

以初心 致匠心

第三届 十大瑞安工匠 亮相

记者 林瑞蓉

什么样的人才能称之为工匠？是年复一年坚守一线的工作者还是追求创新不断超越的发明人？是非遗技艺的传承人还是行业的佼佼者？

今天 ,由市总工会、市人社局联合认定的第三届 十大瑞安工匠 在本报集体亮相 ,他们来自我市各行各业 ,他们以初心 致匠心！在平凡的岗位成就了不平凡的事业 ,为全市各行各业树立了先进典型和学习标杆。

温州“米塑”  
非遗传承人



陈贻春

今年 50 岁的陈贻春是莘塍陈恒发米塑店第三代传承人 ,温州米塑非遗传承人 ,他的米塑作品曾在温州市级以上的各种展览、比赛中多次获奖 ,其中作品《福娃迎奥运》、《世博 中国馆》曾被新华社、中央电视台等媒体报道 ,本人曾获首批 浙江省优秀民间文艺人才 称号。

陈贻春自幼受祖父、父亲的艺术熏陶 ,12 岁开始学习米塑工艺并坚持至今。他制作的各种米塑作品造型准确、姿态迥异、神形生动逼真 ,同

时还深入研究米塑人物的神态、动态以及米塑的保存方法。

随着社会发展 ,陈贻春除了继续经营米塑店外 ,还将目光投向了下一代。近些年 ,他常去市马鞍山实验小学、温州大学等学校开课授教 ,希望激发孩子们对米塑的兴趣。至少要让学生们知道有米塑这门传统艺术。陈贻春说。

今年陈贻春技能大师工作室成立 ,陈贻春对未来也有了更明确的规划 ,他计划成立瑞安市陈恒发米塑工艺研究所 ,并创办米塑制作培训班 ,把米塑工艺带进学生们的课堂 ,还将编写《米塑工艺》书籍 ,为研究浙南地区民风民俗提供重要参考资料。

拥有 15 项省级科学技术成果  
62 项有效专利

蔡东武



蔡东武是浙江澳翔自控科技有限公司技术部经理。曾两次担任技术部负责人的他 ,清楚意识到创新才是企业的核心竞争力。

2008 年至今 ,蔡东武带领技术团队致力于电动执行器(该产品广泛应用于石油、化工、环保、船舶、电站等领域)的研发工作 ,层层攻克技术难题 ,所研发的产品相继被应用于西昌卫星发射中心、中国第一艘服役的航母 辽宁舰、国产大飞机等国家项目 ,对国家的能源工业、国防军工等行业作出了较大的贡献。

精小型电动阀门执行器 项目获瑞安市科技进步奖三等奖、国家火炬计划产业化示范项目证书；高性能智能电动执行器 项目获国家科技型中小企业创新基金支持 ,获瑞安市科技进步奖一等奖、温州市科技进步奖三等奖；多回转电动发明执行器 项目获瑞安市科技进步奖二等奖 从业至今 ,蔡东武拥有 15 项省级科学技术成果、62 项有效专利 ,还参与了 6 项国家标准制定。

2013 年 ,蔡东武带领技术部团队成立 澳翔自控科技企业技术研究开发中心 ,该中心先后获 温州市企业技术研究开发中心 省高新技术企业研究开发中心 称号。

学以致用  
的技能大师

周江棱



周江棱 ,1971 年出生 ,江西上饶人 ,后定居瑞安。因妻子是医生 ,耳濡目染的他了解许多颈肩腰腿痛患者对专业推拿、按摩、理疗、康复的需求 ,1996 年 ,周江棱办起了 美菊推拿保健机构 ,希望通过保健按摩解决顾客的疲劳和亚健康状态。

在之后的经营中 ,周江棱意识到想要满足更多顾客的需求 ,还需掌握中医理论、人体生理和病理等知识。1999 年 ,他以 29 岁 高龄 报读了浙江中医药大学针灸推拿学专业 ,一学就是 4 年。随着学习渠道的拓宽 ,周江棱还先后赴北

京、广州、天津等地向名匠求学 ,并报班学习康复治疗师。

学习让他不断成长也不断收获 ,他顺利考取国家保健按摩师一级技师资格证书 ,负责起草《瑞安市足浴企业等级划分》,设计发明 脊椎健康枕、研发 脊安康 脊椎健康调曲系统 ,建立我市首个服务行业的技能大师工作室 ,并被评为瑞安市 优秀技能人才 。

现在的周江棱不仅学有所长 ,且桃李满天下 ,他带出的 120 多位学生 ,相继在全国各地创办了自己的推拿保健机构。

成绩只代表过去 ,学习才能走向未来。帮助更多人解决亚健康的问题 ,就是我这辈子追求的事业。周江棱说。

身怀多技  
的企业骨干

冯本学



高级制图员、企业培训师、模具设计师、制图员 1974 年出生的冯本学身上技能颇多 ,这都源于他的工作经历。

2000 年开始冯本学进入瑞立集团瑞安汽车零部件公司 ,先后从事机加数控调试、机加工车间直连巡检、车钻工装夹具设计及维修等生产一线技术工作 ,目前在企业技术试验中心负责试验工装夹具及试验台架设计与制作工作。

多年来 ,他运用个人技能和经验带领团队攻克各类疑难问题 ,在企业技术试验中心发挥着重

要作用 ,不断推动产品实验能力提升。

弹簧缸作为瑞立的主打产品 ,年产值约 10 亿元。2014 年 ,冯本学主导团队完成了弹簧缸性能检测试验夹具 ,大大提升了该产品质量。该项目还获得了国家实用新型专利 ,2012 年 ,他又主导完成一种反冲切工艺的研发、调试 ,成功解决了公司长期以来因为离合器总泵及制动主缸 0.7 补偿孔加工效率低下问题 ,每年为公司节约近 10 万元的刀具和加工成本 ,在岗期间 ,他主持完成研发设计试验工装夹具 341 套。

工作以来 ,他多次被瑞立集团授予 先进工作者 、瑞立标兵 荣誉称号 ,2018 年获 瑞安市职业技能带头人 称号。

平凡岗位的  
不平凡人

王晓军



王晓军是国网浙江瑞安市供电有限责任公司变电检修班长 ,在岗三十多年来 ,兢兢业业 ,在平凡的岗位上做出了不平凡的成绩。

从事电力维修工作 ,熟悉电力系统结构、熟练掌握各类电气设备的性能是基础。多年来 ,王晓军不断自我 充电 ,结合工作经验 ,苦干加巧干 ,多次及时发现设备缺陷 ,消除隐患 ,保证了设备的安全运行 ,在工作中 ,他还带领团队不断突破创新 ,所在的 QC 小组

成果丰富 ,多次获得温州电力局年度 QC 小组活动成果一、二、三等奖 ,其中 4 项还获得了国家实用新型专利 ,他所带过的班组曾获得 浙江省电力公司工人先锋号 浙江省青年文明号 温州市五型模范班组 等荣誉称号。

值得一提的是 ,平日里他紧扣工作实际 ,带头深入开展问安全、查隐患等活动 ,每月制订班组安全技术问答 ,每周开展安全事故案例分析 ,积极开展技术培训活动 ,提高员工安全意识和业务能力 ,热心参加名师带徒活动 ,先后与多名新员工结对 ,热心传授理论知识和实际操作技能 ,帮助每个员工都能成为技术骨干。

电梯安全的  
守护者

梅雪雄



什么是匠心？每年为 260 多台新装电梯和 2500 多台维保电梯提供最终的技术保障 ,无一例重大安全生产责任事故 这是梅雪雄给

出的答案。

梅雪雄是温州法奥电梯有限公司技术负责人 ,从 1997 年大专毕业至今 ,一直在从事电梯技术工作。曾获全国第二届电梯维修工职业技能竞赛杭州决赛个人优秀奖 ,2017 年建立梅雪雄技能大师工作室 ,2019 年入选瑞安市 云江英才 培育计划高技能领军人才。

多年工作经历 ,让他积累了丰富的实践经验

和理论素材 ,论文《一起电梯雷击故障分析及其防护措施探讨》曾在核心期刊《中国电梯》发表；他寻求技术创新 ,积极探索老旧小区加装电梯技术 ,曾多次受邀参与加装电梯项目设计 ,他热心带徒 ,培育了 150 多名初、中级技能水平的员工 ,解决公司技术人员短缺问题 ,他研制的 电梯电气教学平台 ,避免了学员在实物电梯上操作的安全风险 ,获得业内专家的一致好评。

值得一提的是 ,他为市电梯应急救援中心编制的《电梯应急救援处置机制》,规范了电梯应急救援的一系列工作 ,保障每一次救援的迅速顺利。2003 年至今 ,该中心累计接警 2500 多次 ,实施现场救援 1300 多次 ,救助被困人员 2000 多人 ,为我市社会稳定提供了有力的保障。

主动请缨的  
一线工作者

黄章勋



浙江华峰氨纶股份有限公司一级机修技师黄章勋 ,曾被评为 浙江省最美青工 温州市青年岗位能手 温州市职业技术带头人 ,曾获公司 千禧工匠 、明星师傅 、优秀员工 等荣誉称号。

2006 年应聘进入公司后 ,黄章勋主动接班进修 ,弥补专业知识的不足 ,设备需要维修 ,他总是主动请缨 ,进入恒温 50 的泵房 ,一待就是个把小时 ,半夜抢修更是家常便饭。2012 年 ,公司从

韩国进口 RA2 设备工作室发生抖动现象 ,他主动请求组建 QC 攻关小组 ,通过多种途径摸索分析原因 ,查找问题根源 ,制定改善对策 ,耗时大半年终于成功攻克难题 ,设备未再出现抖动现象。该问题的解决有效保障了设备的正常安全运行 ,而该 QC 课题也获得了温州市质量管理评比二等奖。

平日里 ,在做好本职工作的同时 ,黄章勋还积极参与公司的 传帮带 工作 ,制订培训计划 ,对结对员工 ,主动分享自己的工作经验。

十五年不改  
学厨初心

郑宏冠



今年 9 月份 ,市辰茂阳光酒店有限公司行政总厨郑宏冠 ,用他擅长的江浙菜夺下了 2019 浙江餐饮业金鼎杯江浙菜金牌大师 一奖 ,履历再添新彩。

活学活用 ,是郑宏冠的座右铭 ,从事厨师行业 15 年 ,他始终不改学厨初衷 ,不断推出满足客户需求的菜肴。

他研究改良本地酒席各类菜品 ,根据不同宴会需求 ,将传统冷盘中的四大馒头盘改良为双拼四大天鹅盘、双拼四大狮子盘、双拼四大凤凰盘 ,他开创了我市使用糖艺、面塑、冰雕等装饰摆盘的先河 ,结

合餐品需求将酒店宴会餐具进行更换 ,大幅度提升宴会档次 ,得到客人高度认可 ,并被同行争相模仿；他还根据市场需求 ,不断追求创新并带领团队研发新菜品 ,酒店餐饮年收入从 2010 年的 5914 万至 2016 年突破了 1 个亿 ,至今仍是本地标杆。

不管是最初的学徒 ,还是现在的行政总厨 ,他始终保持对厨艺的热爱 ,一天 10 多个小时始终坚守岗位 ,把控制好每一道菜肴的出品。

成功没有辜负郑宏冠 ,他不仅取得了国家中式烹调师一级技师资格证书 ,还获得了 中国烹饪大师 瓯菜名师 国际烹饪艺术大师 瑞安优秀技能人才 等荣誉。如今 ,他还带领培养了厨师精英人才 300 多人。

追求极致厨艺  
用心服务食客

周忠武



今年 44 岁的周忠武是瑞安市国际大酒店的行政总厨。多年来 ,他带领团队严把菜品安全关 ,用心烹制每一道菜肴 ,还带出了许多优秀的徒弟。

1996 年 ,周忠武从专业学校毕业开始进入厨师行业。工作之初 ,他发现 ,学校教授的烹饪理论知识实际操作起来派不上大用场 ,无论是在初加工、出菜装盘环节 ,还是在炉灶岗位上 ,操作中失误不断。为了真正掌握烹饪的诀窍 ,周忠武经常起早摸黑 ,从最基础的翻勺、刀工开始 ,厨房的功夫样样用心练 ,工作件件抢着干 ,一有空闲就

向酒店的师傅们请教厨艺和各式菜品的制作关键点 ,业余时间四处去寻找、购买大量的烹饪书籍、资料进行自学 ,以弥补对烹饪理解上的一些误区和空白。

经过多年的拜师学艺与勤学苦练 ,他逐步掌握了丰富的烹饪技术 ,如今他最擅长瓯菜的制作 ,将多种西餐的制作方法融入瓯菜之中 ,让制作的菜肴口味独特 ,造型别致 ,深受食客喜欢。

精湛的技艺让他斩获颇丰 ,他获得 浙江烹饪大师 2015 年度浙江餐饮业杰出厨师长 瓯菜名师 国际烹饪大师 2017 年度中华金厨奖 瑞安市技术能手称号 等荣誉称号。2018 年 ,他还取得了国家中式烹调师一级技师资格。

一颗真心  
换得真情

涂武贵



在公司领导眼里 ,他爱岗敬业 ,乐于奉献 ,是不可多得的好员工 ,在同事眼里 ,他任劳任怨 ,技术过硬 ,是满腔热血的管理骨干。他就是浙江人

本鞋业有限公司成型车间主任涂武贵。

1994 年 ,20 岁的涂武贵离开江西 ,进入人本鞋业工作 ,一干就是 25 年。如今 ,他的子女都在人本鞋业工作。涂武贵见证了人本鞋业从一家作坊式企业成长为全国知名企业 ,而他自己 ,也从一名基层员工成长为出色的管理人员。

工作中 ,涂武贵注重细节 ,善于发现问题、解决问题。他创新提出 刷胶定位法 ,有效改变了

鞋面溢胶的状况 ,创造 废布连接法 ,实现邦面边角料的有效再利用 ,发明自动冲洗流水线传送带装置 ,解决传送带的清洗问题 ,为公司省下人力成本。虽无重大发明 ,但他用一位 工匠 的实际行动 ,赢得了领导和同事的认可。

多年来 ,涂武贵从未主动向公司提过工资待遇要求 ,曾有多家企业想高薪聘请他 ,可他却说：我有如今的成绩都是公司培养的 ,人要懂得感恩。

从业 25 年 ,涂武贵先后被中国橡胶工业协会胶鞋分会授予 全国质量创新能手 、突出贡献奖等荣誉 ,多次被公司评为 先进管理员 功勋员工 。除了做好自己的本职工作 ,他还培养了一批管理人才 ,为公司发展做出了重要贡献。