

以智慧和汗水编织地下经纬

——记中铁建大桥工程局集团第二工程有限公司总经理张胜龙

本报记者 周琳

在安徽省合肥市地铁6号线项目肥西路站施工现场，一位头戴安全帽的中年男子，正与3名技术人员交流。“盾构机掘进速度要适当加快，出渣工作及得上，随时注意地面沉降监测，确保月度计划顺利完成。”这是中铁建大桥工程局集团第二工程有限公司总经理、党委副书记张胜龙在工地工作的一天。

扎根一线20多年来，一直刻苦钻研，不断探索创新，突破技术难题；凭借过硬的专业技术和丰富的管理经验，为我国城市轨道交通建设作出贡献……张胜龙先后荣获天津市劳动模范、天津市五一劳动奖章、南京市五一劳动奖章、中国铁建青年岗位能手等荣誉。

精益求精谋创新

2001年7月，刚刚大学毕业的张胜龙就参加了中国铁建大桥局在南京的第一个地铁项目——南京地铁南北线一期鼓玄区间项目，从此便与南京地铁建设结下了不解之缘。

地铁建设犹如打通地下交通网络，其难度丝毫不亚于建设一座地下城市。

2016年，张胜龙担任南京地铁宁溧线相关标段项目经理时，面对的是工程危险源多、施工风险大、周边环境复杂等难题。

面对诸多挑战，张胜龙决心克服困难、解决难题。中国铁建大桥工程局集团有限公司成立了张胜龙劳模和工匠人才创新工作室，抽调13名责任意识强、专业素养高、指导能力强的技术骨干，与张胜龙一起与各部门协调谈判，快速推进项目。最终，他们用多个不眠之夜换来技术革新、技术攻关和一揽子合理化建议，用一个个“金点子”突破了一项项技术难题，确保工程如期完成。

张胜龙深知，推进工序创新、技术创新，工程才能创优。在南京地铁宁溧线项目中，盾构机掘进时，如果采用渣土改良技术，通过向刀盘前、土仓和螺旋输送机内注入泡沫，利用刀盘的旋转搅拌、土仓搅拌装置搅拌和螺旋输送机旋转搅拌，能使添加剂与渣土混合，有效控制地面沉降，实现区间施工全程无间断掘进。时任该项目副经理兼办公室主任的高志启说：“张胜龙运用创新方法，解决了很多工程难题。”

张胜龙还创新采用新型惰性浆液注浆技术，在增加浆液可塑性、流动性和充填性的同时，减少地层应力释放和变形，有效防止盾构机在城市主干道下施工时带来的地面沉降、成型隧道渗漏水等问题。

正是因为张胜龙在项目建设中的诸多创新做法，南京地铁宁溧线项目仅用了18个月就全部完成。该工程荣获国家优质工程奖、南京市优质工程奖“金陵杯”、江苏省优质工程奖“扬子杯”等奖项。

张胜龙的做法都浓缩在“时间占满，空间占满，质量可控”这12个字中，包含着成立技术攻关小组、及时调整施工工序、完善施工流程、狠抓施工质量等内容。



上图 张胜龙（右一）为来访者介绍在建地铁项目施工情况。

右图 张胜龙（左）和地铁项目技术员一起研究图纸。

李艳摄（中经视觉）

近年来，由张胜龙和创新工作室推出的成果《复杂条件下地铁区间隧道的施工技术》，荣获吉林省科技进步奖二等奖，《地铁车站侧墙砼外观质量控制》获中国建筑学会全国工程建设优秀QC小组活动成果三等奖。

方案优化显匠心

“世界上没有完美的设计施工方案，随着设计理念和技术的进步，总会有更优的设计施工方案产生。”张胜龙说。

2013年，张胜龙参建南京地铁4号线工程，担任项目经理。随着该项目隧道工程的推进，新的难题不断出现：软土地层“防栽头”姿态控制，上软下硬地层的防沉降，粉质黏土地层的“结泥饼”，长达800米的地下水涌涌治理和长距离硬岩掘进……这些问题让张胜龙彻夜难眠。

为解决难题，他认真研究起金马路至汇通路站区间的地质详勘报告，并进行实地考察和补勘工作。经过多方面详细论证，他主张改变1.8公里隧道的施工方法，由矿山法调整为盾构法。这一创新既能实现新老工程的无缝对接，又对现有人力资源进行了充分利用，最终隧道工期提前15天完成。

因为热爱，所以拼搏。这些年，张胜龙参与过的地铁隧道施工项目不下10个，参与管理的地铁项目超过20个。这些项目都成为他事业不断进步的见证。

伴随着中国轨道交通技术的快速发展，

地铁施工也在不断优化更新。“为了适应新材料、新工艺，我四处学习取经，硬是把新技术一点点地‘啃’了下来。”张胜龙说。

2017年，在南京地铁7号线项目施工中，张胜龙带领团队彻夜赶工，优化方案，调整仙新路站的位置，将其向南平移1.5米，减少了该站北侧自来水管线迁改的工程量，同时又能扩大施工作业面。此举不仅节省了近3个月的工期，还节约了管线迁改费用。然后，他又优化该站交通疏解方案，将其改为单向单车道通行，仅这一项优化就为项目节省近1000万元的施工成本。

同事眼里的张胜龙，性格随和，平日里总是笑呵呵的，但做事情特别有原则、有想法、有干劲。“我们觉得很难的事情，在他那里总能快速解决。”时任南京地铁7号线项目技术员修建说。

精细管理防风险

道路不断发展，列车一路向前。多年来，从技术员到工程部长、常务副经理，再到项目经理、公司总经理，张胜龙始终坚持以科技创新为动力，不断追求卓越，打造高品质工程。

南京地铁7号线马家园出入段线项目施工工艺复杂，涵盖矿山法区间、盾构法区间、明挖区间，线路依次下穿京沪铁路上行线铁路区、南京东编组站咽喉区、京沪铁路下行线铁路区等15条运行线路，其中，南京东编组站单日运行车长达1.2万节次，施工风险巨大，对施工组织、管理水平要求极高。



“把青春华章写在祖国大地上”大思政课网络主题宣传和互动引导活动近日在四川大学举行。来自教育、文化、体育、科技、乡村振兴等多个领域的师生代表、青年典型等，讲述了自己的青春追梦故事。

青春由磨砺而出彩，人生因奋斗而升华。无论是科研攻关，突破关键核心技术难题；还是扎根基层，在艰苦环境和基层一线中积累经验……对于青年来说，干事创业、成就美好生活是一项长期追求，看似寻常最奇崛，成如容易却艰辛。这需要坚定目标，摒弃短期突击的思想，既不好高骛远，也不躺平摆烂，稳住心神和阵脚，敢想敢试敢闯，不懂就学、不会就练，不畏风浪、闯出新路。

事业是锻炼本领的沃野。投身医疗卫生工作27年，第49届南丁格尔奖获得者蒋艳持续推动中国高级护理实践和循证护理发展；“蜀道守护者”蔡东洲，专注于古蜀研究，一辈子做一件事……有事业心才能立身立业。对于青年人来说，要迈稳步子、夯实根基、久久为功。心浮气躁，朝三暮四，学一门丢一门，干一行弃一行，无论为学还是创业，都是最忌讳的。要在具体实践中，找到自己的兴趣和志向所在，保持热爱、肯钻研，逐渐增长才干和智慧，在所处的领域有所作为，在岗位上作出贡献，在社会中实现更大的价值。

当前，经济社会的快速发展，使得青年拥有广阔的成长空间和优越的时代机遇。只要扎扎实实干、点点滴滴做，行而不辍、步履不停，一切美好的东西都能够创造出来，每个人都可以抵达向往的远方。期待越来越多青年人既能仰望星空，又能脚踏实地，不弄毫末之益，多积尺寸之功，保持推陈出新的意识和干劲，在青春的赛道上奋力奔跑，在实干中成就一番事业，以踏踏实实的作为实现梦想与抱负。

钟子琦

技能小将风采

□ 本报记者 刘兴

烤出“幸福的味道”

身着厨师服、头戴厨师帽，麦子熟了烘焙学院导师徐伟男站在料理台前，开始了教学课程。他一边将发酵好的面团一点点拉出膜，一边向学员们讲解面粉筋性……

“很多学员都是冲着徐伟男来的。”麦子熟了烘焙学院运营总监尹子说：“这些学员大多是从业多年的老师傅，要得到他们的认可，没点过硬的烘焙技术可不行。”

今年30岁的徐伟男，自踏入烘焙行业以来，始终刻苦钻研，努力练就过硬本领。在9月16日至19日举办的全国第二届职业技能大赛上，他摘得烘焙项目比赛金牌。

回顾多年的烘焙经历，徐伟男腼腆一笑：“没有什么秘诀，就是不断钻研、熟能生巧。”他2009年进入烘焙行业，从每天擦几百块烤盘做起，跟着老师傅学习各种技艺，熟悉配料、搅拌、发酵、整形等面包制作各个环节。他一点点地积累经验，熟练掌握了不少技术。

随着烘焙学习越来越深入，他发现烘焙的世界奇妙而又广阔。为了精进技术，他前往北京寻求发展机会，全面提升职业技能。

“烘焙是一项技术含量较高的工作，不仅仅要求工艺和手法的娴熟，更多讲究的是精选食材，甚至每次面粉温度不同，都会影响面包口感。”徐伟男说，学习一定要肯思考、善钻研。

在北京学习工作期间，徐伟男从只需要“会做”，到开始了解“为什么”。各种干性材料、湿性材料如何配比，柔性材料、韧性材料怎样发挥作用，如何把控发酵过程，如何利于面筋形成……他买来各种烘焙书籍，结合实践学习理论。

攀登，永无止境。除了在技术上有所提升，徐伟男还有更深的体会：作为一名出色的烘焙师，需要不断提升创新能力。这激励他持续学习新东西，不断研发新产品。

在烘焙行业，偶尔做出一次好产品并非难事，但一直都要保证高品质则着实不易。精益求精、追求完美是徐伟男坚守的理念。他深知高超技艺对产品品质的重要性，坚持在每天的工作中找到可改进的细微之处，只为了制作出自己心目中“最好的面包”。“始终保证高水准的秘诀就是追求完美，总有一些环节能够做得更好。”他说。

能力很强、经验丰富、热爱烘焙行业，是很多人对徐伟男的印象。2019年，尹子邀请徐伟男加入团队，到江西鹰潭市创办麦子熟了烘焙学院，开设了线上线下各类课程。

自此，徐伟男一边专注研究烘焙技术，不断提升自己能力，一边努力做好教学工作，培训了上万名学员。

“徐老师对技术的钻研近乎痴迷。看起来很简单发酵环节，他结合不同温度、不同湿度、不同空间，以酵母用量进行讲解，深入浅出，大家都听得津津有味。”来自河北沧州的学员白帆说，“现在只要有疑问，就会向徐伟男请教。”

徐伟男还带领学员们到国外游学，到大师门店实习，到烘焙学校学艺，到原材料及设备厂家参观，提升眼界和认知。

随着接触到的特色面包越来越多，并学习到更多创意花式，徐伟男越发想要做出“有独特中国味道”的面包。

徐伟男在分享创作时说：“我们博大精深的中华优秀传统文化，就像是一个创意宝库，很多神话、典故、历史都是我创作的灵感来源，再结合我们当地的文化特色和食材，把创意想法融入到作品中去。”

创新配方让面包更有“中国味”。相比于传统面包采用迷迭香等西式香料，徐伟男将紫苏、腊肠、孜然、酸菜等食材，融入到面包制作中。“最近做的一款面包，加入了凤梨、红胡椒粒，形成酸甜均衡的口感，很受女士欢迎。”他说。

“烘焙产品是有周期的，需要不断去揣摩消费者需求。”徐伟男带领团队不断掌握新技术、研发新产品，面包的口味、造型、文化，都要有一定的创新巧思在里面，受到消费者欢迎的产品也是如此。

日复一日，每天都在炽热的烤箱旁忙碌，体能消耗巨大，徐伟男却乐在其中。“面包的味道是幸福的味道，面包的事业是甜蜜的事业。我将继续在面包世界中探索创新，持续精进技术，不断地学习、尝试、积累、沉淀，再学习、再尝试，不断突破技艺瓶颈，创造出更多的惊奇和非凡。”他说。



徐伟男在赛事训练营展示烘焙技术。

严米金摄（中经视觉）



本版编辑 王琳 向萌 美编 高妍