

## 吴兴:苦练轧钢技能铸匠魂

●全媒体记者 徐尔文

查看生产报表、设备运行及质量控制情况……4月28日7时,三钢闽光股份有限公司棒材厂圆棒车间主任吴兴来到车间,开始新一天的工作。

1993年进入三钢棒材厂后,他从轧钢成品调整工学起,先后掌握了主操、加热、热卡等6个工种的操作技能。为提高专业理论水平,他利用工作之余及时了解国内钢铁最新动态,学习轧钢新技术与相关知识,自主完成江西理工大学冶金技术大专班的函授学习。20多年来,他曾获得全国钢铁协会劳动模范、三明市劳动模范等荣誉称号。

“肯吃苦,爱钻研,有悟性。”经常帮助吴兴的老前辈李泓这样评价他。

由于工作表现突出,吴兴被任

命为一棒丙作业区作业长。

“打铁还需自身硬,要带好作业区的四十几个弟兄,自己要业务精,别人才会信服,吴兴是这样说的也是这样做的!”工友吴马如是说。

技术创新无止境。面对遇到的技术难题,吴兴提出轧线除尘装置改进、飞剪转辙器改造等多项建议,均取得较好成效。在不断淬炼中,吴兴曾获得三钢职工技能运动会轧钢技术比武大赛“轧钢状元”。

为尽早实现标准化作业,吴兴率先在分厂推行“岗位承诺制”标准化作业,要求按岗位地域范围进行承包制,他给自己的作业区定下26条“军规”,涵盖劳动纪律、安全生产、质量控制等方面,将规定层层分解并落实到个人。

“‘岗位承诺制’的推行,不仅大大降低各种消耗,还让班组管理有规范的制度。”棒材车间主任王跃钦说,吴兴所在作业区的煤耗、电耗、辅料消耗等成本指标大大优于考核要求,综合成材率位居全国同行业前列。

2013年,吴兴被抽调到圆棒车间担任副主任,负责部门的生产组织、安全保障等工作。“创建初期困难重重,随着热负荷试车日期的临近,面对设备尚未到位及轧机组无法安装的窘境,他果断地带领预装人员自制轧辊运载架、肩扛手抬实施工人安装,只用半个月就完成18个机架轧辊的装配工作。”棒材厂厂长林华春兴奋地说,吴兴身上的那股拼劲值得大家学习。

在圆棒车间,从担任副主任到

主任,一路走来,吴兴带领团队加强技术创新,车间实现装备、人员、工艺的最优配置,做到设备维保有“质”、检修和故障处理有“效”、岗位工种互动有“量”,实现圆钢产量、品种、规格及各项经济技术指标稳步攀升。

为了让更多的年轻人快速成长,在车间“导师带徒协议”中,年轻人姚成平成为吴兴的徒弟,“师傅不仅注重工艺细节、工作不马虎,而且做人大气、有度量,很耐心地培训我们。”

凡是过往,皆为序章。吴兴表示,要珍惜曾经获得的荣誉,发挥好劳模工匠示范引领作用,培养更多的新时代产业工人,为企业加快转型升级、发展新质生产力,做出新的贡献。

## 我市启动2024年“乐购三明·乐享五一”促消费系列活动

本报讯 近日,市商务局紧抓“五一”消费旺季,以“乐购三明·乐享五一”为主题,大力开展商贸领域促消费系列活动,认真贯彻落实商务部、省商务厅2024“消费促进年”有关工作部署,提振节日消费信心,营造浓厚消费氛围。

市商务局联合各县(市、区)发放商超、加油、家电、汽车等节日惠民消费券,引导苏宁易购、美的智能家居、大润发、夏商百货、好多多集团等重点商贸企业及银联、银行等平台金融机构叠加让利促销,积极开展家

电以旧换新、消费补贴、折扣让利、节日大促、“云逛展、云体验”等线上线下促销举措,联动多个家用电器行业品牌、超百家线下门店,推广绿色智能家居消费,全面推动消费品以旧换新工作开展。

预计节日期间,全市将发放政府消费券100万元,引导重点商贸企业、平台、金融机构让利1000万元以上,组织开展各类节日促消费活动80余场。

(全媒体记者 林馨怡 通讯员 张芮敏)

## 节前市区主副食品价格运行平稳

本报讯 “五一”假期将至,受节日效应拉动,市区主副食品消费量呈现上涨趋势,重要食品供应充足,价格保持总体稳定。据4月26日价格监测,与上周相比(4月19日,下同)市区31种主副食品集超均价(下同)9跌13涨9平。

粮油价格整体稳定,节日前夕市区全市粮油储备库存充足,市场供应充裕。每500克晚籼米2.43元、粳米2.7元、标准粉2.67元,5升桶装压榨花生油129.76元,分别上涨2.1%、4.2%、6%、4%;富强粉2.77元,5升大豆调和油68.34元,价格持平。

猪肉价格小幅回调,随着“五一”小长假的临近,生猪市场看涨心态逐步升温,养猪企业出栏节奏均有所放缓,生猪价格止跌企稳。

每500克瘦肉14.97元、肋条肉11.2元,分别上涨1.4%、4.1%。

禽蛋价格稳中略涨,“五一”假期在即,商超、农贸市场、电商等平台促销备货,助推鸡蛋价格上涨氛围,由于目前鸡蛋供应仍适度宽松,节日拉动效果尚不明显。每500克鸡蛋4.85元,上涨3.4%;鸭蛋8.17元,价格持平。

蔬菜价格以降为主,随着应季蔬菜上市量增加,蔬菜市场品类丰富、供应较为充裕,带动蔬菜价格稳中趋降,多个蔬菜品种价格在3元以下。每日监测的10个品种蔬菜价格6跌4涨,平均下降4.1%,均价为3.1元。其中,黄瓜、上海青、空心菜降幅居前,分别下降16.6%、16.8%、24%。

(全媒体记者 林馨怡 通讯员 罗婧)

## 李贤锦:推动国民小吃“吃”出新滋味

●沙县记者站 薛晨怡 张玲珑 许琰

4月26日,走进位于沙县小吃城的李记酒楼,琳琅满目的各色小吃吸引不少游客排队选购。后厨里,老板李贤锦正在尝试制作一款海鲜味的水晶烧卖,只见他熟练地做好几笼后就上锅蒸熟,随后和厨师们一起坐下来品尝并交流口味。

这几年,李贤锦在保留传统小吃的同时,开发出了不少新的菜品口味。“这是虾仁烧卖和干贝烧卖,我们还在传统扁肉的基础上开发出了牛肉扁肉和羊肉扁肉,顾客有了更多口味选择,市场反应很好。”说起创新的菜品,李贤锦如数家珍。

### 传承地道沙县味

李贤锦和餐饮业一直有着深厚的缘分,他的爷爷和叔叔都是做餐饮的厨师。1992年,在家人的影响下,李贤锦选择了进入三明四中烹饪学校就读。“那时候家人很多做这行,就建议我去学一门手艺。”1993年还在烹饪学校就读的李贤锦开始进入沙县的一家酒楼实习,那家酒楼就成了他迈向餐饮界的第一站。

1999年,李贤锦在沙县李纲中路15幢开了一家小炒店,生意火爆。随后几年,在沙县政府的大力推广下,沙县小吃如雨后春笋般蓬勃发展,看好这一产业的李贤锦决定转型,他和从广州回来的堂弟一起,合伙创办了李记小吃。

在当时,开小吃店大多普遍采取简单装修,大约投资2万至3万元就能装修一家门店,而李贤锦有着自己的想法。“当时沙县小吃已经小有名气了,但很多人来沙县吃小吃只能到小档口。我就想开一家既能吃到地道小吃,环境又好的小吃店。”秉承着这样的理念,李贤锦投资8万元,对门店进行改造。

店铺顺利开起来,凭借着正宗的口味和良好的环境,李记小吃迅速在沙县站稳脚跟。2010年李记小吃受邀作为福建美食的唯一代表入驻上海世博会中华美食街,向世界展示沙县味道。

“我们的销量长期保持前三位,当时一天下来单扁肉的销量就有了‘四个一’,达到了1111份。”回忆起那次世博会的经历,李贤锦仍然记忆犹新。

这次世博会后,李记小吃一炮而红,成为游客到沙县必打卡的美

食地之一。

随后的几年,他前往全国各地参加美食交流活动、代表沙县小吃登上湖南卫视、作为中华美食的唯一代表入驻平昌冬奥会……李记小吃一步步一个脚印地稳健发展,受到越来越多顾客的青睐。

### 创新开拓新路子

门店的生意蒸蒸日上,但多年来,李贤锦始终没有忘记好产品才是“金字招牌”。他潜心钻研小吃技艺,经常外出学习交流,并品尝当地小吃,积极参加各地美食交流活动,来提升自已的小吃制作技艺。作为一名沙县小吃从业者,李贤锦非常重视沙县小吃制作技艺的传承与创新工作。

“沙县小吃的制作手艺有其独特之处,传统的制作技艺必须要保留,这是小吃的根,其他一切创新都要基于这套制作技艺。”当谈到创新时,李贤锦认真阐述着他的理念。

因此他将创新定位在小吃的呈

现方式和口味上,他根据自己的市场调研结果,将年轻消费者的口味需求融入传统菜品之中,让沙县小吃在市场上有长久的发展态势。

一分耕耘,一分收获。这几年,李贤锦研制的“李记玉米锅贴”“李记金包银”“李记泥鳅粉干”被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”,“李记大扁肉”“李记烧卖”“李记牛肉汤”“李记状元饼”“李记拌面”被福建省烹饪行业协会认定为福建名小吃,李记酒楼被评为“新闻菜”名店。他本人还被认定为县级非物质文化遗产——沙县小吃制作工艺(李记锅贴)代表性传承人,获评福建省五一劳动奖章。

如今李记小吃已然进入稳定发展的阶段,李贤锦正在筹划着更大的转型和发展。“除了在坚持传统的基础上让小吃品种多元化之外,我们还在经营过程中发现不少小吃业主有采购我们半成品的需求,之后我会多放一些精力在这方面的业务拓展上,希望把李记小吃这块招牌做得更大。”李贤锦说。

## 致敬劳动模范



## 宁化:劳动小能手 竞技迎“五一”

4月24日,宁化县第二实验小学举办第二届“趣”劳动“慧”生活劳动技能大赛。400多名学生按年级分别参加了系红领巾、绑鞋带、叠被子、水果拼盘、厨艺大比拼等项目比赛,喜迎“五一”国际劳动节。(宁化记者站 赖全平 通讯员 张海珠 摄影报道)

## 清流:打造文明实践样板

以文化铸魂,激发文明实践动力。在县新时代文明实践中心内建设县史县情展示展览馆,常态开放供群众参观学习,定期举办文化传承精神“微论坛”,为助推清流发展增信心添动力。细化提质培优工程实施方案,并将其纳入精神文明创建绩效考评,以百姓点单、所站寻单、中心派单、队伍接单、群众评单的“五单”工作模式,推动提质培优工程走深走实、落地生根。对在文明实践中担当作为、实绩突出的干部予以奖励,制定志愿者礼遇办法,推广乡村“爱心超市”,推出“文明有福”文创产品,吸引群众积极参与文明实践。

以项目固本,

提升文明实践质效。整合红色资源,开展联动志愿服务活动,推出活动“菜单”,组建志愿服务队42支,每年开展“红色非遗展”“红色文艺汇”等各类文化惠民志愿服务活动300余场。创新开展“花为媒”志愿服务项目,通过政策宣讲,创建示范点,举办花卉文化旅游节等方式,打响“清流花卉”品牌,促进产业融合,助力乡村振兴。协调56家文明单位共同打造关爱留守、困境儿童的专业化特色志愿服务公益项目——清流县“慧爱·赋能”家庭教育指导志愿服务联盟,建成家庭、学校、社会高效融合平台,依托中心开展家庭教育专题讲堂、模拟场景演绎、论坛沙龙等活动289场、参与群众24530多

人次,满足人民群众多样化的家庭教育需求。

以共建强基,打造文明实践样板。聚焦群众需求,开展“微改造、大提升”共建活动,走访居民5600余户,收集意见建议6611条,形成4期项目清单,共计292个项目点位,把“群众想要的事”变成“政府要干的事”。以“小投入、保刚需、送温暖”为原则,通过单位、企业、居民参与共建,实现拆违清地零补偿。建立健全常态化共建机制,激发群众自治潜能,推选楼栋长208名,组建小区(楼栋)微议事群466个,制定《小区居民公约》405条,探索基层治理新模式,打造新时代文明实践样板。

(全媒体记者 陈睿 清流记者 彭程)



## “劲牌阳光学子”培养计划育人活动在我市举办

本报讯 4月19日,中国青少年发展基金会“劲牌阳光学子”培养计划走进三明市第九中学。劲牌基金会区域代表、团市委、三明九中等相关负责同志,2023级“劲牌阳光学子”导师以及30名受助学生出席此次活动。

活动现场,劲牌基金会区域代表为三明九中颁发了“劲牌阳光学子”培养计划项目牌匾,为2023级“劲牌阳光学子”导师颁发了聘书,为此次活动受助学子佩戴了“劲牌阳光学子”胸牌。

据悉,“劲牌阳光学子”培养计划前身为“劲牌阳光班”项目,开创于2004年,已在全国累

计建立972个班级,累计投入资金超4亿元,帮助3.5万余名学子圆梦大学。其中,2023年向三明市捐赠助学金5.5万元,面向在高中学生分别资助一等助学金5000元/人、二等助学金4000元/人、三等助学金3000元/人,帮助30名三明学子求学圆梦。

“我们将继续发挥团组织的桥梁纽带作用,采取更多有效举措,汇聚更多爱心力量,切实服务困难青少年,以新担当新作为推动三明市希望工程事业拾级而上,再创新篇。”三明团市委相关工作人员说。

(全媒体记者 黄宝琴 通讯员 黄佳敏 童诗梅)

## “沪明情·福建行”首趟环闽旅游专列旅客抵达永安

本报讯 4月22日上午,麟隐石林景区热闹非凡。当天,上海今年首趟“沪明情·福建行”环闽旅游专列的330名游客到访,开启了他们的“慢游康养”之旅。

麟隐石林景区,作为国家重点风景名胜区,展现了典型的喀斯特地貌,其独特的怪石、奇峰和异洞景观,在华东地区独树一帜。游客们在此深刻体验了大自然的鬼斧神工,迷人的景致让他们陶醉其中,流连忘返。

自沪永对口合作开始以来,

永安市景区管委会和文旅局便依托当地丰富的生态资源,加强与推广,并深化两地间的交流合作,进一步推动了闽地文旅经济的快速发展。据统计,2023年至今,桃源洞-麟隐石林景区已接待上海游客达2.07万人。

目前,永安市景区管委会和文旅局正积极贯彻福建省文旅经济发展大会精神,通过沪永对口合作山海协作机制,努力把景区打造成为知名旅游胜地。(杨家璋 林金清)

