

匠心赋能智造,共托制造强国

姜峰

无论时代如何向前、技艺如何更迭,唯有秉持追求卓越的理念、坚定精益求精的信念、专注岗位、勇于创新,方能更好服务于制造业的高质量发展

小麦色皮肤,“石油红”工装,干练的精气神,这是刘丽给记者的初印象。

刘丽是谁?大庆油田的一名采油班长。说到采油,刘丽有清醒认识:靠“出大力、流大汗”就能换来滚滚油流的时代,早已一去不返。刘丽工作室攻关数字化设备应用技术,取得200余项研发成果,用“智慧”换稳产,以新质生产力推动传统产业转型升级。面对智能制造浪潮,大国工匠们从传统中走来,以数字化、智能化“弄潮儿”的姿态,成为支撑制造强国建设的澎湃力量。

当前,制造业向高端化、智能化、

绿色化加快升级。智能工厂、工业互联网、数字孪生技术,不断塑造“中国智造”“中国精造”新优势。在重庆举办的第三届大国工匠创新交流大会上,一些前沿技术得到生动呈现,如AI数字人展示高端装备制造、新一代信息技术等领域的创新工法,全息投影让晦涩的工艺流程变得可视易懂。新奇又有料、炫酷且硬核的技术,映照着“大国智造”的成果,也是新时代工匠精神的生动注脚。

拥抱新技术、开辟新赛道,“智造”之于“匠心”,不是取代而是相互赋能,不是对立而是相互融合。30多年“磨削打磨”,练就了用高速钻头“蛋壳钻孔、蛋壳不破”的非凡手感,江铃汽车冲压厂模具钳工刘辉,如今“钻”进数据分析和编程,指挥起了机器人,推动模具制造从纯手工走向全自动生产线。更精细的“瓷器活”,要靠更硬核的“金刚钻”,新时代大国工匠只有主动学习、不断提升、涵养匠心,才能在人机协同、数字融合中激发“1+1>2”的效果。

智造为器、匠心为魂,工匠精神永远不过时。本届创新交流大会上,国网重庆市电力公司电力科学研究院数字技术中心首席信息安全督查专家韩世海,分享了自己的“一万小时定律”;从中专生、值班员,到“啃”下重点高校计算机专科、本科和工程硕士,抱着电脑打瞌睡、梦里都是一行行代码闪过……专家的诞生,不是驷马一跃,而是靠日积月累。制造强国需要制造强匠。无论时代如何向前、技艺如何更迭,唯有秉持追求卓越的理念、坚定精益求精的信念,专注岗位、勇于创新,方能更好服务于制造业的高质量发展。

习近平总书记指出:“加快建设一支知识型、技能型、创新型产业工人大军,培养造就更多大国工匠和高技能人才。”秉“数”而上、“智”而行的产业变革正在加速,大国工匠的角色非但没有弱化,对高技能人才的需求反而更加迫切。培育基石栋梁,夯实微观基础,产业升级才能跬步至千里。

把第一线的大国工匠一批一批培养出来,需要顺势而为,更需有力保障。从完善技能形成体系、健全职业发展体系,到维护劳动经济权益、搭建建功立业平台;从开办首期大国工匠人才培训营,到推动课题研究聚焦航空航天、新能源等领域关键技术……拓渠道、强保障,让大国工匠能心无旁骛地精钻细研,科技成果就能更有效地转化为制造工艺。当政策护航、产业需求、人才成长同频共振,“工匠红利”就会加速溢出。

匠心聚,百业兴。新时代、大舞台,激励更多能工巧匠、大国工匠展现新作为,积蓄新动能。竞相迸发的创造活力、充分涌流的聪明才智,定能汇聚成技能报国的硬核力量,为中国式现代化筑牢根基。

人民时评

高速上突然熄火!你的二手车可能被原车主“一键锁死”!

以案普法

你敢信吗?你花钱买来的二手车,方向盘在你手里,但“命门”却可能还在前车主手里!

想象一下,你正开着新买的二手车,行驶在车流滚滚的高速公路上,突然,车辆动力消失,方向盘锁死,仪表盘一片漆黑……这不是电影情节,而是深圳车主林某亲身经历的噩梦。

01 高速上突然熄火,竟是他“远程操控”?

近日,广东省深圳市龙岗区人民法院审理的一起恶意远程“劫持”车辆案件,引发广泛关注。车主林某驾驶其购买的二手车时,车辆竟在高速公路及城市主干道上多次突然失控熄火。

经调查发现,原因竟是原车主在购车后未解除远程控制权限,并利用手机App对车辆实施了定位、解锁、启动、远程断油等一系列恶意操作。这一行为不仅严重侵犯了前任车主的隐私安全,更对驾驶员及道路安全构成直接威胁。

这样的惊悚事件绝非孤例。随着智能网联汽车的普及,二手车交易俨然成了数据安全的重灾区。调查显示,一半以上的二手车买家在购车后未解除原车主绑定的车联网账号,这意味着前任车主仍可通过手机App实时获取车辆位置、查看车内情况,甚至远程解锁车门。

更扎心的是,二手车车主的个人信息包(含身份证、住址、车联网账号等)在黑市上身价暴涨,因为金融价值高,成了黑产的“香饽饽”。你的生活轨迹、社交关系等,可能正被明码标价。

02 你的车,可能正在“直播”你的生活

“远程断油”听上去像电影情节,但这只是危险的冰山一角。在智能汽车时代,车早已超越代步工具,成为一个装满个人信息的“移动数据库”。二手车交易时若处理不当,新老车主的隐私可能“双向泄露”。

习近平同孟加拉国总统楚普就中孟建交50周年互致贺电

(上接第一版A)

同日,国务院总理李强同孟加拉国临时政府首席顾问尤努斯互致贺电。李强表示,中方高度重视中孟关系发展,愿同孟方一道努力,以两国建交50周年为契机,加快推进高质量共建“一带一路”及各领域合作,推动

中孟全面战略合作伙伴关系不断发展。

尤努斯表示,孟中建交50年来,两国人民友谊历久弥坚,两国关系稳步发展,愿同孟方一道努力,以两国建交50周年为契机,加快推进高质量共建“一带一路”及各领域合作,推动

(上接第一版B)

网格员,实现精细化服务管理;设立“今日帮办员”服务窗口,用“社区跑”代替“群众跑”;发挥社区文化夜校里,每周的国家通用语言文字课程总是气氛热烈。特别是,课堂上的“学生”不仅有本地群众,还有来自全国各地的游客。“这是我们推出交往交流交融的重要举措。”社区驻村工作队队长史珍介绍,他们创新推出微信“小课堂”和结对帮学机制,让游客与居民在共同学习中结下友谊。许多游客返程后,仍通过微信与当地朋友保持联系,互寄特产,共叙情谊。

(来源:经济日报)

这种互动已超越寻常的旅游接触,升华为真挚的情感联结。来自广东的游客王先生告诉记者,去年在扎西曲登度过藏历新年后,他与民宿主人成了好朋友,“我们常视频通话,他教我藏语,我教他粤语,这段跨越千山万水的友谊特别珍贵。”

援藏力量赋能,“五治融合”夯实治理根基

扎西曲登的蓬勃发展,离不开对口援藏省市的鼎力支持。湖北省和武汉市援藏工作队支援“边疆建设无小事”的担当,为社区发展注入强劲动力。

800万元的旅游规划投入、5000余万元的基础设施改造……这一系列数字背后,是援藏工作队的精心谋划。更可贵的,是他们实施“乡村振兴‘领头雁’计划”,组织12名社区骨干赴武汉学习,带回了先进的经营理念与服务意识。

在外力助推下,社区创新推行“政治引领、法治保障、自治强基、德治润心、智治支撑”的“五治融合”基层治理模式,该模式设置网格2个,精选专职

网格员,实现精细化服务管理;设立“今日帮办员”服务窗口,用“社区跑”代替“群众跑”;发挥社区文化夜校里,每周的国家通用语言文字课程总是气氛热烈。特别是,课堂上的“学生”不仅有本地群众,还有来自全国各地的游客。“这是我们推出交往交流交融的重要举措。”社区驻村工作队队长史珍介绍,他们创新推出微信“小课堂”和结对帮学机制,让游客与居民在共同学习中结下友谊。许多游客返程后,仍通过微信与当地朋友保持联系,互寄特产,共叙情谊。

铁锅换成不粘锅。不粘锅和普通铁锅的用量差别很大。利用不粘锅不粘的特点,在炒菜时减少烹调油的用量,且不影响菜品质量。

(来源:人民网)

月饼市场推陈出新

王胜强 梁睿 李思隐 喻剑

的喜爱,不少人将其作为伴手礼。

狄家月饼、桂香园月饼、吕氏糕点等非遗月饼也为中秋佳节增添了一抹文化韵味。在霸州市胜芳镇新光路的老街上,“酥皮吕”糕点铺散发着诱人的香气。后厨里,吕氏糕点的第三代传承人吕文韬正在熬制祖传枣泥馅料。他介绍,枣泥馅是密授配方,奠定了“酥皮吕”糕点的独特地位。每一块月饼都要经过开酥、包馅、捏制、烘烤等十余道工序,烘烤的温度、面团的硬度、馅料的甜度都要严格把控。面粉和馅料按照比例投放,不添加防腐剂。

在永清县北关城区的桂香园糕点铺,排队购买现烤月饼的顾客络绎不绝。糕点师们在厨房内有条不紊地和面、调馅、包馅、烘烤。今年,桂香园糕点制作技艺成功申请了廊坊市非物质文化遗产,并在新店内开设了非遗体验馆基地,将“讲授+展示+互动体验”融为一体,让更多人了解和体验非遗糕点的制作过程。

地域元素增特色

在合肥包河区一家“詹记桃酥”店,各种口味的月饼吸引了不少市民前来挑选。“我在网上看到有人推荐店里的徽派大饼,就想着买来尝尝,或者带给人也不错。”居民王钟慧刚刚结账。

“往年,中秋节前半个月是月饼传统的销售旺季,可今年商超渠道暂未出现大规模的集中采购情况。”安徽省食品行业协会秘书长邵栋梁说。邵栋梁观察发现,这并不意味着市场遇冷,而是消费理念出现了转变。“如今,月饼已经不再仅仅局限于礼品的范畴,而是逐渐朝着日常消费的方向发展,消费者更重视质量的消费倾向表现得十分明显。”邵栋梁解释。

滁州市全椒县凤凰街上的全椒县宫廷食品厂直营门店前,购买月饼的消费者排起了长队。不过,大家等待的并不是那些包装华丽的高档礼盒月饼,而是用油纸简单包裹、售价为15元一斤的椒盐或者五仁口味月饼。

作为一家当地老字号食品厂,他们1981年便开始制作各种糕点,见证了月饼行业发展过程中的风风雨雨。“月饼总归是食品,不管怎么演变,口

味是根本。我们始终坚持质量第一,对原料采购到销售全链条进行严格把关,并且不断优化传统工艺,最大程度保留原材料的香味,口感与健康营养成分。”宫廷食品厂负责人姜顺说。

面对年轻群体的消费需求变化,传统月饼厂家面临着不小的挑战。姜顺坦言,要在保证品质的基础上持续推动产品与渠道的创新。据了解,该企业已依据市场销售数据,适当增加广式月饼的生产规模,并引入了山药、榴莲等新口味,积极回应新的消费需求。

值得一提的是,这种创新不仅体现在口味款式上,一些主打健康理念、融入地方特色的月饼产品,受到特定消费群体的欢迎,显示出细分市场的增长潜力。在皖南地区,厂家成功推出了如“黄山毛峰茶馅月饼”“徽州青梅月饼”等极具地方特色的产品,广受消费者喜爱。此外,包装设计也巧妙融入徽派建筑的马头墙、雕花窗等元素,使礼盒古韵盎然,大大提升了附加值。

滁州市全椒县联华超市店长王丰军观察到,今年新增的几种月饼款式中,“网红单品”表现尤为突出。例如“黄庄月饼”,目前已售出800袋,销售额突破万元。

“今年中秋与国庆长假相连形成的双节叠加效应,为月饼市场带来新机遇。”邵栋梁认为,企业可推动工艺创新,在保留传统风味的前提下研发低糖、低脂等健康配方,为开拓新产品提供支撑。同时加强文化赋能,将黄梅戏、徽派建筑等特色融入包装设计,不断提升产品区域辨识度,增强产品附加值。

多元渠道助销售

新品“黄油酥皮蛋黄月饼”礼盒外包装以广式骑楼、窗花纹样和祥云作点缀,兼具古典与时尚元素,引来不少游客驻足选购;“陶然粤味月饼礼盒”以大容量、多口味组合和高性价比颇受街坊青睐;与官联联名打造的“冰皮花胶月饼”“低糖流心花胶月饼”等创新风味产品,快速“圈粉”了不少年轻白领……广州陶陶居酒家第十甫路总店的月饼售卖区门庭若市。

广州陶陶居有限公司市场副总监

卫生与健康

中秋佳节来临,传统节日美食月饼成为主角,其新趋势新亮点也成为观察消费趋势与市场活力的窗口。记者走访多地发现,今年的月饼市场口味推陈出新,内涵愈加丰富。

非遗月饼添韵味

在河北省部分商超和蛋糕店,记者看到,除了传统月饼外,文创类、低糖类、非遗类月饼等琳琅满目,消费者选择空间大。

在廊坊市明珠超市,喜庆红火的月饼专区,各种品牌月饼礼盒摆满了货架,礼盒价格集中在100元至200元之间,包装多以单层为主,材质多为纸盒或铁盒。市民刘丽选了两盒6枚装经典口味礼盒放进购物车,她说:“马上中秋节了,我们准备去看望老人,他们喜欢吃传统口味的月饼,100多元一盒的价格也不贵,包装的铁盒还能当收纳盒,送长辈特别合适。”

除了五仁、莲蓉、豆沙等经典口味持续受到中老年消费者喜爱外,近年来兴起的芝士、豌豆、紫薯、巧克力以及低糖杂粮等新口味,也吸引了追求尝鲜和多样化的年轻消费群体。

在廊坊市广阳区建设路的一家烘焙店里,刚出炉的月饼香气扑鼻。展示柜外形似蛋糕的“蛋月烧”月饼吸引顾客驻足。“这是今年新品,饼皮用蛋糕胚工艺,口感松软,内馅有黑芝麻、抹茶、奶酪三种口味。”店主介绍,店内还推出全麦、木糖醇月饼,馅料以低糖红豆、绿豆为主,顺应消费者对健康的追求,上市半个月销量突破500盒。

融入廊坊本地文化的文创月饼成为今年的市场亮点。在安次区一家文创商店,带有廊坊元素的月饼礼盒令人眼前一亮。“这款‘什里风箏’月饼,饼皮印有传统风箏图案,内馅是芋泥芝士味;‘银河大桥’月饼则以银河大桥为造型灵感,搭配茉莉雪芽牛乳馅。”商店负责人曾文亮介绍,礼盒包装还融入了市花月季、古建筑等文化元素,上市后受到年轻消费者和游客

一招教你判断烹调油摄入是否过量

卫生与健康

人民网北京9月28日电(记者乔业琼)据安徽疾控微信公众号消息,“油多、菜香”,中国传统饮食历来讲究“色香味俱全”,尤其追求“味”。美味的食物虽能刺激食欲,但油(脂肪)的一种存在形式)过多摄入会增加心血管疾病、代谢综合征等慢性病的发病风险。日常用油,需要注意以下几点事项。

如何判断烹调油摄入是否过量? 25~30克烹调油,相当于普通的白瓷勺2~3勺,超过过量。

按照健康摄油标准,一人一天建

议摄入25~30克油。以一个三口之家消耗一桶5升食用油为例估算,全家一天的适宜摄油量约为80克,一桶5升的食用油大约重5000克,适宜摄入天数约为5000÷80=62天(考虑到损耗)。如果这家人的食用油消耗速度明显短于62天,则可能意味着每日油脂摄入量偏高,存在过量风险。

植物油与动物油,谁更有利于健康?

烹调油主要分为动物油和植物油,首先认识二者的特点。

根据以上两种油的特点,不同人群可以选用不同种类的烹调油。对于中老年人以及有心血管病的人来说,要以吃植物油为主,少吃动物油,这样更有利于身体健康。对于正在

生长发育的儿童来说,则不必过度限制动物油。植物油虽富含不饱和脂肪,但若摄入过量,在人体内容易被氧化成过氧化物。过氧化物积聚在体内,会增加引发脑血管、心肌梗塞等疾病的风险。

科学食用油

食用油多样化。应经常更换烹饪油的种类,食用多种植物油,如橄榄油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油等。

改变烹饪方式。日常烹饪多采用凉拌、蒸、炖等用油少的烹饪方法,避免采用煎、炸等用油多的烹饪方法。

控油温。食用油和食物在高温下会发生裂解,产生大量的有害油烟。这不仅会导致食物中的维生素

大量损失,而且油烟也被公认为是肺癌的高危因素。判断适宜油温有一个实用方法:当油面微微泛起波纹,或放入的葱花开始轻微发黄时,即为适合烹调的油温。

少放油。改变过去去做菜放油多的不良饮食习惯,清淡饮食。例如,调制饺子馅时可少放或不放油,避免“一咬一口油”;主食也应以清淡为主,尽量少吃油条、油饼、炒面等。日常烹饪可使用带刻度的油壶来精准控制用量。

铁锅换成不粘锅。不粘锅和普通铁锅的用量差别很大。利用不粘锅不粘的特点,在炒菜时减少烹调油的用量,且不影响菜品质量。

(来源:人民网)