农成长为“养蜂大王”,手握70余项国家专利,创立自己的企业和品牌。他跟大家分享养蜂秘籍、参与养蜂扶贫、完善蜂蜜加工链,更为蜂情小镇的建设献智献力,带领乡亲们托起甜蜜蜜的乡村振兴梦。

分享养蜂秘籍

前段时间正值白茶花期,湖州长兴县茶花漫山遍野地绽放,山东蜂农王兴鹏来此放蜂采蜜。100多箱蜜蜂,每天产出三十来斤花粉,同样箱数,别家能产出100多斤呢。他听说当地蜂农有困难都会找一位“邱老师”,便找上门来求助。

实地考察后,邱汝民发现其花粉减产的原因在于蜂王卵能力弱引起蜜蜂打架偷蜜的现象,这样一来,蜜蜂精力分散,采花粉量少。

为此,邱汝民帮着王兴鹏给蜂群搬家,并赠送给他新蜂王增加产量。

新蜂王是邱汝民研究培育的蜂种。“上世纪90年代,我也是赶着花期全国跑,日子过得颠簸,顾不上家里。”为将“流动放蜂”改为“定地饲养”,邱汝民引进意大利的蜂种不断地和本地意蜂杂交,培育出新蜂种,其产蜜量能提高30%,蜂王浆产量提高20倍以上,达到当时国内外先进水平。

他带王兴鹏参观自家养蜂场。花粉晾晒、机械筛选和人工挑选、烘干、杀菌、装罐,一整套生产线让王兴鹏看得目瞪口呆。邱汝民说:“小王,我们养蜂要与时俱进,打造一套产业链。”

在邱汝民的带动下,长兴的蜂农逐渐变成定点规模地饲养蜜蜂,几乎所有蜂农都到邱汝民这里育种,大家碰到难题都来找他寻求帮助。“振兴养蜂业、振兴乡村需依靠集体的力量。”邱汝民很愿意和大家分享他的养蜂经验和创新成果。

“蜂”情十足的乡村旅游

“蜂王浆含不含激素?”“花粉可以直接吃么?”“蜂产品买回家如何保存?”前段时间,在长兴县蜂情小镇,邱汝民给前来参观的湖州各等级劳模科普蜂产品知识。在那里,游客们可以体验到“蜂”情十足的乡村旅游路线,一边观光,一边了解解蜜知识。去年,蜂情小镇游客量达到12000人次,带动了长兴的旅游业。

2015年,浙江启动蜜蜂产业振兴计划,以提高产品质量为目标,以壮大产品精深加工为突破口,向养蜂强省迈进。同年,长兴县成立蜂情小镇,设有10条种蜂培育长廊、千余个各式蜂箱,还有培训教室、风情小屋、手工皂制作室等供游客参观体验,让人们了解现代养蜂技术和蜂产品食用、保存的科学方法。

蜂情小镇展出了邱汝民的自产品牌“蜂状元”。“我们朝着互联网时代转型啦。”邱汝民这位老蜂

农也赶起了“时髦”,开起线上店铺销售自家产品,推出直播带货提升销量,让游客回家后也可以购买到放心的蜂产品。

“蜂业也可以融入寻常百姓家。”邱汝民带着儿子邱凯一起研发出一款六边形宠物蜂箱,蜂箱只有小汽车方向盘大小,携带方便、美观实用,可以放在自家阳台上养。同时,他们和高校合作,培育比较温顺的蜜蜂。让年轻人可以像养宠物一样养蜂、遛蜂,有机会尝到自产的蜂蜜。

为养蜂事业“做加法”

邱汝民一直在为自己的养蜂事业“做加法”,从科技合作到养蜂培训,从养蜂扶贫到蜂疗医院,不断书写自己的奋斗故事。

2017年,浙江率先进行农业职称评审制度改革,让新型农民也能评高级职称。邱汝民搭上了农民职称评定的“特快列车”,评上了“高级畜牧师”,成为农业领域的副教授。我省各级农业科研部门与

黑龙江的孙小雷和赵静夫妇的一道“东北溜肉段”被评委们一致评定为“美味爆灯”奖,来自贵州的张沙丽和陈彪夫妇的一道“香草腊肉”喜获“最佳创意”奖……此外,“家的味道”“泪牛满面”“大鹏展翅”“风花雪月”等奖项也花落各家。

来自四川的李秀娟在烧完菜后情不自禁地拨通了微信视频聊天,打给远在老家的母亲。开始还是满脸幸福的笑容,尝着聊着,不知不觉已经泪眼朦胧。她说,家乡菜里吃出了浓浓的家乡味,也感受到了远方父母深深的牵挂和暖暖的爱。

五星村唯一的乡村医生上了浙江好人榜

他的电话号码 就是全村人的“120”

通讯员叶浩博、叶炜婷、叶静琳报道

“赤脚医生”余陈树生在山村,长在山村,用一辈子守护着这个位于丽水龙泉、庆元、景宁边界上的偏僻小村。

五星村是龙泉海拔最高的行政村,位于龙泉景三县交界处,共有560多户、1960多人,村民分散居住。每个自然村相隔山路两三百公里,而73岁的余陈树生就是这个广袤山林中45年来唯一一位乡村医生。

“自1976年当‘赤脚医生’开始,我已经背坏十几个药箱,穿破的鞋子难计其数。”常年累月的巡诊,早已让余陈树在夜里出诊时,翻山越岭都用不着手电筒。

说起自己的身世,余陈树难掩泪水。他出生在一个只有3户人家的小山沟里,10岁那年冬天,父亲因患疾病,痛得死去活来。家人顶风冒雪跑了很多很远的山路,也没请来医生。

因为没得到及时救治,余陈树眼睁睁地看着父亲离世。没过几天,4岁的小妹也因山村缺医少药,随着父亲“走”了。为了生存,母亲带着他和8岁弟弟、6岁妹妹改嫁到五星村。

从此之后,年幼的余陈树暗暗发誓:长大后一定要当一名“赤脚医生”,专门给缺医少药的偏远山区乡亲看病。于是,余陈树多年坚持自学医药知识,1976年顺利完成医生培训,1986年当上了乡村医生。

29岁时,余陈树跑遍了村里所有人家。“乡亲们一招呼,他就立马出发,不会耽搁半分钟。”余陈树老伴回忆说,“有时他刚睡下,就有病人家属上门求助,他背起药箱就走。有时

刚端上饭碗,又被老乡喊走,即便是大年初一,他也从来闲不下来。”

余陈树说,乡亲们叫他看病,是对他的信任。在20多年前的一个寒冷冬天,一50多岁的村民洗衣服时头痛难忍,余陈树接到电话立即前往,并根据面诊和以前的基础疾病史迅速诊断为脑出血。

“保守治疗需要吃药和打针相结合,病人预计要28天后才能说话。”余陈树通过每日家访,一边治疗,一边向村民解释治疗进展。一晃30多天过去了,病人终于开口说话,一直关心病情进展的余陈树长舒一口气。

余陈树深知村民大多家庭条件不好,便采遍山间草药,免费送给村民,服务费、治疗费等统统减免,只收一些必要的西药费。对于一时付不起钱的村民,他会要求先治后付,至今还有村民的4000余元药费欠条。

行医多年,余陈树积累下丰富的基层医疗经验,逐渐成为村里人口口相传的“啥病都会看”的全科大夫。村里的留守老人基本都会把余陈树的手机号码和亲人的号码记在一起,他甚至被村里人亲切地称为“身边的120”。受他的影响,他的女儿也女承父志,当上了一名医师,救死扶伤。

新冠肺炎疫情期间,余陈树的老毛病肺气肿又犯了,引发了左心室肥大等并发症。女儿嘱咐他好好休息,但他依然积极配合基层干部做好疫情防控工作,坚守在抗疫第一线。

当得知余陈树入选2021年1月份的浙江好人榜,村里人都竖着大拇指说道:“余陈树,好人一生平安!”

“刀工王”钱旭东的教学观

学烹饪, 绝不止是学烧菜

通讯员尹婵萱、程真报道

在第三届中国厨师职业技能比武烹调项目的比赛中,衢州市工程技术学校烹饪专业教师钱旭东以一盘评委挑不出毛病的土豆丝,夺得了项目金奖,并获封“刀工王”。

26岁的钱旭东,是学校最年轻的老师之一。从教不到5年,他身上的“光环”却不少:2018年被评为浙江省优秀技能人才,2019年被评为衢州市优秀技能人才,是中式烹调师国家级考评员、中式烹调高级技师、浙江省楼洪亮技能大师工作室成员。

除了在第三届中国厨师职业技能比武中勇夺“刀工王”称号,钱旭东还参加了世界厨师联合会认证赛事——第二十届FHC中国国际烹饪艺术大赛,并获得银奖。

要学成厨艺,必须勤练

走进烹饪专业的实训教室,仿佛来到了一家酒店的厨房。

搅拌机、烤箱、蒸箱等厨具一应俱全。宽阔的案板和一排排炉灶前,学生们正在练习切菜、颠勺等基本功。和部分外行人想象的不同,这里并不教授一道道菜的具体做法,而是从怎样焯水、过油、汽蒸,怎样扒、炖、烩、涮,怎样翻炒、颠勺、调味等基础技法入手,带学生们入门。

钱旭东介绍,学校的中餐烹饪专业学制三年,其中高一主要学习技术、夯实基础;高二会进行一些“项目教学”,比如让学生自己想题目,自己查资料、自己写食谱甚至做创新菜,在实践中由老师来点评和纠正,这一年中,老师也会根据学生的特点,兴趣、学习程度,鼓励他们选择红案、白案等不同的专业方向;高三则会让学用一整年的时间去酒店、餐厅内实习。

“一般来说,学生每天有一半的时间都是花在专业课上,我每周上16节专业课,其中三分之二是实训课。”钱旭东说,烹饪是一门十分注重实践的学科,“纸上得来终觉浅”,要学成厨艺,必须勤练。

“学烹饪,绝不止是学烧菜。”钱旭东认为,在烹饪中,有

许多工种毫不起眼,却十分重要,并且只有在系统学习后才能掌握精髓诀窍。比如“打荷”,原是粤菜中“热菜助理”的角色,但经过多年发展,“打荷”已经成为包括调料添置、料头切制、材料传递、分派灶灶、预制加工、餐盘准备、盘饰、调味汁配置等多项内容的一个岗位,需要学习的东西真不少。

从学“技”到悟“道”,他希望学生由“艺”入道

在钱旭东的办公桌上,除了基础烹饪教材,还有两本书特别显眼。

其中一本,是钱旭东和其他老师合编的校本教材《美文美食》。这本教材以“人间有味”为主题,收录了许多名人佳作中有关美食的文学经典。汪曾祺、袁枚、梁实秋等作家笔下对美食的理解,唐诗、宋词、《红楼梦》等作品中关于美食的描写和意象,孔子对于“食不厌精”的美食追求等都被收录其中。

另一本,是钱旭东最近在看的一个厨房烹饪美食节目出的书——《詹姆斯的厨房》。“这本书把节目中出现过代表菜式集结成册,并且有一些很有创意的内容。”钱旭东说,他平时很喜欢看美食纪录片,最看不厌的是《舌尖》的中国。

校本教材《美文美食》从本

学期开始已被列入烹饪专业课程。

在平时的教学中,钱旭东也会把自己喜欢的美食节目和纪

录片推荐给学

“我一直觉得,想要成为一个

好的厨师、好的餐饮人,绝对

不能只是机械地做菜,而要了

解餐饮的文化,去理解行业背

后的历史,并且提高自己的审

美水平。”钱旭东说,在他的认

知中,烹饪的学习有三个阶段:

第一个阶段是学“技”,这个

阶段学习技术,可能只需要几

年,也可能需要十几年;第二

个阶段是学“艺”,这个阶

段中,对艺术的追求可以提高

技术的阈值;第三个阶段则是

悟“道”,到了这个阶段,烹

饪返璞归真,已升华为一种

精神追求。

“希望我的每个学生,都可

以从‘技’入门,由‘艺’向‘

道’。”钱旭东说。