

## 西南物探分公司：与风沙较量 为大地“听诊”

张野 姚冰 文 / 图

5 月的新疆大地，风沙时时来临。东方物探西南物探分公司山地三队承接的喀什格架二维采集项目，所在区域以厚黄土为主，随处可见小型龙卷风腾空而起，裹挟着砂砾漫天狂舞，呼吸间，嗓子眼里都能感觉到沙砾的粗粝……

### 风沙肆虐，决心如磐

5 月 13 日这天，为了加快突击 01K 线剩余井位，钻井工序组长王康大手一挥，喊道：“兄弟们，设备搬起来，今几个就是要啃下这块硬骨头！”他的声音被狂风嘶扯得有些破碎，但依然坚定有力。

走在自修的“盘山公路”上，一侧是落差近百米的山崖，一侧是厚实但不时会滚落沙粒的岩壁，中间就只有一条挖出来的约 20 厘米的路。途中不时得避开不知何时擗出来的小型龙卷风，可谓步步维艰。王康扛起钻井设备的一角，肩膀瞬间被压得下沉，可他的腰板却挺得笔直。

“组长，这风刮得沙子直往脖子里灌呢！”张树贵边走边喊道。王康嘿嘿一笑：“怕啥？就当免费的磨砂护理了，等干完这票，咱都能变帅小伙！”一句话，让大家不禁笑了起来，疲惫和烦躁稍稍散去。

### 背水送油：踏出一条补给线

钻机一旦开动，水和油的消耗就不小，从山脚到钻井位置全程约 10 公里，物资和生活用品全靠搬运人员一件件背上去，这样的路，周凯文和他的同伴每天要往返 5 次。

中午气温飙升到 30 多摄氏度，光秃秃的山路上没有任何地方可以躲避毒辣的阳光，帆布背包带深深勒在肩上，20 公斤的油桶也热得烫人，周凯文数着脚下深浅不一的脚印，喉咙里泛起铁锈味——那是连续 3 个小时滴水未进的灼烧感。

队伍排成蜿蜒的一字长龙，老队员们主动扛起最重的容器。走在最前面的何虎在一段倾斜角约 30 度的坡面上奋力挖掘出七八个可供踩踏的浅坑，扬起的细沙弄得他灰头土脸，在众人称他不负“开路先锋”之名时，他咧开干裂的嘴唇苦笑：“这沙比我老家的小米还细。”无人注意到他后颈被帆布磨破的伤口，渗出的血水早已和沙尘黏成硬痂。

### 飞渡：与风险的惊险博弈

飞渡运输在风沙的肆虐下，充满了未知的风险。简易的飞渡装置在狂风中摇晃不止，绳索被吹得“呜呜”作响，仿佛随时都会断裂。

第一个队员要开始松手了，他深吸一口气，试图平复紧张的心情，但狂风的呼啸还是让他的心跳陡然加快。随着启动指令，他缓缓滑出。刚一离开起点，狂风就像无数只大手，用力拉扯着他 and 飞渡装置，装置剧烈晃动，绳索被吹得偏离了原来的轨迹。

他们和风沙来了场安全与意志的较量：避开风沙最强烈的时段进行作业；加强设备防护，反复检查卡扣和保险绳的牢固程度；还有人提议给设备裹上厚厚的棉被，增加重量达到稳定的目的。

“安全绳再加圈三圈！”  
“偏移 15 度！往右打！”  
对讲机里两个山头的人都在奋力嘶吼。  
如今，钻井工序已进入冲刺阶段。夕阳下，王康望着整齐的采集设备，眼里满是骄傲：“等数据出来，这片黄沙下的宝藏，就藏不住了！”

## “帮帮团”助力 华菱制造业融入重庆市场

5 月 8 日，民建四川省华菱支部组织的“帮帮团”，专程深入华菱山经开区四川大千电子科技有限公司、四川怡田科技有限公司等企业，现场了解其生产经营情况，并出谋划策帮助其融入重庆市场。

民建四川省华菱支部发挥经济领域和企业界会员较多的优势，联合该市政协工业城建委员工作站，积极参与实施“同城融圈”首位战略，主动成立“帮帮团”帮助华菱山经开区的四川大千电子科技有限公司、四川怡田科技有限公司等制造业企业，快速顺利融入重庆市场。

图为“帮帮团”在四川瀚海精密制造有限公司现场了解生产经营情况。

邱海鹰 付伟 摄影报道



## 雕琢“舌尖上的国潮”——记湖北襄阳技师学院教师唐兵

田伯韬 徐勇 陈俊丹 文 / 图

“五一”长假期间，中央电视台新闻频道报道了一组“在平凡中创造传奇，用手艺造就新国潮”的匠人，湖北襄阳技师学院青年教师唐兵首位亮相，其“豆腐牡丹”雕刻技艺引发广泛关注。这位青年职教工作者，正用刻刀诠释着“技能报国”的时代内涵。

### 蒙眼雕花：以心为眼的技艺修行

在襄阳技师学院实训室里，唐兵时常闭目凝神，仅凭指尖触感与肌肉记忆，将萝卜雕琢成盛开的月季。在 2022 年湖北省“工友杯”技能大赛上，他正是凭借这手绝活斩获“优秀绝活奖”。

“蒙眼不是设置障碍，而是打开心障。”针对学生普遍存在的畏难情绪和思维定式，唐兵创新“盲训教学法”，通过蒙眼雕刻打破舒适区。当视觉被遮蔽，学生必须用手感知胡萝卜的纤维走向，在屡屡刻坏食材的过程中克服“害怕失败”的心理障碍。

唐兵介绍，用萝卜、西瓜等硬质食材练习“层叠雕刻”，能掌握刀刃与食材的接触角度。待熟练度达标后，便可挑战雕刻豆腐牡丹。豆腐牡丹的难点在于“以柔塑刚”，厨师需借助水的浮力托起雕出的豆腐花瓣，防止其下垂断裂。唐兵使用特制薄刀刀，以“推、拉、刻”结合的方式分层雕刻，将普通豆腐升华为可食可赏的“牡丹”。

### 十年淬火：从后厨学徒到技校老师



邵林

5 月 14 日，胜利油田盘 12-斜 134 井井场，钻钻该井钻井施工任务的中石化胜利石油工程公司临盘钻井项目管理部 40770 队员工，手持遥控器，操控着一台“智能机器人”，动作流畅地进行放喷管线安装工作。只见它精准地将一块块基墩摆放到位，伸出“手掌”，稳稳地托起放喷管线，运至基墩上，通过平稳升降放喷管线，使其与节流管汇接口对齐。接着，员工借助它“掌心”里的滑轮，迅速完成一根放喷管线的安装。

“瞧，用它安装，一会儿就能搞定一根放喷管线，既安全又快捷。”该队党支部书记邵振宁仔细算了一笔账后感叹道。

这台备受称赞的“智能机器人”，其实是

## 匠心铸美味 初心传非遗——记山西省五一劳动奖章获得者韦泰星

杨仁宇

霍州，这片浸润着千年历史的土地，孕育出源远流长的美食文化。韦泰星是其中最为璀璨夺目的一颗“星”。2025 年，他荣获山西省“五一劳动奖章”。这份荣誉不仅是对其精湛厨艺的高度认可，更是对他多年来坚守烹饪事业、传承非遗文化、助力地方发展初心的崇高褒奖。

韦泰星出身烹饪世家，父亲韦慧敏是霍州市烹饪行业泰斗。在家庭浓厚烹饪氛围的熏陶下，15 岁的他毅然踏上烹饪艺之路，拜入晋菜功勋大师李荣亮门下潜心钻研厨艺。作为三晋名厨刘安国的再传弟子，从那时起，热爱烹饪的种子便在他心中深深扎根。他立志要在烹饪领域闯出一片天地，将家族烹饪技艺发扬光大，把霍州美食文化传播到更远的地方。这份初心，如同明亮灯塔，照亮他在烹饪道路上不断前行。

2018 年，韦泰星以推动行业发展为己任，牵头成立了霍州市烹饪餐饮饭店行业协会，并担任会长。协会成立后，他不仅积极组织行业交流、技能培训，更定期举办烹饪技能大赛，为霍州餐饮从业者搭建起切磋技艺、分享经验的平台。同时，他依托霍州宴大酒店等产业平台，累计为当地提供超 500 个就业岗位，涵盖厨师、服务、管理等多个领域，成为霍州吸纳就业、稳定民生的重要力量。

一年后的 2019 年，在全国第八届烹饪技能竞赛(山西赛区)与“汾酒杯”山西省第七届烹饪服务技能竞赛中，韦泰星迎来高光时刻。他精心研发的《新派霍州宴》和《霍州花馍》凭借独特创意与精湛工艺，双双斩获山西省最高奖项，其中《霍州花馍》更是力拔头筹，夺得全省第一名。凭借这些突出成就，韦泰星荣获山西烹饪餐饮饭店 30 年功勋企业家称号，成为行业内的标杆人物，也为霍州美食品牌走向全省、全国打开了新的窗口。此后，他更带领团队在全国烹饪大赛中摘得特金奖，让霍州美食的金字招牌愈发闪亮。



唐兵在雕刻

绝技的背后是十年的沉淀。唐兵自幼对烹饪兴趣浓厚，2015 年考入湖北经济学院法商学院烹饪与营养教育专业。在校期间，他不仅认真学习理论知识，钻研烹饪技巧，还利用节假日主动到酒店实习。他做过传菜员，2 个月跑烂三双皮鞋；做过服务员，在与客人的交流中提升沟通能力；还做过后厨打荷，利用休息时间在各岗位学习专业知识。这些宝贵经历为他的成长奠定了坚实基础。

2019 年，唐兵成为一名技校老师。他带着酒店实习积累的经验，坚持“三栖”修炼：白天指导学生刀工，寒暑假到本地酒店研习菜品，利用带领学生工学结合的机会赴沿海城市学习海鲜加工。2021 年至 2023 年暑假，他更是

一款辅助安装放喷管线的装置，由临盘钻井项目管理部去年底自主研发制。大家都亲切地称它为“智能机器人”。

在石油钻探过程中，放喷管线是一条专门设计的管道系统，用于将井筒内可能产生的高压气体或流体安全地引导到地面，并排放到大气中或收集到装置中。放喷管线一般由三四根钻杆连接而成，一根钻杆重达 300 千克。一直以来，放喷管线和支撑放喷管线的基墩，均依靠吊车才能吊移到位。安装放喷管线是在一开钻井施工结束、防喷器安装完毕后进行，这时，用于搬迁钻井设备的吊车和抓管机早已离开井场。所以，安装放喷管线不得不再次调配吊车和抓管机。

“使用吊车和抓管机安装放喷管线不仅存在安全风险，不能精准微调放喷管线，安装



资料图

然而，2019 年底突如其来的新冠疫情席卷全球，霍州也未能幸免。餐饮业遭受重创，韦泰星的酒店营业额断崖式下跌，员工们忧心忡忡。面对困境，韦泰星没有退缩，而是带领团队积极应对。他一方面组织员工开展技能培训，苦练内功；另一方面深入研究市场需求，探索转型之路。

疫情过后，消费市场持续疲软，餐饮行业面临前所未有的挑战。韦泰星带领团队迅速调整策略，推出“线上+线下”融合发展模式。他深挖霍州美食文化内涵，打造沉浸式餐饮体验，推出“霍州宴文化品鉴套餐”，通过场景化、故事化的消费模式吸引顾客；积极拓展线上销售渠道，开发多款预制菜产品，让消费者足不出户也能品尝到正宗的霍州风味。同时，他还联合当地文旅部门，推出“美食+旅游”特色线路，将霍州宴打造成文旅融合的新亮点。在他和同行们的努力下，霍州餐饮业逐渐走出困境，重新焕发活力。

多年来，韦泰星深耕厨艺，始终秉持执着专注、精益求精的工匠精神。在第三届“平阳工匠”选树活动决赛现场，他自信满满地展示精湛厨艺。一道道色香味俱佳的美食在他手

自费 3 万多元远赴河北唐山学习食品雕刻。每天，他从早 8 点学到晚 11 点，虽辛苦却乐在其中。此外，他还通过网络自学更多烹饪技巧。他坦言：“我更倾向于烹饪技术的艺术化，让食物不仅能饱腹，还能赏心悦目。”

2022 年，已任系(部)副主任的唐兵辞去行政职务，回归教学一线。他表示：“职业教育迎来黄金发展期，我们的首要任务是教好课，让学生具备立足社会的真本领”。

### 展望未来：让职教成为国潮“策源地”

“豆腐牡丹登上央视，极大提振了职教教

过程费力费时，而且频繁使用吊车和抓管机，成本高昂，不利于节能降耗。”临盘钻井项目管理部钻井装备首席专家赵伟介绍说。

如何既安全又快捷地安装放喷管线呢？临盘钻井项目管理部组织装备、安全等职能部门骨干及机修服务站、井队负责人共同探讨，决定设计制作一款移动装置，既能托举钻杆，又能起吊基墩，且保障施工现场安全。大家从装置的功能、使用范围、现场环境等多方面考虑，反复讨论，最终确定了设计制作方案：配备电池组，采用电动机进行遥控驱动；配置 1 台 2 吨的起重机，专门用于吊移基墩；安装两个液压油缸，用液压方式微调喷放管线，便于员工将其固定到节流管汇上；采用履带式结构，以满足在井场复杂条件下的平稳移动及狭小空间的灵活转向。

线的信心。”唐兵说，传统观念中烹饪仅是谋生技能，但将文化基因融入现代饮食体系，通过技艺、美学与叙事的创新，完全能成为传播中国文化的载体。

在教学中，唐兵特别注重培养学生的文化阐释能力。“东坡肉承载文豪的诗意烟火，麻婆豆腐见证平凡人的逆袭，拖网武昌鱼承载湖乡的鲜美记忆，见证舌尖上的烟火传承。”唐兵通过沉浸式案例教学，要求学生在复刻传统楚菜时，主动去考证典故、编写菜品故事卡，并设计配套的文化讲解词。这种“手脑口并用”的教学法，培养学生“学楚菜、做楚菜、说楚菜”的能力链。“当学生既能烹出美味，又能讲透菜品里的文明流转，楚菜才能真正在传承中创新，在创新中永续。”唐兵说。

唐兵的愿景不止于课堂。当前，他以指导学生参加湖北省创新创业能力大赛为契机，依托襄阳牛肉面技能培训，积极推进“襄阳牛肉面国潮体验馆”项目建设，通过“非遗活态传承+文旅场景再造”模式，助力地方特色产业升级。该项目将规划四大功能模块：文化溯源区、技艺展演区、沉浸体验区、创新孵化区。项目中，既有牛肉面全流程制作工艺的呈现与传承，更有牛肉面独特的文化内涵的传播与弘扬。整个项目将全面展现传统烹饪与现代化工艺的结合，形成从文化认同到消费体验的转化闭环，让一碗面承载的千年文脉，化作助推地域发展的时代潮涌。

“国潮的兴起，本质上是中华优秀传统文化在当代的创造性转化。职业教育作为与产业经济、社会生活联系最紧密的教育类型，可将非遗技艺、传统美学与职业技能深度融合，构建‘技艺为骨、文化为魂、创新为脉’的全新发展体系，打通传统文化创造性转化的‘最后一公里’。”襄阳技师学院院长曹群英说道。

随着履带底盘、直流电机及变速箱等零部件陆续到位，机修服务站副站长费林明带领大家依据设计方案，选取合适型材改造底盘大梁，使其既能满足吊移基墩及托举放喷管的稳定性需求，又能符合后续安装各类配件的强度要求。接着在底盘上安装起重机、液压动力站、液压油缸和电池组等。经过反复改进和多次试验完善，直至装备的所有性能均达到设计使用要求后，才能将其送往钻井施工现场进行性能测试。经过性能测试，该装备顺利投入使用。

该装置自投入使用以来，效果十分显著，赢得了大家的一致好评。“用该装置安装放喷管线，不仅有效规避了之前使用吊车吊装管线和基墩带来的安全风险，还节省了一天的吊车使用费用。”40770 队平台经理陈占占仔細算了一笔账，开心地说道。

实现了以美食为纽带，串联起文化传承与经济发

展的良性循环。  
2023 年，霍州宴入选山西省省级非物质文化遗产名录，韦泰星成为传承人。这一身份于他，既是荣誉，更是沉甸甸的责任。他将责任扛在肩头，全力推动霍州宴的传承发展。他将霍州宴文化融入每一处细节，从就餐环境营造、服务流程设计，到菜品开发、餐具设计，都精心雕琢，让顾客全方位感受霍州宴独特魅力。同时，他在标准化建设等方面积极探索，以科学管理和创新技术提升霍州宴品质与竞争力，让这一非遗美食在新时代焕发新生。通过建立非遗美食体验基地，开发文化旅游餐饮路线，霍州宴已成为霍州文旅融合发展的重要名片，为地方经济注入新动能。

2025 年，山西省总工会命名“韦泰星传统手工艺大师创新工作室”“四碟八碗”“六六席”，这是对他创新能力的充分肯定。他以此为平台，不断探索非遗美食传承创新新路径，带领团队研发更多符合现代人口味的霍州特色美食，让霍州宴走进更多人的生活。

作为霍州市烹饪餐饮饭店行业协会会长，韦泰星积极发挥引领作用。他注重烹饪人才培养，毫无保留地将多年经验与技艺传授给徒弟。在他悉心指导下，三名徒弟在 2021 年霍州市春季职业技能大赛中包揽前三名，为霍州餐饮行业注入新活力。此外，他热心慈善，积极参与高寿爱心车、敬老爱心免费早餐、爱心助学捐款、灾后重建免费送餐等活动，用实际行动践行社会责任，展现烹饪大师的大爱与担当。

以匠心守初心，以初心致未来。韦泰星用实际行动诠释着对烹饪事业的无限热爱和对非遗文化传承的坚定决心。在平凡的厨师岗位上，他创造出非凡业绩，成为霍州美食文化传承发展的一面旗帜。相信在他的带领下，霍州宴这一非遗美食将走向全国、走向世界，让更多人领略霍州美食文化的独特魅力，而他坚守初心与匠心的事迹也将激励更多人投身非遗文化传承与地方发展事业。