

一针一线见匠心

——记新疆天山毛纺织股份有限公司毛纺厂副厂长朱开利

本报记者 耿丹丹



一身工装，一双布鞋，上衣袖子的口袋里总是装着两支笔……新疆天山毛纺织股份有限公司毛纺厂副厂长朱开利平时上班总是这一身行头。每天一上班，52岁的朱开利便穿梭在生产车间里，检查设备情况，指导工人操作，解决大小问题。

从1994年入职天山纺织毛纺厂成为一名挡车工，到成长为毛纺厂副厂长，朱开利用30多年的坚守与奉献，在纺织行业谱写了一段不平凡的劳动之歌。

在一线 练技术

天山纺织成立于1980年，是改革开放初期国家首批批准的4家中外合资企业之一。

1994年，朱开利进入天山纺织毛纺厂，成为一名普通染色挡车工。“那时，天山纺织知名度高，能来这里工作特别不容易。”朱开利回忆道。初入工厂时，面对陌生而复杂的毛纺设备，他感到迷茫和困惑，但内心那股不服输的劲儿驱使他不断学习和探索。“白天我紧跟老师傅，仔细观察每一个操作动作，不放过任何一个细节，晚上学习毛纺技术书籍，继续钻研专业知识，努力将理论与实践相结合。”

“别人会的，我也要会”。凭着这份坚持和努力，朱开利不仅掌握了毛纺设备的操作技巧，还对厂里所有设备了如指掌。哪个设备出现故障，他总是第一时间赶到现场，带领员工加班加点抢修，力求及时解决。

在设备维护方面，朱开利更是下足了功夫。为确保设备稳定高效运行，朱开利每天提前到岗给设备做保养，在他的精心呵护下，设备“健康指数”不断提升，机台“产质耗”综合排名靠前。

从一名挡车工到车间主任，再到副厂长，朱开利逐渐成长为技术精湛的行家里手。成为公司副厂长以来，朱开利在提高生产效率的同时更注重产品质量的提升。“在我们共同努力下，近年来，粗纺羊绒纱一等品率始终保持在99.9%的水平，梳纺车间实现了年生产各类纱线约260吨的优异业绩。”

“朱副厂长是个爱学习、爱钻研的人。”和朱开利共事近30年的染色车间主任杨立刚对他钦佩不已，朱开利总是以身作则，用实际行动影响和带动身边的每一位员工。“在他的带领下，员工心往一处想、劲往一处使，共同



左图 朱开利(右一)和同事在车间内检查设备生产情况。
右上图 朱开利所在的天山纺织毛纺厂。(资料图片)

为企业发展贡献力量。”

重创新 提效益

创新是企业发展的核心动力。朱开利始终秉持“守正创新，笃行致远”的理念，积极投身技术改造和创新实践。

2015年，朱开利担任动力车间主任后，就开始研究提高机械设备生产效率的方法，其中之一就是“锅炉蒸汽回水余热回收装置”。“以前，锅炉给水除氧需要用天然气加热，用上这个装置后，能充分利用厂区蒸汽回水管中的蒸汽。”朱开利说，用蒸汽加热，每年可节省燃气费用约20.25万元。

实实在在提高生产效率、降低成本的发明，还有“地埋式水箱直观液位控制装置”。“在日常生产中，对水箱液位监测不准确，易造成软水大量浪费。”朱开利说，为了解决这一问题，他和团队绘制了无数张草图，经过多次试验改进，最终成功研发出该装置。

2020年，朱开利调入梳纺车间后，又开启新一轮设备改造提升。梳纺车间的很多设备都是刚建厂时购置的。“以前，梳纺成条、搓板、立轴等关键操作部件都靠手动调节，会出现耗时长、成条系统不稳定、维修频率高等问题。”朱开利说，为了实现高速纺纱，他带领梳纺车间团队对梳毛机设备进行数字化技术革新，改造升级后的梳毛机车头设备，可将粗纱生产效率提高3.0%以上，一年可多纺纱16.2吨。

朱开利的创新之路从未停止。今年，他带领团队研发出新装置。“这一装置主要解决毛油罐压力不稳定等问题。”朱开利说，目前这一装置已经在生产中试用，并申报了实用新型专利。

多年来，朱开利先后取得6项实用新型发明专利。2024年，凭借在技术创新领域的持续深耕，他荣获新疆维吾尔自治区总工会评定的“五小达人”称号，并获得四项“五小”群

众性优秀创新成果荣誉。“这些成绩的取得，离不开团队成员的共同努力，也让我深刻体会到创新对企业发展的重要性。”朱开利说。

传匠心 育人才

朱开利特别注重团队建设，他充分发挥自身经验丰富的优势，在毛纺设备改造、人员技能培训、运维操作安全等实践中，带领团队总结先进生产工艺和良好工作方法，并把技术传授给更多年轻工人。

“师带徒”培养主要体现在：日常工作中“传”，授之以渔；思想教育中“帮”，助之以需；技能提升中“带”，共同发展。

2022年，由乌鲁木齐市总工会授牌，朱开利工匠创新工作室成立。“工作室共有12名成员，平均年龄46岁，由工厂的技术管理、工艺技术领衔人员及一线专业技术人员组成。”朱开利说。

在车间一楼的朱开利工匠创新工作室，成员们在繁忙工作间隙总会聚在一起讨论学习。

走进创新工作室，只见不大的桌子上，摆放着专业书籍、各种样品纱线和一些日常生产工具。“我们经常坐在一起交流技术，比如研究纱线均匀度、捻度，对比纱线颜色，观察花纱成品状态，看看哪个环节还有改进提升空间，从而进一步提高产品质量。”朱开利说。

在朱开利的推动下，创新工作室与西安工程大学共同研发低温漂白技术，让漂白水温从55摄氏度降至45摄氏度，冲洗次数减少一次，综合耗能减少30%。

“哪里存在问题，哪里就是攻关创新的方向。”朱开利告诉记者，梳毛机车头数字化改造、染色设备工艺等技术的改进，功能性亚麻

羊绒混纺、吊染羊绒衫等新品研发，都有创新工作室的积极参与。

朱开利深知，人才是企业发展的基石。在他的指导下，不少年轻技术人员成长为公司的中坚力量，为企业长远发展奠定坚实基础。

“90后”郭乐是染色车间配色班主管，记者见到她时，朱开利正和郭乐沟通外出培训相关事宜。“年轻人多出去学习是好事。”朱开利笑着说。

郭乐去年进入创新工作室，参与漂白技术的研发，朱开利总是及时指导她，帮助她快速进步。“你肯定行，咱们一起想办法，没有破不了的题！”每当听到朱开利这些鼓励的话，郭乐总感觉浑身有使不完的劲儿，在染色车间配色工作中，她很快成长为团队骨干。

无论多忙，只要有人请教，朱开利都会耐心解答。“朱副厂长和我们一起反复试验，遇到问题请教朱副厂长，他总是第一时间给出反馈。”郭乐说。

只要一有空，朱开利就与学员共同学习新知识，应用新技术。他说，只有不断学习、精进技术，才能跟上国内外毛纺织行业的发展变化，不断提高羊绒纱线质量。

因成绩突出，2024年朱开利荣获全国五一劳动奖章，2025年荣获全国劳动模范称号。面对荣誉，朱开利始终保持谦逊的态度。他说：“我只是在平凡岗位上做了自己该做的事。对待事业，当慨然以赴，当奋勇争先，当精工匠心。今后，我将以更高标准要求自已，充分发挥模范带头作用，带动身边同事共同进步，推动企业实现更好发展。”

近日，人力资源和社会保障部发布了第七批新职业，涵盖景区运营管理员、无人机群飞行规划员、养老服务师等17个新职业、42个新工种。

近年来，我国经济已从高速增长阶段迈向高质量发展阶段，推陈出新的新技术、迅速崛起的新产业以及不断涌现的新业态，催生了大量新职业和新工种。据相关数据统计，自2019年起，人社部已累计向社会发布了6批共93个新职业。

新职业和新工种的持续涌现，映射出产业变革与技术进步深度交融的态势，同时也拓宽了就业领域。细观这些新增职业和工种，它们大多集中在新兴产业、绿色低碳以及现代服务业等领域，并呈现出数智化、绿色化与生活化等特征。

新职业和新工种不仅为劳动者开拓了广阔的职业发展空间，同时也对他们的素质和技能提出了全新挑战。相关从业者需积极提升自身数字素养，强化创新能力，并通过终身学习锤炼过硬本领。

学习能力是适应新职业、新工种变化的重要保障。相关从业者应树立“活到老、学到老”的理念，积极投身终身学习。一方面，要不断拓宽知识面，融会贯通各学科知识，借助“互联网+职业技能培训”平台，通过线上线下相结合的方式提升专业技能。另一方面，应积极参与企业实训、行业竞赛等活动，紧跟技术迭代步伐，将理论与实践相结合，提升自身技能水平。

数字素养是开启新职业大门的关键。随着数字技术的广泛应用，新职业普遍呈现出“数字化+专业化”的显著特征。这要求相关从业者应积极培养数字思维，有针对性地参与培训课程和数字技能提升活动，不断提升数字技术的应用能力。

新职业的另一显著特征在于跨学科深度融合，这无疑对从业者的创新能力提出更高要求。相关从业者应当大胆尝试新技术、新模式，持续培养并提升创新思维。同时，主动打破学科间的壁垒，积极拓展知识边界，突破职业认知的天花板，实现从“技能劳动者”向“创新工匠”的飞跃。

期待更多有干劲的人，乘着新职业东风，拓展新的天地，实现人生价值。

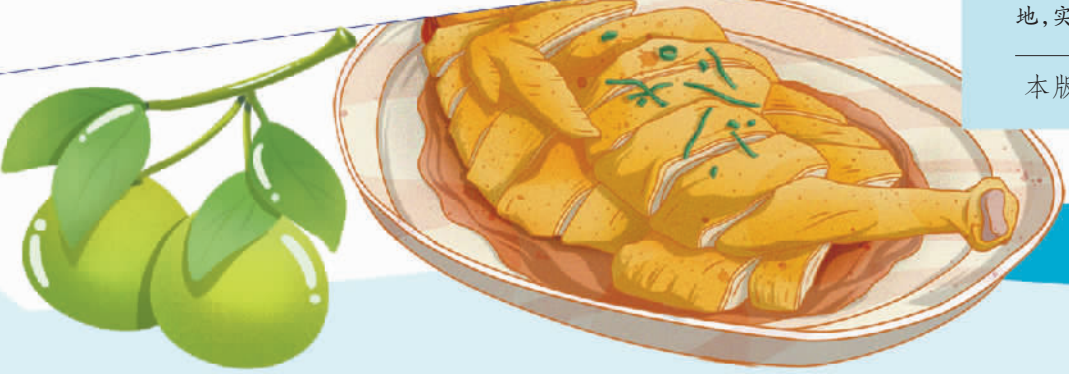
蒋波

本版编辑 王琳 张苇杭 美编 倪梦婷



蔡青松在制作琼菜。

(资料图片)



把琼菜发扬光大

本报记者 潘世鹏

用心用情做好每一道琼菜，这是全国劳动模范、海南东榕餐饮有限公司行政总厨蔡青松的职业追求。从最初的爱好厨艺到以厨艺为生，再到以发扬琼菜技艺为己任，蔡青松用执着书写对琼菜的痴迷。

蔡青松出生在海南定安一个农民家庭，今年是他从事厨师行业的第17个年头。“小时候，在家都是奶奶在厨房做菜，每次回到家最幸福的事莫过于闻到奶奶烧的菜香味。”蔡青松说，“奶奶的拿手菜是定安猪脚煲和捞叶炒鸡。渐渐地我也跟着奶奶学做菜。初中时，奶奶觉得我做菜不错，就放手让我尝试，没想到大家都很满意，我也很有成就感。从那以后，每到逢年过节，家里都让我掌勺。”

源于对厨艺的热爱，蔡青松2006年来到海南省商业学校就读烹饪专业。2008年，蔡青松到琼海博鳌一家酒店帮工实习，干活勤快的他深受酒

店厨师的喜欢，实习结束就被酒店留用。

蔡青松虚心向其他厨师学习，看切菜、学掌勺，一点一滴提高厨艺水平。刚开始，蔡青松还只是跟着老厨师打下手，“看着一道道精美的菜肴从他们手中制作出来，得到客人的赞许，我也感到非常快乐”。蔡青松说，从那时起，他就立志要做好每一道菜。

经过努力，蔡青松从厨师做到领班，再到后厨主管，取得了事业上的发展，也多次参与大型活动的服务保障任务。2019年，蔡青松成为海南东榕餐饮有限公司行政总厨，负责菜品研发创新、标准制定和门店培训等工作。

作为一家商业连锁酒店的行政总厨，他坚持精益求精做好琼菜。他说：“海南食材丰富，琼菜很好地保留了食材的原汁原味。海南还是旅游胜地，来旅游的游客多。做好海南菜品研发，能够让更多人了解琼菜、爱

上琼菜。”

每天一到饭点，三亚亚龙湾的东榕美食广场红沙大排档便挤满了来自全国各地的游客。蔡青松新创琼菜“捞汁海鲜拼盘”，是每桌必点的热门菜。仅仅几年时间，蔡青松带领团队已创新研发出50多道琼菜。

“现在人们对吃出健康、吃出美味的需求更多了，我们不能只停留在传统菜品的制作上。”他说，“这些年，海南迎来了很多来自湖南、四川的游客，这些地方饮食口味偏辣，吃不惯琼菜，我就和同事一起升级改造部分菜品，更符合游客口味。”

为了把琼菜技艺更好传承下去，蔡青松先后带了100多名徒弟，手把手教会他们制作琼菜。不仅如此，他每年还会挤出时间进行环岛调研，了解挖掘海南各地食材和原材料，开发新菜品。得知定安盛产圣女果，他针对圣女果进行菜品研发，推出多道以圣

女果为主材或辅料的菜肴。他还常去海南省农林科技学校等地作厨艺讲座，让更多学生了解琼菜。

红沙大排档厨师蔡于达，2012年就跟着蔡青松学习厨艺。他说：“刚开始时，师傅炒菜我就端盘，慢慢学习基本功，现在我也开始带徒弟了。”海南省农林科技学校2022届毕业生符晓涵跟着蔡青松实习刚满一年，他说：“跟着蔡师傅练刀工、练炒功，在磨炼技艺的同时，更被师傅肯下苦功夫的精神打动。”

“厨师做菜，不能随随便便做，一定要以最高标准做，全心全意做好每一道菜，让客人吃满意。”从业10余年，蔡青松先后荣获中国琼菜特级大师、全国餐饮业技能人才、2021年度“金厨奖”、海南省五一劳动奖章、全国五一劳动奖章、全国劳动模范等多项殊荣，他在“锅碗瓢盆”间诠释了工匠精神的时代担当。