



劳动者风采

云南煤业能源股份有限公司重装集团机修厂钳工组组长孔凡岗——

以初心致匠心 用平凡铸不凡

一手拿着零级刀口尺,一手拿着做好的配件,云南煤业能源股份有限公司重装集团机修厂钳工组组长、高级技师孔凡岗紧盯着两个配件之间透出的一丝光线,仔细检查着产品的加工精度。凭借肉眼,他就可以辨别一丝的差池。一丝就是0.01毫米,约等于一根头发直径的十分之一。

钳工组是重装集团机修厂产品加工的中转站,各类配件加工,首道工序基本都是钳工工序。从18岁进厂,孔凡岗在这个岗位一干就是32年,在他手上磨坏的锉刀都有几十把。

“干一行就要爱一行、精一行。”在孔凡岗的心里,精益求精是工匠精神的内核。一是要细心和耐心。机床钻孔的时候,孔口很容易出现毛刺飞边,很不美观。为了让钻孔光滑好看,孔凡岗总会不厌其烦地打磨钻孔,直至光滑。在他的带领下,这个“多此一举”的行为成为整个班组的自觉。二是要钻研和创新。一次加工生产中,孔凡岗发现钻床在做栏板的刀杆过长,容易引起振动,造成锯金片刀损坏,甚至引发安全事故。他带领组员攻坚一个多月,发明



了一种组合式锯刀,既能保证加工质量和作业安全,还能有效降低生产消耗,提高生产效益。2013年8月,这项发明成功申报了专利。

2020年,钳工组承担了云煤能源公

司新区200万吨焦化项目部分焦罐移动装置和旋转焦罐运输车划线、制作和装配任务。要保证设备制造工期,必须尽快解决运载车主轴箱驱动设计缺陷问题。孔凡岗反复研究图纸、设备构造及加工工艺,与组员一起优化钳工工艺,解决了传动轴与车体水平运行的难题,提高工效4倍,使该项目提前了3天完工。

入选云南省“万人计划”首席技师后,孔凡岗首席技师工作室成立起来,9名成员在他的帮助下个个成为厂里的技术骨干。

孔凡岗不仅教授徒弟技术,还与徒弟共同学习和运用新技术、新工艺,并鼓励他们勇于创新。他的徒弟代盛勇、米亚卿、段晓宏多次代表昆钢参加省级钳工技能竞赛,并荣获“云南省钳工技术能手”“云南省青年岗位能手”等称号。

数十年的坚守,兢兢业业的埋头苦干,孔凡岗在平凡的岗位上做着不平凡的奉献。去年,孔凡岗获评云南省第五届“云岭工匠”。

本报记者 郎晶晶
图片为供图

云南华联锌钢股份有限公司挖机班班长王仁冲——

巧手驾驭铁臂 奋斗成就梦想

在云南华联锌钢股份有限公司采矿区,公司挖机班班长、云南省电动液压铲技术能手、云南省劳模王仁冲,正在对一台电动液压铲挖掘机进行技术测试。他用焊接在巨大铲斗上的一根细长钢针,顺利穿过两个螺母间的微小孔径,高超的技艺赢得阵阵掌声。

练就这样的“绣花活”,王仁冲用了6年时间。

2008年,王仁冲怀揣梦想来到华联公司从事挖掘机驾驶工作。进入矿山后,王仁冲发现同样是操作挖机,矿山作业难度更大,挑战更多。刚开始,由于对矿石不熟悉,各种操作失误是家常便饭。但王仁冲勤奋好学,上班反复实践,下班请教矿区师傅。通过一段时间学习积累后,他不仅胜任了矿区的工作,还练出一手精妙绝伦的挖机操作技术。

利用机械手臂,王仁冲可以从水盆里取出两个网球,然后精准放置到两米之外的钢管里。用大机器干精活成了王仁冲的独门专长,也为后来他驾驶电动液压铲奠定坚实的基础。

2013年,公司花费巨资进口了3台电



动液压铲代替传统的柴油挖掘机,王仁冲被挑选为第一批电铲驾驶员。电动液压铲效率是普通大型挖掘机的好几倍,但操作难度比传统挖掘机大得多。为尽

玉溪矿业有限公司选矿一厂磨选作业区作业经理缪沅振——

在磨炼中蜕变 在蜕变中成长

走进云南铜业玉溪矿业有限公司选矿一厂,10台球磨机正在转动作业,发出轰隆声响,将来自碎矿车间的矿石磨成粉末,进入下一道粗选的工序。

这个于1997年建成投产的选厂厂房墙体斑驳、外观老旧,但车间内机器擦得锃亮,地面干净整洁、数控系统实时更新……在选矿一厂磨选作业区作业经理缪沅振的精心管理下,老厂房焕发勃勃生机。

2003年,从大山走出来的缪沅振被分配到大红山铜矿选厂工作。此后的近20年,他犹如一颗“钉子”钉在了选矿岗位上。“要想赶超,没有捷径可走,只有苦学苦干。”毕业于技工学校的缪沅振深知自己与别人的差距很大,从进厂开始,就坚持边工作边学习,从最基本的理论概念、基础知识学起,从每一颗螺丝、每一滴药剂,每一道工序学起,以脱掉一层皮的千劲塑造了全新的自己。

要提高铜品位,提升回收率,从而提升产品市场竞争力,就要不断技术创新、降本增效。“我们要努力得出不同原矿性质下的药剂用量,进一步提高铜品



位的同时,让金也可以达到出售计价要求。”在新型起泡剂推广应用中,缪沅振带领班组成员发挥工匠精神,时刻蹲守现场、反复调整用量,对成百上千组数

云南省工艺美术大师、丽江范记银艺商贸创始人范增寿——

坚持守正创新 铸就匠心精品

“打银工艺有多牛,去看看‘范记银艺’就知道了。”作为丽江古城乃至国内的“银艺风向标”,今年40岁的范增寿从事银器设计制作已有25年,多项荣誉傍身的他从未停下探索的脚步。“要不断挖掘民族文化的精华,用一双发现美的眼睛去感悟生活、设计作品,才能不断创新出优秀的作品。”他说。

1998年,为了掌握一门谋生手艺,15岁的范增寿前往西藏那曲拜师学艺,系统学习藏族传统银饰品制作技艺。此后多年,他辗转四川阿坝、甘孜等地精进银艺技术。

随着丽江古城旅游日益发展,范增寿看到了传统银器饰品的市场前景,“范记银艺”正式营业,单靠自身技术过硬还不行,如何得到消费者的认可,将云南银器制作工艺发扬出去,才是范增寿努力的方向。

一次,一位贵州银匠来到店中,其手中银器与众不同的民族风格和制作工艺让范增寿茅塞顿开——不能囿于



传统的制作工艺和某一民族单一的图案元素,而要博采众长、创新发展。在无

据进行比对、分析,最终在稳定铜选矿回收率和铜精矿品位的前提下,有效降低药剂投入,累计创效100余万元。

缪沅振坚持带领团队进行技术创新,通过引进双合金和磁性衬板,延长使用寿命,减少球磨机停车检修时间;制作钢球溜槽,将钢球清理转为自主消化;安装一套提铁降磁系统,每年创效益1600多万元……一项项改革,凝聚着缪沅振和工人们的智慧和汗水、辛劳和付出。选矿厂每年选出40万吨铁精矿、1.8万吨精矿含铜,以及约300公斤铜精矿含金,圆满完成上级公司考核利润指标。

犹如破碎、球磨、粗选、扫选、浮选、精选、药剂、运输的铜精矿、铁精矿生产工艺流程一样,缪沅振历经十几年的打磨、甄选、浸泡,蜕变为一名有担当、讲奉献、勇创新、敢探索的新时代产业工人。他先后荣获“全国优秀农民工”“云南省五一劳动奖章”“云南省劳动模范”“全国劳动模范”和第五届“云岭工匠”等荣誉。

本报记者 浦美玲 文/图

数次尝试后,范增寿打造出一批具有地域特色、人文内涵的银器制品,打响了自己的工艺品牌,“云南小范”名声随之传播开来。

精雕细琢是范增寿的职业态度和职业理念。为传承和发扬好我国传统银器锻造手工技艺,范增寿始终坚持守正创新,将银器、铜器镶嵌工艺相结合,积极探索银器新技术,解决了云南银器技术及认知推广工作中的很多难题,为推动云南银器锻造技艺发展作出了突出贡献。他也获得了丽江百名工匠人才、云南省金属工艺大师、云南省第五届“云岭工匠”等荣誉称号,作品先后荣获云南省工艺美术“工美杯”金奖、南亚东南亚品牌文化旅游商品优秀工匠奖等奖项,受到国内外广泛认可。

“打制出一个物件是银匠的本分,而只有在其中加入自己的思考及人生感悟,享受产品在手中不断升华的过程,才能称得上是真正的匠人。”范增寿如是说。本报记者 李文诗 图片为供图

云南云天化红磷化工有限公司质检分析技术专员夏洁——

分析一丝不苟 把好质量大关

“不管是原料检测还是出厂环节的把关,分析检验人员可以说是产品质量的‘守门人’,容不得半点马虎。”20余年来,云南云天化红磷化工有限公司生产制造中心质检分析技术专员夏洁用自己一丝不苟的行动,保持着分析准确率100%的佳绩。

2000年4月,20岁的夏洁来到红磷化工,成为一名分析技术员。“我是学机电技术与运用的,但厂里考虑到机械工作强度较大,就把我分配到了检验部门。”面对全新的领域,刚工作的夏洁有些迷茫,“在老师傅的帮助下,理论薄弱就狠记数据,实践不足就不停练习,渐渐熟悉了检验分析的每一个环节。”

夏洁并不满足于此,先后在硫酸、磷酸、复肥、二氢钾化验室工作的她,把目光放在了提升检测的精准度上。

“要想不断提升分析检验质量,检验人员需要树立良好的责任意识,更要不断改进检验方法。”夏洁介绍,在一次化验中,团队发现了超声波可以在磷石膏中测定有效磷,随即通过试验验证方



法可行,提高了检验准确性的同时,还把检测时间减少了1.5小时。

在红磷化工首创的磷酸二氢钾装置试车期间,面对分析方法和实验数据完全空白的实际,夏洁带领团队“摸

着石头过河”,不断完善分析方法、新增分析项目,最终完成了分析标准的修订,为装置的顺利达标达产提供了有力的数据支撑。

“干一行,爱一行,才能专一行。”

20余年来,夏洁先后参与了合成氨技改、磷酸二氢钾、腐植酸磷酸二铵等试车分析指导工作,完成了《磷石膏中有有效磷分析方法改进》等8项技术革新及取样四分管改造等多项改革,为生产装置的“安稳长满优”运行及产品质量提升发挥了积极作用。并先后荣膺云南省技术状元、云南省最美青工、全国石油和化工行业优秀技能人才、云南省五一劳动奖章、云南省首席技师、云南省三八红旗手和云南省劳动模范等荣誉称号。

2019年,公司以其名字命名的“夏洁技能大师工作室”正式成立,夏洁说,自己也将以此为契机,通过师带徒、技术培训、技术攻关等工作开展,积极做好传帮带,不断提高职工业务水平,推进公司人才队伍建设。

本报记者 黄翘楚 文/图

南方电网云南电网公司信息中心高级信息安全运维管理员谢林江——

护航数字电网 守护万家灯火

守护电网信息安全和网络安全,抵御突如其来的网络攻击,同时未雨绸缪、查缺补漏,编织好安全防护网,保障公司各业务系统的安全和稳定。这是南方电网云南电网公司信息中心高级信息安全运维管理员谢林江的主要工作。从业十余年来,他与“冲击波”“震荡波”“熊猫烧香”“飞客蠕虫”等电脑病毒正面交锋,身经百战。

2017年5月12日,全球爆发电脑勒索病毒。时值周五,谢林江立刻召集团队启动一系列应急防御。首先弄清病毒传播原理,关掉可能被“入侵”的端口,然后分发服务器、下载补丁,提升预警等级防御病毒。同时对所有安全系统日志进行监控、排查。经过3昼夜奋战,公司没有出现一例感染事件。

能够从容处置应急事件,离不开平时周密细致的准备。针对云南电网公司网络存在准入系统认证迟缓、掉线等问题,谢林江花了大半年时间收集各供电局准入认证服务器配置,制定了周全的系统升级方案,在各供电局系统管理员共同配合下,平稳将系统升级至新版



本,解决了准入系统认证迟缓等问题,消除了准入系统年均两次大面积用户掉线的隐患,针对供电局网络安全运维人员配比不足,工作任务重的情况,谢

林江牵头统一了全省防病毒、补丁修复、网络安全准入等终端安全策略,每年节省覆盖25个单位共100余次的运维工作量。

在同事们眼中,谢林江不仅是把大部分时间用在工作上的“技术控”,更是业务精湛的“技术大咖”。2018年,他作为主力代表云南省参加“第六届全国职工职业技能大赛网络与信息安全管理员竞赛”,获得了团体第一名、个人第二名(银牌)的优异成绩,这也是云南省代表队首次在国家级比赛中获得团体第一名。

去年,COP15举行前夕,谢林江被抽调到专班参与重点单位网络安全检测,他发挥技术优势,出色完成了网络安全保障任务,荣立获南方电网公司个人二等功。

全国技术能手、云岭工匠、省“五一劳动奖章”……面对荣誉,谢林江仍旧脚踏实地钻研技术,兢兢业业做好工作。他说:“我理解的工匠精神就是不断创新,把工作做到极致。”

本报记者 郎晶晶 图片为供图

香格里拉阿格中藏医门诊主治医生阿格——

弘扬传统医学 诠释医者仁心

初冬的高原,早上9时太阳刚刚升起,室外寒气袭人,而在阿格中藏医门诊里却是一片热闹,不少病人等待治疗,医生阿格忙前忙后,仔细检查每一位患者。“我是村里人介绍过来的,每次在这里按摩、针灸、包药,疼痛都能缓解不少。”来自迪庆藏族自治州德钦县羊拉乡的扎西曲扎说。

阿格是迪庆州民间传统藏医骨伤疗法传承人——瑙巴亨家族藏医骨伤疗法第六代传人。她3岁起跟随父母学习,长大后一心钻研如何将传承技艺与现代医学融合,拓展诊疗技术,为更多患者提供更优质的服务。

在诊所里,阿格基本没有闲下来的时候,刚给这个病人按摩完,立马又给下一位病人扎针,还要忙着给其他病人开药。

“这么辛苦,后悔当初的选择吗?”“不后悔!看见他们露出笑脸,我就很开心。”阿格说。

从上小学开始,阿格就为受伤的师生治疗外伤性肌肉损伤、软组织挫伤等,病人缓解疼痛的喜悦深深感染到



她。在迪庆卫校上学期间,她在家族传承的治疗技能上,结合学校所学藏医医学理论及中医理论,治愈了无数患者。毕业后,阿格进入德钦县人民医院藏医

科工作,她克服困难,和同事们创办了德钦县第一个藏医骨伤科,通过内服藏药,外敷传承草药,针灸及手法复位,每年治愈病人上万人次。

为更好地传承瑙巴亨家族藏医骨伤疗法,阿格离职后到香格里拉市开办了中藏医门诊,并学习浮针疗法,把传统治疗与现代医学融合,提升诊疗技术,治愈率达80%以上,安全、绿色、高效的治疗方式深受患者好评。目前,每年接诊1.4万人次,诊疗范围涵盖多种疾病。

作为传承人,阿格不仅继承医技,也传承了医者仁心。一直以来,她积极参与公益事业,自开诊所以来,每年为孤寡老人、学生减免部分药费,为一些困难家庭免费治疗,每年减免费用至少4万元。2015年,她邀请州外专家到香格里拉举办浮针大型义诊等活动,就诊患者600多人次,免费金额达12万元。“我希望能够把藏医技艺不断精进,像自己的姑妈和长辈们一样帮助更多人。”阿格的侄女立青拉姆说。

本报记者 张帆

通讯员 洛桑央宗 拉茸追玛 文/图

昆明国际会展中心中式烹饪国家高级技师杨升——

勤学苦练技艺 烹出美味人生

从一名偏远山村的穷孩子一路奋斗成为国家级金牌厨师,昆明国际会展中心中式烹饪国家高级技师杨升用知识和勤奋,在“寻味之旅”中“烹”出了自己的美味人生。

20世纪80年代初,杨升出生在昆明市禄劝彝族苗族自治县黑松林村,在家里6个兄弟姊妹中排行老四。因家里负担不起学费,念完初一的杨升中断了学业。随后,他来到昆明的一个沙场打工,靠着辛苦一年积攒的3000元重返学校,并考上云南省商贸旅游学校(后并入云南省财贸学校),学习烹饪专业。

入学后,杨升苦练技艺。2002年,全国中专生厨艺大赛在长春举行,他是云南队的6名参赛代表之一,精心准备了3年的杨升,凭着出色的技能水平,取得了全国铜奖的好成绩。

毕业后,杨升先后在昆明、青岛、深圳的餐饮店工作。2008年9月,他得到了一个去新加坡工作的机会,7年多的海外生涯,学了不少国际知名企业的经营管理和实际操作经验。2015年,回国发



展的杨升入职昆明国际会展中心会议餐饮公司担任厨师长,并利用各种比赛机会学习,探索滇菜的创新融合之道。

2018年9月,杨升迎来了职业生涯中的“成名之战”:在第六届全国饭店业烹饪大赛中,以两道创新融合菜——扇形羊肚菌莲参和松茸龙虾球一举夺魁,荣获中式烹饪个人金奖、云南赛区第一名。

近5年来,杨升先后获得云南省技术状元、云南省技术能手、中国烹饪大师、餐饮业