

汗水凝华章 劳动沐荣光

——向每一位劳动者致敬

编者按

在“五一”国际劳动节之际，我们将镜头对准扎根基层的劳动者，聆听他们在平凡岗位上的不凡坚守。

他们中，有煤矿工人深入地下一千米，在黑暗中采掘光与热，为城市运转输送能量；有教师站在三尺讲台，以知识点燃梦想，用陪伴守护成长；有专业收纳师用专业与耐心为用户带去温暖；还有社区工作者、快递员、环卫工人，他们在街头巷尾、在烟火日常里，用汗水浇灌责任，用坚守诠释担当。

这些普通劳动者的身影，是时代最生动的注脚。他们没有惊天动地的壮举，却在日复一日的付出中，托举起社会的温暖与运转。值此佳节，让我们向每一位平凡而伟大的劳动者致敬，为他们的坚守喝彩！

千米井下磨技巧 十载煤海砺匠心

——记上党区雄山二矿综采一队采煤机司机孙露

李茹

千米井下，综采工作面机器轰鸣，乌金滚滚，这是属于煤矿工人的奋斗战场。在上党区雄山二矿，38岁的孙露是综采一队的骨干采煤机司机，也是班组长重点培养对象之一。自2015年投身雄山二矿综采队伍以来，他已扎根采煤一线10余年。他以匠心守初心，以实干担使命，在煤海深处锤炼本领，以精益求精的态度打磨专业素养，书写着新时代矿工的责任与担当。

“采煤机司机是工作面的‘核心舵手’，每一次操作都关乎安全与效率，容不得半点马虎。”初入采煤岗位时，面对精密复杂的采煤机操作系统，多变的煤层地质条件，孙露也曾感到力不从心，甚至多次想过放弃这份工作，但骨子里不服输的韧劲，还是让他坚持了下来。

为了摸透采煤机的运行规律，孙露把业余时间都用在钻研技术上。随身携带的笔记本上，密密麻麻记录着设备结构原理、操作规范、常见故障判断与排除方法。下井作业时，他紧跟师傅虚心请教，紧盯采煤机截割轨迹、系统压力变化，不放过任何一个操作细节；升井后，他对照图纸反复琢磨，把师傅的操作技巧拆解成一个一个细节要点，复盘每一次截割的得失。日复一日的勤学苦练，让他快速完成了从门外汉到技术能手的蜕变。

井下作业环境复杂，地质变化时常带来新的挑战。2025年12月，孙露所在的班组在正常回采作业时，发现工作面出现异常，经仔细探查，确认存在一处长38米、宽约20米的陷落柱。险情就是命令，他第一时间将情况逐级上报，配合专业技术人员开展现场勘查。后续通过钻探勘测、注浆加固、填充物料等一系列科学处置，有效消除了地质隐患，为安全回采扫清障碍。

凭借着这份钻研与坚持，孙露已成长为班组里的技术骨干。面对复杂煤层条件下的截割难题，他总能精准判断、从容应对，熟练操作采煤机完成各项作业，多年来，先后获评班组一等劳动模范，还连续8年荣获劳动模范称号。

作为带班长培养对象，孙露始终把安全放在首位，深知安全是煤矿生产的生命线。一次正常作业期间，井下工作面监测设备突然发出急促警报，经过察看发现报警原因为现场一氧化碳浓度超标，存在重大安全风险。孙露当即果断下达停工指令，并组织人员先行撤离至安全区域，指挥通风稀释，直至指标恢复正常，确认无误后才重新组织恢复作业。

在提升自我的同时，孙露还积极践行“传帮带”精神，毫无保留地分享自己的技术经验，助力年轻员工快速成长。针对新员工操作不熟练、安全意识薄弱等问题，他主动结对带徒，从基础的设备认知、流程演示到案例警示、现场指导，一步步带领新人成长。

面对智能化采煤技术的不断升级，他主动学习新型设备操作技巧、智能化工作面管理经验，不断提升自身综合素养，努力向合格带班长迈进。“我会带领班组兄弟们并肩作战，为矿井高质量发展贡献更多力量。”谈及未来，孙露眼神坚定，信心满怀。



孙露接受采访。



史亚旗(左三)在教学中。

油污磨出厚茧手 以技立身绽芳华

——记市职业高级中学教师史亚旗

本报记者 丁德令

4月21日，市职业高级中学实训车间内，金属敲击声、设备运转声交织在一起。汽车工程系教师史亚旗俯身工作台前，手把手纠正学生操作细节，眼神专注而坚定。

11年来，从汽修一线学徒成长为省级技术状元，从技能赛场佼佼者转型为职教引路人，史亚旗以一身硬技能立身，在平凡岗位上传承工匠精神，书写了一名基层劳动者技能成才的奋斗故事。

2014年，怀揣对汽车技术的赤诚热爱，史亚旗踏入汽修行业，从维修学徒做起。彼时，传统燃油车维修仍是行业主流，他白天紧盯师傅操作，手不离记录本，不放过任何一个故障排查细节；夜晚对照维修手册与电路图复盘案例，把疑难问题逐一攻克。油污沾满衣衫，双手磨出厚茧，车间里无数个日夜的坚守，见证着他从行业新手到技术骨干的蜕变。

新能源汽车时代到来后，史亚旗主动顺应技术变革，从传统燃油车维修向新能源汽车检修、智能网联汽车技术领域全面转型。为吃透一项新技术，他常常在车间一待就是十几个小时，反复拆解核心部件，研究结构原理，逐项检测排查，直至故障根源精准解决。

凭借这份较真与执着，史亚旗的专业能力持续精进，先后在多家汽车服务企业历练成长，深耕新能源、智能网联等前沿汽车技术领域。为突破自我，他主动征战各级技能赛事。备赛期间，他反复打磨操作细节，精准把控每一个工作流程，力求规范零失误。

功夫不负有心人。2020年，他斩获第三届长治技能大赛新能源汽车维修赛项第一名，获评“太行技术状元”“长治市五一劳动奖章”。2022年荣获“山西省五一劳动奖章”。2023年夺得山西省职业技能大赛汽车技术赛项一等奖。2024年被授予“三晋技术能手”称号并斩获全国新能源汽车关键技术技能大赛三等奖。一项项沉甸甸的荣誉，是对他多年匠心坚守的最好褒奖。

凭借扎实的技术功底与丰富的参赛经验，史亚旗2024年以来先后受邀担任太原、吕梁等地多项汽车技术技能赛事裁判。执裁场上，他严守公平公正；赛场之下，他毫无保留分享经验，在互学互鉴中推动行业整体技能水平提升。

2024年9月，史亚旗入职长治市职业高级中学，正式开启技能传承、教书育人的新征程。他将企业实战经验、大赛备赛心得全部融入课堂，把一身硬本领化作育人新动能。

“职业教育的核心，就是教学生真本事硬技能，让他们凭技术立足社会，实现自我价值。”这是史亚旗常挂在嘴边的话。教学中，他采用“以赛促学、以赛促练”教学模式，重点培养学生故障诊断、解决实际问题的核心能力。课堂上，他手把手指导规范操作；实训中，他耐心拆解技术难点。学生备赛时，他全程细致指导，毫无保留传授经验。

在他的悉心培育下，多名学生在省、市级技能大赛中脱颖而出，从懵懂学子成长为行业后备技术人才。看着学生们手握技能，史亚旗真切体会到职教教师的使命与价值，也用奋斗擦亮新时代基层劳动者的最美底色。

小事做细藏大爱 细事做暖成常态

——记襄垣县红马甲家政服务服务有限公司收纳师贾粉霞

郝惠铭

衣柜门轻轻拉开，层层叠叠的衣物瞬间散落，身穿红马甲的贾粉霞却不慌不忙，先按季节、材质、长短快速分区，再一件件抚平、折叠、归位。然后贾粉霞又蹲下身将角落里堆成小山的塑料袋和旧纸箱耐心地规整好，码进专门的收纳袋里挂在门后。一会儿工夫，原本拥挤杂乱的角落，在她一双巧手的打理下，变得清爽规整、实用又暖心。

这是襄垣县红马甲家政服务有限公司收纳师贾粉霞平常的工作瞬间。她在一户一户寻常人家的客厅、卧室、厨房、阳台间穿梭，用双手梳理生活的琐碎，用细心化解居家的烦恼，在平凡的岗位上走出了属于自己的闪光足迹。

从事家政工作，贾粉霞一开始只是抱着试一试的心态。因为日常生活中，她爱整理，在家也总喜欢把屋子收拾得清清爽爽。正是这份刻在骨子里的习惯，让她很快适应了收纳工作，也渐渐爱上了这份能给别人带去舒适和温暖的职业。对她而言，收纳不只是归置物品，更是整理生活、点亮心情。

她的日常简单而规律：公司派单，她准时上门；客户临时有需求，她随叫随到。上门服务时，她最常遇到的，就是有“收藏习惯”的客户。有的人积攒了两三年的购物袋，有的人舍不得丢各种瓶瓶罐罐，还有的人家中旧物堆积、无从下手。贾粉霞从不随意丢弃客户的旧物，总能在尊重客户意愿的前提下，想得周到、做得细致，把“无用”变“有用”，把“杂乱”变“有序”。

由于总公司在太原，时常会接到跨区域服务任务，贾粉霞也会主动请缨出差。不管是长途奔波，还是陌生环境，她始终保持一贯的认真与耐心，用专业和靠谱将暖心服务带到更多地方。

在贾粉霞心里，收纳早已不只是一份谋生的工作，更是一场人与人之间温暖的相遇。她印象最深刻的客户是一位阿姨。“小贾，最近家里买了好多吃点，过几天来拿点。”一句朴素的问候，常常隔着电话温暖她许久。贾粉霞也把这份善意悄悄放在心里，得知阿姨的爱人爱喝八宝粥，一有空她就主动上门，淘米、配料、慢火熬煮，一锅热气腾腾的粥，盛满了贴心与温情。忙完再顺手帮老人整理一下家里，把日常杂物归置整齐。一来二去，两人早已不是简单的服务关系，而是胜似亲人的“远房亲戚”，互相惦记，彼此牵挂。

从一件衣物、一个瓶子、一只袋子，到一间整洁有序的家；从一次上门服务，到一段长久牵挂的亲情，贾粉霞用日复一日的坚持，把小事做细，把细事做暖，把暖事做成常态。她没有惊天动地的业绩，没有令人瞩目的头衔，却用最朴实的劳动，诠释着敬业与善良；用最真诚的付出，温暖着一座城市的烟火日常。在一整理一收纳之间，在一言一行善意之中，新时代劳动者的质朴与光芒，正静静绽放，照亮人间，温暖人心。



贾粉霞为客户收纳整理衣物。



牛玲严格把控食品工序。

老面发酵定风味 匠心把控保品质

——记市惠吃食品有限公司女工牛玲

本报记者 马婧婕

晨光熹微，市惠吃食品有限公司生产车间暖意融融，生产区内机器匀速运转，面香与烘烤醇香弥漫。牛玲穿戴好工作服、口罩和手套，专注巡查生产线，紧盯长子干卷发酵、调味、成型、蒸制、烤制全工序。39岁的牛玲是长子县本地人，作为公司首批入职员工，她扎根食品生产一线，凭借踏实肯干和精益求精的工作态度，从普通工人成长为生产岗负责人，用坚守与担当守护长子干卷的地道家乡味。

2025年8月，市惠吃食品有限公司正式投产运营，怀揣着对本土特色美食的热爱，牛玲第一时间报名入职，成为工厂第一批生产工人。长子干卷是长子县的特色小吃，承载着当地悠久的民间饮食文化，想要做出正宗口感，每一道工序都容不得半点马虎。在长期的一线工作中，牛玲熟练掌握了整套生产工艺，深谙老面发酵是决定干卷口感与风味的关键。

待老面充分发酵完成后，牛玲便开启精细的调味工作。结合大众饮食喜好与市场需求，她精准调配出原味、红糖、孜然、香辣等多种经典口味，凭借日积月累的经验，精准把控每一种配料的比例，保证口味稳定、风味纯正。调味结束后，她有序对接上机成型、恒温蒸制、精准烤制等流程，严格把控生产时长与火候，在岗8个小时全程坚守，紧盯生产细节，杜绝品质瑕疵。日复一日的重复劳作，没有消磨她的热情，反而让她更加懂得，平凡的岗位唯有用心坚守，才能做出优质产品。

入职以来，牛玲始终保持勤学善思、积极进取的工作态度。她从不固步自封，常常主动借鉴优秀生产工艺，总结实操中的问题与经验，持续优化操作手法。为提升整体生产水平，公司多次邀请行业技术专家进厂开展专业指导，每一次培训学习，牛玲都认真听讲、虚心求教，详细记录技术要点，将专业理论转化为实操能力，不断精进自身技艺，全方位提升长子干卷的品质。

去年冬天，公司原有专职生产技术人员因故离职，核心生产岗位出现空缺。经理临时任命她牵头负责生产岗工作，全面统筹车间生产。初次打起管理与技术统筹的重任，缺乏统筹经验的牛玲遭遇了不小的难题。在干卷蒸制环节，成品频繁出现外形歪斜、大小不一、克数不达标等问题，无法通过质检。为彻底突破技术瓶颈，她从老面发酵第一道工序开始，逐环节复盘，逐项开展测试排查，还积极联系行业专家，虚心请教。无数个班次的反复调试、一次次推翻重来，历经半个月日夜钻研、反复打磨，牛玲终于彻底攻克技术难题。如今，在她的严格把控下，车间生产的长子干卷外形规整、克数精准、口感统一，各项指标全部达标，产品品质实现质的提升。凭借突出的工作业绩、飞速的个人成长和精益求精的匠人精神，牛玲被公司正式聘任为生产岗负责人，并荣获公司个人进步奖，成为全体员工学习的榜样。

一年多的时光里，牛玲以热爱为灯，以实干为基，在热气腾腾的车间默默耕耘，在一次次突破自我中不断成长。未来，牛玲将继续扎根生产一线，持续精进生产技术，坚守品质初心，用心传承本土特色风味，以平凡之力书写新时代基层劳动者的最美答卷。