

弘扬“工匠精神”，不仅体现着勤劳勇敢、自强不息的精神内涵，更能营造劳动光荣的社会风尚和精益求精的敬业风气。在我区，千千万万普通劳动者用自己的不平凡讲述着岗位成才、匠心筑梦的奋进故事。让我们向坚守岗位、热爱劳动，用双手创造美好生活的他们致敬，更向坚信“劳动开创未来，奋斗成就梦想”的每一位劳动者致敬。



劳动开创未来

奋斗成就梦想

□ 区融媒体中心记者 通讯员 王芳玲 文/摄

●王双林 用匠心打磨技艺

从事电工工作24年，成功研发出自动绕线机器人、新一代智能四件组合装配机等项目，提高了企业生产效率，近三年获得国家实用新型专利3项，创造经济效益达1200万元……诸多荣誉光环下，浙江金达电机电器有限公司维修电工王双林是坚守在岗位一线的技术人员，在平凡的岗位上创造着不平凡的业绩。

“你看，这是我们团队去年成功研发的自动绕线机器人，可节省50个工人，创造经济效益达500万元。”记者日前走进浙江金达电机电器有限公司生产车间，只见研发的新一代自动绕线机器人在高效运作，每抓取一次，就能生产八个转子，生产效率与之前相比大大提高。而在三年前，该公司生产一个转子还需要六个工人合力完成，用工压力巨大。“我们当时就大胆提出建议，为什么不自己研发？”王双林说。

有着丰富经验的王双林接受挑战后，便迅速投入到研发工作，而难题随之而来。“在试机过程中出现一个比较大的问题，机器运行一段时间后突然出现异常撞机情况，一转机就把根基撞坏了。”王双林边说边打开手机相册，里面记录着当时的录制视频，从慢镜头播放到反复回看，他就这样重复了近300遍，慢慢地找到了一个个问题，并逐个对照机器进行改进，最终解决了这个难题。“他要么不做，一做就要做到满分。”这是同事们对王双林的评价。

为了达到最佳生产效果，三年内，王双林升级研发了三代自动绕线机器人，实现了智能化生产线模式。采访过程中，记者注意到，王双林虽然在说话，但视线从未离开过设备。在调试车间内，工作环境嘈杂，轰鸣的发动机声却丝毫没影响他，他能将设备的响动听得清清楚楚。“这些年就是这样，习惯了。想做好，就有了前进动力。”

参加工作以来，王双林二十年如一日将调试车间看成自己的战场，用匠心打磨技艺，凭借肯吃苦、技术过硬的本领，攻克了一个又一个难题，从一名普通技术员，成长为工厂一级技术能手，还获得了“舟山市技术能手”称号。

2020年，王双林成立了名匠工作室，他传人以道、授人以业，将操作技巧和工作经验毫无保留地教授给徒弟，在工匠精神传承上贡献着自己的力量。“师父首先教会了我专业知识和操作技能，最主要的是教会了我身为一名工匠所需要的品质。”王双林的徒弟王曙说。在名匠工作室，墙上挂满了王双林的各种荣誉和专利证书，但最让他骄傲的是上面的“徒弟简介”。“你看，这位徒弟跟着我干了5年多，现在是高校的一名老师。”“这是一位95后，现在都当车间主任了。”说起自己带出的徒弟，王双林的脸上满是骄傲。

两年多来，王双林名匠工作室连续攻克生产和技术瓶颈问题，同时挖掘员工中的绝技、绝活，工作室不仅成为传承技术的培训站，更是新工艺、新技术的产出地。

“工匠精神就是踏实肯干，无论在什么时代，都要有一股韧劲和执着，努力把想法变成现实，永远保持对工作的热爱和执着。”王双林是这样说的，也是这样做的。

●戴贤锋 一意笃诚见匠心

现年47岁的戴贤锋是浙江凯灵船厂修船三分厂厂长，从业20余年，当年的“小师傅”已成为大家口中的“大师”。但是比起舒适的办公室，戴贤锋更喜欢泡在满是机油味的车间，用专业知识和精湛技术攻坚克难，践行工匠初心。

在浙江凯灵船厂生产车间的电动研磨台前，一名工人两只手分别操作阀头与阀座，同时进行旋转研磨，仅5—8分钟就完成了原先手工研磨几十分钟的工作任务。而一年前，他们还在沿用手工研磨的操作方式，但阀件作为船舶上最基础的零部件，一艘船上就有上千个，这样耗时的操作方式导致船舶修理进度总是达不到理想要求。“阀件大小不一，工人日常手工阀件研磨辛苦，但市场上没有适用的机器设备。”戴贤锋说，经过一番思虑，他决定和团队一起通过研发相关设备解决这一困局。

2020年底，戴贤锋和团队一起迅速投入到研发中，但研发过程并不如想象中的一帆风顺。“第一台设备当时设计出来时，整体研磨过程抖动厉害，无法保证在一个平面研磨。”浙江凯灵船厂修船三分厂副厂长陈年介绍说，因阀件研磨平整度一直达不到要求，安装后极易出现船舶漏水等情况，导致研发一直没有进展。在大家一筹莫展之时，戴贤锋迎难而上，在连续七八个月的研发中，他已记不清画过多少张图纸、做过多少次实验，最终一一解决了设备抖动、转速不均匀等问题。“当时基本每个午休都没有休息，只要一有灵感，戴贤锋就会立刻回来进行实验。”陈年说。今年初，新一代电动研磨台正式投入使用，配合戴贤锋研发的多功能水压试验台等设备，阀件研磨、检测等程序都实现了机器换人，进一步节省了企业成本。

这些年，戴贤锋还解决了不少“疑难杂症”。曾经，某船发电机出现偶发性故障，而外方提供保修服务的多位专家面对这种“水土不服”也一筹莫展。戴贤锋回忆说，由于那艘船的大功率发电机出现了偶发性故障，一次维修就需花费数百万元。不服输的性格让他啃起了这块“硬骨头”，他和同事反复查阅图纸、相关书籍，重新改进修理方案，顶住压力攻克故障，最终成功解决这个难题。

2017年起，以戴贤锋命名的市级、省级技能大师工作室成立后，他更是将自己仅有的空闲时间花在了“传帮带”上，毫不保留地把技术和经验心得传授给员工。如今，戴贤锋所带的10余名徒弟中，有4名高级技师、5名技师、多名高级技工，都已成为企业内的技术佼佼者。“师傅会根据每位徒弟的不同特点制定不同的培养对策，还会培养我们的自主维修能力，倒逼我们钻研铸就精湛技艺。”戴贤锋的徒弟之一王平波说。

为了进一步攻克修船过程中各类技术难点。今年，戴贤锋成立了由分厂各年龄段专业技术人员组成的自主攻关团队，以提升团队整体技术等级，助力企业更好地发展。“从工人到工匠，路就在脚下。”在戴贤锋看来，成功并没有独家秘诀，所有经验的积累都是一个踏实工作、不断钻研的过程，而“工匠精神”作为他做事的初心，将一直引导他一意笃诚、不断前行。

●王良红 传承创新“老味道”

中华金厨奖、金牌厨师、烹饪艺术大师……他的身上有着许多荣誉，在厨师行业坚守20余年，他的梦想远不止于烹饪。多年来，舟山王家大院餐饮管理有限公司董事长王良红坚持探索舟山美食，推广美食文化，让本土美食“名片”在坚守中不断传承。

“这道菜既便捷，又传承舟山老底子美味，已经改良好几回，美味就是要在不断钻研中发现……”记者日前见到王良红时，他正在厨房内研发新菜品——虾潺水饺，在讲究保持海鲜原汁原味基础上，对选材、火候、调味上也是“绞尽脑汁”。“虾潺豆腐是我们地道的舟山菜，我想用手工水饺来替代豆腐，不仅在视觉、味觉上要独具特色，还要追求营养价值。”只见王良红熟练地颠起大锅，将虾潺和水饺两个主料逐一入锅，经过翻炒、调味等工序后，一道改良后的舟山菜肴就完成了，该菜肴也即将在公司推出的团餐中亮相。

像虾潺水饺这样掺杂着记忆的美食一直是王良红坚持和向往的。几十年来，王良红不断在传统和创新道路上摸索着属于家乡的独特味道。在他看来，随着各种美食迭代更替，许多极具本土特色的原汁原味在生活中慢慢被遗忘。“作为地道的舟山人，发现越来越少人会烹饪老底子本帮菜，我希望通过不一样的平台，留住我们记忆中的老味道。”王良红告诉记者，记忆中踮起脚尖学着爷爷在村里红白喜事上掌勺的模样，让从小耳濡目染的他熟悉了厨房的味道，勾起铲落间的家乡美食也成为他记忆中挥之不去的烙印。

如何让更多人加入到传承这门老手艺的队伍中？2008年，辞职创业；2012年，成立第一家餐饮管理公司……从灶台上的掌勺人转型为餐饮业的管理者，身份在变，但研发推广舟山老味道的决心从未改变。2019年，王良红定海名匠工作室成立后，王良红坚持“走出去、学进来”原则，将自己的烹饪技术向外推广，传承和发扬舟山美食文化。

苗勇英就是其中一名成员。每隔几天，苗勇英就会将再次改良后的糖醋小黄鱼等菜品发至工作室交流群中，不一会儿，王良红就提出建议，希望他可再尝试其它方式还原小黄鱼的老底子味道。“师父每天都会通过线上交流方式给我们提出意见建议，鼓励我们用更好的办法将传统与创新结合，还原舟山老味道。在他看来，把事情做好就像做菜一样，不能一蹴而就，一心一意才能出珍品。”在十几年的打磨中，如今的苗勇英已成为该公司下属一家餐饮单位的厨师长，但他仍保持传承的初心，今后也希望像王良红一样成为一名烹饪“名匠”。

留住老味道，就是留住一座城市的历史和文化。“作为技能人才，也是一名工匠，一定要有自己的灵魂和精神，并持之以恒地做下去，传承‘工匠精神’。”走过几十年的厨艺生涯，王良红还会坚持走下去，扩充工作室规模，为老手艺注入新力量，传承创新“老味道”，让记忆中的味道重回餐桌，也让舟山菜肴继续发扬和传承下去。