

用匠心雕琢好风景

庆祝中华全国总工会成立100周年暨全国劳动模范和先进工作者表彰大会4月28日在北京举行,2426人受到表彰,包括1670名全国劳动模范和756名全国先进工作者。记者注意到,受到表彰的全国劳动模范中有不少旅游业者。他们身处一线、兢兢业业,用匠心雕琢好风景,用诚心服务每一位游客。他们在辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动中成就了旅游人的梦想。

全国劳动模范、北京市民族饭店面点厨师长赵会连——

干就干出精彩

□ 本报记者 赵 垒



赵会连在民族饭店门口拍照留念 企业 供图

一团面、一勺油、一匙盐,这9个字概括了全国劳动模范、北京市民族饭店面点厨师长赵会连30余年的孜孜以求。从17岁跟村里人一起到北京打工,不知面点为何物,到建立了自己的品牌工作室、打造了民族饭店“饽饽时光”茶食品牌,成为中式面点标志性的存在,他用自己的实际行动诠释了“大国工匠”的精神特质——择一事、匠一心、终一生、成一作。

是做面点的“料”

做中式面点,对于赵会连来说是偶然。17岁那年,到家里串门的亲戚邀请他一起到北京打工。于是他北上,在北京一家酒店“跑堂”。一个多月后,他被安排到后厨帮忙。那是他第一次看到面点师傅制作“硕果花篮”的全过程,“太美了。”这让他产生了要做一名面点师的想法。这年中秋节前夕,面点组急需人手帮助制作月饼,赵会连又一次来到后厨。“我给大家演示一下,广式月饼饼皮和面的过程。”师傅边做边教,赵会连用心记录师傅的制作过程,认真地学,“做得不错。”赵会连的表现得到了师傅的夸奖,他第一次尝到了制作面点的快乐。那年,他如愿以偿地进入了这家酒店的后厨面点组。当年的赵会连就是一张白纸,连和面、揉面、搓条等中式面点的基本功都不会。怎么办? 练呗。连续好几年,后厨面点组来得最早、走得最晚的都是他。白天,他盯着师傅操作的每个步骤,连眼都不敢眨一下。晚上下班,关上门,他按照记忆一步步操作。面不够软、味道不

对……问题出在哪? 第二天再请教师傅,师傅带着他一步步回忆,找出原因,晚上接着练。“那段时间,夜里两点睡觉算是早的。”他说。“这小子是做面点的料。”师傅的这句肯定成了赵会连在这个行业坚持下来的动力。今天,人们评价赵会连擅长的象形面点,常会提到“不仅口味独特、造型惊艳,还蕴含着深厚的历史文化底蕴”。象形面点,顾名思义,外表和实物很像。比如2022年,他参加了北京冬(残)奥会开闭幕式餐饮服务保障工作,负责象形面点的出品把关。他准备了10款象形面点,柿子酥、核桃酥、灯笼酥、蚕豆酥……外观栩栩如生,让各国宾客称赞不已。不仅形似,每一道面点还有着象征吉祥、平安的寓意。比如,柿子酥象征着丰收、幸福和好运,核桃酥意为“和和美美,美美与共”。

干些创新的事

2004年5月,赵会连来到民族饭店,在这里完成了职业生涯的一次次飞跃。民族饭店西侧有一块面积不大、但在美食圈很有名的地方——“饽饽时光”外卖窗口。近几年,探店“饽饽时光”,成为美食界的一种潮流。价格亲民,口感好且低油少盐、走健康路线是多数人对“饽饽时光”的评价。去年,民族饭店“饽饽时光”品牌产品全年营收达到1055万元。但对赵会连来说,从专攻高大上的宴会糕点到研制走亲民路线的外卖产品,转型并不容易。“新冠疫情刚发生那年,饭店的经营受到了影响。有一天,负责人找到我,问我能不能开展外卖业务。”赵会连回忆道,最初他们的传统思维就是卖包子、烙饼等,后来加上了熟食和点心。外卖生意做起来后,他们想要创一个品牌,希望更多人能品尝到优质糕点。但是问题又来了。“以前,人们喜欢甜腻,现在则完全相反,要求少油、少盐、少糖,味道好还要吃得健康。最好能带点网红气质。”这就意味着从师傅那学来的东西有些不适用了,要创新。他要做出主打健康理念的“新中式面点”。此后,赵会连“魔障”了。看到一样东西,他的第一反应就是能不能做成糕点? 电视上转播足球比赛,滚动的足球让他想到,可以做一款足球面点。陪儿子逛动物园,看到憨态可掬的动物,他的脑子里就会出现同款动物面点。在人声鼎沸的潘家园古玩市场,看到人们饶有兴致地“盘”核桃,他也买了一对儿,想着能不能做成核桃酥。后来,这些想法都成了现实。比如现在的“网红”产品核桃酥。为了做好核桃酥,他还专门发明了一种新工具——多齿镊

子。“核桃的纹路就是用镊子捏出来的。普通的镊子捏不出立体感,我就自制了这种四齿的。每个核桃要捏80到100下,才能达到逼真的效果。”如何既好吃又健康? 赵会连对面点原料、馅料进行了改良,用纯天然的胡萝卜汁、红菜汁、蝶豆花汁等代替色素,将西式面点中常用的巧克力、抹茶等材料融入中式面点。他还引进了多名西式面点师,将西点口感松软、酥脆但不分层的特点与中式面点的传统技艺相结合,创新推出中式拿破仑酥、日式南瓜挞等中西结合式的面点。这些中西结合的爆款,成了“饽饽时光”的招牌产品。

“触网”成为传播者

因为创新中式面点,赵会连开启了人生中的很多“第一次”。比如,2022年他首次“触网”。借助网络拍摄视频宣传中式面点、传授面点技艺,全平台点击量超过1亿次。视频中,赵会连经常用自己推出的新产品举例,“比如我们推出的拿破仑酥,传统的西式制法是纯油开酥,口感比较油腻,且成品入口较脆。我们以中式开酥方法进行改良,入口即化,且馅料也做了调整,将淡奶油改成了以坚果、卡仕达酱为主,强调干香的口感。”有朋友提醒他,不用这么坦诚,否则大家都学会了谁买你的面点。赵会连笑笑说:“会的人多了,中式面点就可以传承发扬了,这是好事呀。”把中式面点传到世界各地,是赵会连最大的愿望,而且他相信有生之年这个愿望能够实现。为了实现这个愿望,这几年,赵会连更忙了。2022年,多家媒体报道了这样一件事:两名留学生来到民族饭店,向赵会连学习象形点心制作,感受这项技艺的独特魅力。他们品尝了赵会连制作的象形点心,学习了核桃酥的制作。当听到赵会连解释核桃酥的美好寓意时,其中一名留学生惊叹:“真是奇妙!”“讲述具有东方韵味的面点背后的故事,我很开心。”赵会连说。向全世界讲述中式面点的故事,需要一个团队。这期间赵会连大师工作室成立。5年间,他带领和培养的创新人才达到14人。“传承不仅仅是知识和技能的传递,更是文化和智慧的延续,要使每一代人都能站在前人的肩膀上,继续探索和创新。”赵会连说。“30多年围着一团面、一勺油、一匙盐转悠,烦过吗?”记者问。“不瞒您说,从没烦过,我特别喜欢。我就是一个厨师,不求事做多大,干就干出精彩。”说这话时,赵会连的眼中有光。

全国劳动模范、江西大觉山景区集团有限公司索道部安全管理维护员李建华——

做好景区安全“螺丝钉”

□ 本报记者 周 晨

在江西省抚州市资溪县的大觉山景区,有一条总长1380米的索道如空中走廊穿行山间。这条大觉山索道自2008年运营以来,创造了1010万人次“零事故”的安全运行纪录。“多亏了李师傅和他的团队兢兢业业。”每当提起索道安全保障,景区工作人员常会这样感叹。李建华是大觉山景区索道部安全管理维护员。他做的是一份看似简单,但极其考验技术的工作。每天清晨,李建华和队员要爬上20多米高的支架,检查轮轴、钢丝绳和抱索器是否能够安全运行,而这只是他工作的一部分。作为有经验的老师傅,他可以在缆车运行中,通过分辨轴承杂音来准确预判风险。日复一日的早检、运行中的巡检、下班后的晚检,李建华坚持了17年。也就是这份坚持,让他从一名普通技术人员成长为具有高超技能的索道维护技师,守护着游客的安全。“这个轮子好像有点往里,这几个轮称晚一点要换了它,这几个要加油了,生锈的地方到时候也要打磨一下。安全无小事。”记者日前在景区内采访李建华时,他的同事告诉记者,“安全无小事”已经成为了李建华的口头禅。“每天我们要巡检4次,运行当中还要通过运行前的巡检、运行中的检查、定期的排查,保证索道安全。我就一个目标,让游客到我们景区玩得开心、安心。”李建华说。大觉山索道日均承载游客超万人次。如何确保万无一失? 严密的管理制度必不可少。李建华建立了“预防性维修”体系,每日早、中、晚巡检,记

录上千个数据节点;建起了设备“健康档案”,对重点部件实施分级管控;编制了《索道日清日毕》,做到不让隐患过夜。“李建华是全能型索道管理技术人才。他不仅懂得技术,更懂管理。所以,索道部在他的带领下没有出现一起安全事故。”大觉山旅游景区有限公司行政总监戴岚如评价道。李建华不仅是安全守护者,还是创新者。大觉山索道架设在险峻山崖间,维护难度极大。以往托压索轮更换需5人配合,技术员要背负50多斤的装备攀爬至30米高空,耗时耗力风险高。李建华决心进行技术革新。他设计了一种轻便的更换轮子的工具。经过反复试验,李建华利用丝杆原理,实现了“一人操作,两人配合”的高效工作模式,减轻了技术员的高空劳动强度,节约了人工成本。仅此一项,每年就能为企业节省人力成本9万余元。这些年来,李建华结合自己丰富的工作经验,组织攻关小组对索道进行技术革新,改进创新了30多种检修方法,累计为企业节约维修资金40余万元。此外,他还连续多年在江西省索道年会上围绕技术创新分享经验。他负责管理的索道连续3年被景区集团评为“安全先进部门”,个人被资溪县评为“资溪工匠”。“游客安全永远是第一位的,技术革新没有终点。”李建华说。“李师傅是我们的老大哥,我们在工作中有不懂的地方会向他请教,他总是不厌其烦地手把手教我们。”大觉山景区索道部维护安全员袁阁泉说。



李建华在人民大会堂前留念 受访者 供图

多年来,通过以师带徒和办培训班的方式,李建华培养了32名索道技术员,其中大多数成为技术骨干,多人获得江西省级技能竞赛奖项。他还积极推动景区与职业院校合作,开设索道维护专业课程,为行业输送新鲜血液。“资溪环境优美,处处风景如画,是个宜居宜游宜业的好地方,我早已把这片山水当成了我的家。”出生在河南的李建华已在江西资溪县生活了20年。他用20年的勤恳恳恳,将平凡的工作做到极致,守护着千万游客的“云端之旅”。2025年五一国际劳动节前夕,李建华获评全国劳动模范。他说:“我要干得更好,做好景区安全‘螺丝钉’。”

对于一些人来说,内心有“远方”,终究会踏上追寻的旅途。西藏自治区林芝新绎旅游开发有限公司海务负责人拉普,便是这样一个人。放牦牛、挖虫草,组装拖拉机、修理发动机,做灯光师、音控师、歌唱演员、游船驾驶员、救援队长……他做过的这些工作中贯穿着对“远方”的追寻,这份执着给他带来了许多收获。2022年,拉普荣获“全国五一劳动奖章”;2025年公布的新一批全国劳动模范,拉普名列其中。近日,记者采访了拉普,听他讲述从放牛娃到“船长”的故事。

萌生梦想 离开家乡

“我1979年出生在西藏拉萨林周县唐古乡恰扎村,家人都是农民。”拉普将思绪拉回到了童年的乡村,“那时候在村里上小学,感觉挺快乐的。我喜欢唱歌跳舞,喜欢放牦牛。在山上放牦牛的时候自己唱歌,很惬意。那时候从没想到,唱歌这个爱好后来成了一份工作。”“最快乐的事情是把牦牛赶回来后赶紧吃饭,然后去录像厅看电影。”拉普回忆说,“但是给我留下深刻印象的不是电影,而是放电影前播放的歌曲,画面中有草原、大海的场景,当时我就想有一天一定要去这些地方看看。”

“后来村里几个小伙子一起挖虫草,商量着一起出去打工。”拉普说,“但到最后只有我一个人走了。他们都是因为家里不同意没走成。”其实,拉普的家人也不愿意让他外出打工。“家里人担心,出去了人生地不熟会吃苦,要我想清楚。可我真的想出去看看世界。”拉普决定了,挖虫草挣的钱大部分留给家里,他只拿了500元离开了家乡。

学习本领 追寻不止

“离开家乡,虽然没有了稳定的生活,但我学到了很多本领。”拉普说,“在拉萨市,我干过建筑小工,当过保安,然后组装拖拉机,学习驾驶,学习修发动机。修理厂有位老师对我很好,我跟着他学了一年多的时间。我对修理技术很感兴趣,在老家的时候就会修自行车、收音机。”这段时间的积累,给拉普日后的发展奠定了很好的基础。喜欢学习技术、乐于尝试新鲜事物——这是拉普给记者留下的另一个深刻印象。干了一段时间后,拉普又换了新工作。朗玛是一种西藏古典民族舞蹈,朗玛厅是西藏流行的休闲娱乐场所。“我喜欢唱歌,有时候会去朗玛厅听歌。后来通过熟人介绍,我在一家朗玛厅找到了工作。”拉普说,“当时朗玛厅老板对我特别好,一开始让我做灯光师。后来,我跟音控老师学了一段时间,又做了音控师。再后来有一位唱那曲锅庄的歌唱演员离职了,我又开始唱歌,就这样整整干了3年。”终于找到了自己喜欢的工作,但是一段时间后,拉普还是选择了离开。

“我很喜欢旅游,所以还是想在旅游行业闯荡闯荡。”

广东之行 开阔眼界

2004年,拉普从朗玛厅辞职,从拉萨到了林芝,随后考取了相关证件,在苯日景区当船员。“公司给我提供了一个很好的发展机会,让我和两个小伙子一起去广东培训,学习发动机保养维修技术。这次培训对我的影响很大。我记得特别清楚,出发的日子是2006年12月22日。”拉普说,“到了广东,老师讲的一些内容,一时间我们有些‘消化’不了,就追着老师问,好不容易才来这一次,一定要有所收获。就这样学了将近一个月。”“然后去深圳、珠海参观,我们参观了大游船,可以乘坐一两百人,船上有餐厅、节目表演。当时我就想,如果能把这种大游船引到西藏,对西藏旅游会起到很大的推动作用。”培训结束后返回林芝,拉普担任了景区游船组的领班。

带头冲锋 参与救援

在《西藏自治区全国劳动模范和先进工作者推荐人选公示》中,关于拉普是这样描述的:爱岗敬业,刻苦钻研船舶驾驶操作技术知识,面对急难险重任

放牛娃成了『船长』

□ 本报记者 李志刚



拉普在人民大会堂前留念 受访者 供图

务,第一个带头冲锋,凭借过硬的船舶驾驶技能,多次出色地完成了救援任务。所带领的船队被评为搜救先进船舶,多次受到海事部门的肯定和表扬。工作中,拉普和他的同事不仅要带着游客体验水上游玩项目,还要参与各类救援任务。每次接到任务,拉普他们都会迅速赶往事发地,“时间就是生命。”拉普回忆说,有好几次情况十分危险,但是在那种紧急状态下根本就想不了那么多,一心只想着救人。“很多多次救援任务,我们是和消防员、警察一起完成的。看到他们那么认真地工作,我觉得自己变得更加勇敢了。”拉普告诉记者。“团队中大部分成员是我带出来的徒弟,我们在一起工作了十几年。”拉普说,“我们实行军事化训练,规范化管理。作为一名船员,游泳是最基本的技能,开船、修理、保养都要会。”

家庭支持 心怀期待

做船员不仅让拉普找到了心中的“远方”,也让他找到了自己的“另一半”。“我和爱人都在景区开船,我们有两个小孩。”拉普说,“家里很支持我的工作。我参与救援任务时会遇到一些危险。记得有一次发洪水,我们这些救援人员被困在岛上,和外面失去了联系。后来得救回到家,我才知道我爱人急得直哭。但她从未阻止我再出发。”从2004年进入旅游行业至今,拉普已经从业20多年了。他经历并见证了当地旅游业的迅速发展。“我刚进入旅游业的时候,景区才开始发展。”拉普说,“我们从位于尼洋河与雅鲁藏布江汇合处的娘欧码头带游客去游玩。游客喜欢看大峡谷,如果天气好,还可以看到南迦巴瓦峰,每到此时游客会很兴奋。在路上我会给游客唱歌,他们很喜欢听我唱歌。20多年来,我自己也有了很大变化。从最初一天带10多个客人登船,到后来一天带100多个客人,再到1000多个客人。现在我们一天能带几千人,驾驶技术、服务水平也有所提升。我觉得旅游业会越来越好,西藏会越来越美的。”