



**编者按：**  
心心在一艺，其艺必工；心心在一职，其职必举。在乐清，有这样一群能工巧匠，他们勤于钻研、技艺精湛；爱岗敬业、坚守奉献，用敬业、精益、专注、创新的工匠精神，实现自我人生价值，也赢得了社会的尊重。  
近日，乐清市融媒体中心记者深入一线，走访了5位新晋的“温州工匠”，感受这些高技能人才精湛技艺，了解他们在创新创造中攀登技能高峰的故事。

# 弘扬工匠精神 展示乐清水平

——五位「温州工匠」的故事

■乐清市融媒体中心记者 郑剑佩 文/摄

前两天，记者来到中国传统工艺美术大师、“温州工匠”郑方杨的工作室时，他正潜心创作黄杨木雕《茶》系列之《竹林七贤木雕壶》，作品形如一把壶，竹林七贤以浮雕的技法刻在壶身，制作精美，构思巧妙，非常雅致。

在工作室的展厅，依次摆放着十多件《茶》系列作品。“说来也巧，去年初我买了多把紫砂壶，想着当下大家都喜欢喝茶，也就有了创作《茶》系列的想法。”一年多来，郑方杨已经创作了30多件作品，既有传统圆雕技法的作品，也有以创意为主的根雕，还有传统浮雕技法作品，将多种技法和创意融入《茶》系列。

郑方杨浸淫木雕34载，一把刻刀“阅读”木头，隐藏在木头里的精灵被刻刀唤醒，一个个“生命”被刻刀复活，化作一件件别具雅韵的作品，用工匠精神演绎着

## 郑方杨：最是巧手赋风流

属于自己的“刀刻”人生。

年少成名的郑方杨并没有沾沾自喜，而是潜下心来发奋学习，探索自我发展的方向。郑方杨在继承黄杨木雕传统技法的基础上，以年轻人敏锐的观察力和求变创新的艺术追求，在根雕的世界中自由翱翔。这种天马行空、不加拘束的创作风格，与其内心渴求的热情奔放又自由的创作不谋而合，在无限激情的感染下，创作上千件作品。

根雕《春》，让郑方杨有了“用独特的语言来表达艺术美”的好机会。这段形状与结构独特的锥形黄杨木，有凹凸不平的深褐色瘤疤，有完好的淡黄色树皮，瘤疤和树皮色泽形成了强烈的对比。对于喜欢根雕的郑方杨来说，这是一块可以深入对话的木头，但具体怎么创作，他一直在脑海思索。几个月后的深夜，郑方杨入睡一个转身回眸，久久凝视着，而内心早已电闪雷鸣，万马奔腾。苦苦追寻的“三

分雕刻七分天然”的理念，似乎在这瞬间得到解锁。他醍醐灌顶，如饥似渴，又如江流入海，突破技艺的枷锁，一发不可收拾。那一刻，郑方杨用简练的刀法，将少女形象定格在这段不平凡的木头上。

莫道枯根命已休，却逢巧手赋风流。“喜欢根雕，在于每件作品都是不可复制的，这也是艺术与工艺的区别。”郑方杨说，雕刻讲究“三分人工，七分天成”，要相形而就，不拘一格，处处彰显匠人的独具匠心。而要练就“独具匠心”的本领，靠的是勤学苦练和善于思考。

时光流逝，不改最初的选择，与郑方杨的交谈中，透露着一份平静与从容，这是木雕艺术的回馈。



黄韵 摄

■乐清市融媒体中心记者 孔丽琴

成为中式烹调高级技师、多次斩获省级厨艺金奖、每年创新70余道菜谱，成为新聚丰园最年轻的厨师长……这是新晋“温州工匠”、乐清新聚丰园大酒店厨师长陈博的惊艳履历。

出生于1984年的陈博，16岁时便随母亲进入餐饮业，成为一家饭店的小帮工。唯刀百辟，唯心不易。一路走来，他不是没想过放弃。父亲语重心长地说：“路是你自己选的，唯有坚持才会有出息。”就这样，陈博回到了灶台边，呵护自己最初的梦想，这一守已有23年。

2009年，从业10年的陈博成为乐清新聚丰园大酒店最年轻的厨师长。级别上去了，日子照旧过，他依旧每日7时出门晨跑、上班，晚上10时准时睡觉，用近乎严苛的自律安排作息。

“只有高质量的睡眠，才能保证有饱满的精神迎接工作。”在陈博看来，来大酒店

## 陈博：瓯越味里见乾坤

吃饭的人，都是对生活品质讲究的人，其中很多是行家里手。每一道菜的成败，都可能关系到自己职业生涯的发展，可谓如履薄冰、战战兢兢。

因此，不断学习成为陈博的制胜法宝。坚持在工作中提升厨艺的同时，他喜好阅读文集、观看同行著作，意在将美感与儒雅元素融入到菜品中。在这过程中，众多顶级场所菜谱的积累，让他开阔了视野和锻炼方法，逐步成长为从创意、备菜、烹饪到摆盘乃至装饰设计的复合型人才。

出生于翁垟，海鲜是他记忆中最美的家乡味。因此如何传承和发扬乐清特色美食，成为他一直在思考和坚持的事。

多年前，其所在的酒店评选五星级酒店，需要准备一道地道的特色菜参评。陈博思索再三，决定用乐清人最熟悉的“跳鱼松”参评。

别看跳鱼松是个寻常菜，其对火候的把控极为苛刻，多一分少一分都无法达到

正宗味道。反复制作了多次，陈博终觉心中无底，便请来一位老者品尝，直到老者说吃出了“童年的味道”，他悬着的心才放了下来。

有传承，亦有创新。让客人吃出“惊喜”，是陈博最开心的事。改良版的广东名菜“海皇泡饭”就出自其手。他在瓯菜传统制作基础上，将米饭捏成团，汤汁加入，用活对虾制成鲜虾汤，饭团炸成金黄色后，淋上鲜虾汤，外脆里糯，深受食客好评。

陈博还会在中餐加入西式元素。在他看来，是否敢于创新，反映了一个人的眼界。不久前，他别具匠心地创作了一道新菜——奔驰龙虾。选用原本味淡的冬瓜，本着创新的原则，在冬瓜上雕刻奔驰车标造型，辅以龙虾汤汁入味，突出视觉效果，时尚爽脆的“奔驰龙虾”就问世了。

“师父郑宗告告诉我，学厨艺先学做人。”陈博说，如今已经成为老师头的他，也用这句话勉励着一批又一批的新人，用工匠精神成就美食人生。

## 韦宏胜：电气行业革新者

■乐清市融媒体中心记者 吴梦梦

发明专利8项、荣获浙江机械工业科学技术奖3项和温州科技进步奖1项、参与新产品研发12项、参与省级新产品鉴定16项、参与浙江制造标准1项、自主申报软件著作权10项……这一摞摞证书，是对韦宏胜深耕电气行业领域最好的肯定。

2008年，本科毕业不久的韦宏胜进入红光电气集团有限公司（以下简称“红光电气”），成为一名技术工程师，主要从事电力金具和高低压电气等产品设计工艺和技术管理工作。

放眼彼时的柳市，高低压电气产业高速发展，然而也存在着产品质量参差不齐等现象，其中产品仿冒等现象尤为严重。身为技术工程师，韦宏胜深知核心技术对于一家企业发展的重要性，因此在入行之初便坚持自主研发，着力走出一条属于企业自身的科研

道路。

进入红光电气以后，韦宏胜苦练基本功，先从熟悉国家标准和行业标准入手，提升自身业务水平，从而带动企业技术标准化和公司企业标准化管理体系建设。“认真、执着、拼命”，同事们喜欢用这6个字来形容他。

也有人劝过韦宏胜，行业技术相通，“借鉴学习”既省力又节约成本，何乐而不为？韦宏胜却不为所动，默默坚持着自己的信念。为了研发500KV输电线路配套金具配套工艺设计工作，他曾经连续钻研一年有余，只为探索和研发出适合且属于企业自身的工艺设计和工艺流程。

有一句话说，上天眷顾努力的人。入行14年，韦宏胜曾获得浙江省机电制造高级工程师、国家安全评价师（高级技师）证书、国家职业资格电工二级技师证书、能源管理人员资格证、BIM高级工程师全国信息与通

信技术人才专业技术证书等诸多行业认证，并获得了“温州工匠”“温州首席技师”温州市高层次E类人才、乐清市第八届优秀高技能人才、“乐清工匠”等荣誉称号。除了工艺和电气研发创新外，韦宏胜还兼任公司各类项目申报和管理等工作，预计各类创收近1500万元等。

去年，红光电气集团成立韦宏胜技能大师工作室，把“老带新”的工作重担交给了韦宏胜。为了把自己苦心钻研所学的知识与掌握的技能传授给徒弟们，他编写教材、开班授课，积极建设公司青工技工后备人才队伍。

韦宏胜在红光电气这个平台上凭借自身的吃苦精神、奋斗精神、工匠精神，实现了从一名技术员逐渐成长为温州工匠、温州首席技师的跨越，得到了社会各界钦佩和肯定，也促进企业生产经营水平和员工技能水平不断提升，推动企业在高质量发展的道路上行稳致远。



■乐清市融媒体中心记者 戚梅丽

“我小孩几乎没有近视度数，但是他一直说自己看不清，不知道怎么回事？”近日，一名母亲焦急地带着9岁的孩子来到了乐清市惟明眼科医院检查视力，验光技师王虎仔细检查后，发现孩子患有先天性青光眼，严重影响视觉功能，马上督促孩子家长要及时进一步治疗。

王虎从医科大学毕业后，1998年创办乐清市惟明眼科医院以及乐清市惟明视光中心，20多年一直从事验光和眼科临床工作。由于父亲是眼科医生，母亲也从事眼镜行业，王虎从小耳濡目染，对这行并不陌生。

“验光是眼科的‘前哨’，对矫正视力不正常的患者要及时查找原因。顾客如果在验光这一步没有做到位，后面不仅会影响视力矫正，还会加重视力的减退，甚至严重的还会引起头痛、头昏、恶心等不良反

## 王虎：用专业守护光明

应。”王虎说，验光师就要对每一双眼睛负责，马虎不得。

王虎凭着专业的技能和良好的口碑，深受消费者信赖。2018年，随着乐清市王虎技能大师工作室的成立，王虎开展师带徒工作，目前乐清市惟明眼科共有十余名验光员。他带领团队为培养眼镜专业技能人才做出了不小的贡献，不仅为有需要的顾客提供更好的验配解决方案，也为企业创造了良好的经济效益和社会效益。

2020年，王虎当选为温州市视光眼镜商业协会会长，肩上的担子更重了，不仅要带着全市眼镜行业可持续发展，还要开展更多眼健康公益活动，服务群众，服务社会。

近年来，在王虎的带领下，协会开展了各类社会公益服务活动，每年还为困难群众减免数百万元眼科医疗费用，让眼健康知识科普和义诊检查惠及众多人群，让

广大群众提高了科学用眼，科学防控近视的意识。此外，其还在台风、疫情防控以及各类助困助老等活动中，贡献行业力量，取得了良好的社会效益。

“眼科最主要的两类人群，除了老年人白内障，其次就是青少年近视问题，而且现在眼科疾病越来越年轻化、低龄化，青少年近视发病形势严峻，做好眼部筛查极为重要。”王虎说，据不完全统计，我市小学生近视率在41%左右，而初中生则超80%，青少年近视预防，重在早发现早治疗。为此，工作室还自制了青少年近视预防与控制的相关宣传手册，经常配合有关部门进校园宣传科普，通过实际行动来助力近视防控工作的开展。

精益求精是他始终镌刻于心的追求，守护光明是他践行验光师的初心。24年如一日，无论是多么复杂的视光手术，还是细微的验光技术，王虎总能竭尽全力地解决。

## 郑建英：手摸心会万事“足”

■乐清市融媒体中心记者 王旭怡 文/摄

她是温州市总工会“技协帮”大师组成员，1999年，创办了乐清市建英痛快脚穴养生室，她叫郑建英。

1996年，郑建英加入温州市脚穴养生研究会，正式进入足疗行业。她师承浙南足道大师吴醒荣和陈传妹。学艺之初，两位老师对她说：我们虽然不是医生，但也要有医者的仁心，要把别人的病痛当成自己的，尽心去调理。“医者仁心”的理念自此在郑建英心中扎根。

秉承“终身学习”的理念，郑建英一边工作，一边学习临床养生理念。尤其是2015至2019年，郑建英每个月往返北京一次，学习一周，不断精进技艺。不间断的理论和实践学习，让她的业务素质和工作能力都有了很大的提高。

中国足部反射疗法培训师、传统文化

之二十四节气与脊柱疗愈师、中级足部按摩师、四级反射疗法师、二级保健按摩师、高级心理咨询师……这些年，郑建英获得了很多证书。她更加坚定地要把足疗事业精益求精，发扬光大，造福更多的人。

“健康人人需要，与身份、年龄、职业没有关系。”郑建英告诉记者，当年初涉足足疗时只是为了谋生，现在更多的是兴趣与爱好。郑建英的顾客已有3个月，大到90岁，许多老顾客与她认识已有十几年，现在早已成为好朋友。“足疗的感受正如阿英所开的店的店名，痛但快乐着。第一次接触足疗感觉有些忐忑，平时摸上去非常光滑的双脚，在按、揉、搓、捏、拽之下竟出现大大小小的疙瘩，受力之下酸、痛、胀、麻，各种滋味一言难尽。原来这就是足部反射区的反应，阿英边做边耐心地一一为我解读。”郑建英的手机里存了许多顾客写给她的心得体会和感谢信。

“利用三维全息胚通过足部反射疗法对单一性的疼痛如头痛、腰痛、落枕、扭伤等十分见效。”“扁桃腺发炎、厌食、多动、鼻炎、少儿感冒等也可试试足疗。”说到业务，郑建英侃侃而谈。她告诉记者，曾有一名只能进流食的顾客经过足穴按摩，可以大口吃粽子，这给她带来了巨大的幸福感和自我认同感。

发挥自己的技能专长，发扬“传帮带”的优良传统，推广研究成果和经验，为加速本行业高技能人才队伍建设，对养生行业文化的传承做服务，郑建英带出了300余名徒弟和学生，徒弟们有的自立门户，有的留在身边，个个都有一身好手艺。

26年来，郑建英始终把爱当成一种事业，专注做一件事，弘扬精益求精的工匠精神，塑造一个恒久的健康美信念。

