



# 一千40载,难舍最后一班岗

## 临近退休的“老公交”和老交警都有个平凡的小心愿

□文/图 半岛全媒体记者 付晓晓 尹彦鑫

在一线岗位上干就是40年,风雨无阻却从不言退,临近退休,他们却不舍最后一班岗。吕钢君、梁同本,就在近15000个日子里,谱写了劳动的赞歌。

### 总结“五字经”带徒千余人

“安全第一,优质服务。”4月28日上午9时,在交运温馨巴士602路车上,吕钢君给刚来报到的5名新人上了第一堂驾驶课。在业内,吕钢君一直被大家称为“安全王”,从1978年开车至今,安全行车100多万公里,相当于绕地球25圈,未发生一起责任事故。作为富民兴鲁劳动奖章获得者,吕钢君是岛城602路线的一张“服务名片”。

吕钢君将自己40年的行车经验总结成“稳、准、让、勤、严”的“五字经”驾驶法。吕钢君说,如果踩油门太重,可能会造成油耗大,如果在特殊天气方向盘打得太急,还可能会造成翻车的严重后果。“开车是个技术活,要把车当做自己的战友,和他磨合好,才能保证安全。”在一上午的实地练习中,吕钢君对每位徒弟都仔细指导,慢慢地,五位徒弟有了车感,越开越好。据了解,在40年的司机生涯里,吕钢君共带出了1000多名徒弟,不少徒弟在各自的线路上都能独当一面。

“黄河、泰山、日野,我全都开过。”说起自己开过的车型,吕钢君如数家珍。在602路线路开通时,吕钢君来到路队当上了公交驾驶员。“吕师傅脾气好,有时候乘客心情不好说他两句,他也笑呵呵,反而让找茬的乘客不好意思了。”常坐602路公交车的乘客张大娘说,良好的驾驶技术和温和的服务态度让吕钢君渐渐得到了线路上乘客的认可和称赞,很多老年乘客都会提前问好吕钢



▲吕钢君与徒弟们交流驾驶经验。



▲梁同本指挥行人通过斑马线。



扫一扫,观看本新闻精彩视频。

君的车几点发,专门乘坐。对此,吕钢君都认为是自己应该做的。临近退休,吕钢君对干了半辈子的岗位十分不舍,他希望以后还能常到602路线上做一名“公交车志愿者”,多为乘客们做点事。

### 揣着降压药指挥交通

小长假第一天,不少市民已经换上夏装,但从警41年,还有不到100天就退休的梁同本穿着厚厚的荧光服站在李村商圈核心处的马路上守护着熙熙攘攘过马路的行人,他希望通过这种方式站好最后一班岗,给自己的职业画上一个圆满的句号。记者了解到,患有高血压的梁同本近几年一直在一线执勤,他兜里总是揣着降压药指挥交通。

4月29日上午10时许,记者在京口路与书院路路口见到了李沧交警大队四流中路中队的民警梁同本,今年他已经60周岁了,自1976年进入交警队伍以来,已经有41个年头了。糖尿病、高血压、痛风,梁同本在一线执勤数十年后被这些疾病困扰着,但是他并没有因为患病不去一线执勤,相反他觉得只有工作才能让自己快乐。“不过现在年纪大了,执勤时间长了确实会感到累,尤其是高血压会影响工作状态,不过一般不是我自己执勤,看到我不舒服,年轻的小伙子们都会帮忙,再说我兜里有降压药,自己试着不舒服也会及时的吃上药。”梁同本告诉记者。

“还有不到一百天就要退休了,您退休后有什么打算吗?”当记者提出这个问题时,梁同本两眼冒光:“虽然我将脱下制服,但我早就打算好了,我还是要参与到交通治理的工作中,我想与街道办的工作人员联系,想成为一名交通志愿者,我不能白瞎了我这41年的本领,我可以对志愿者们进行培训,做到老有所用嘛。”

# 望、闻、咬、捻,给麦芽把脉

## 青啤二厂酿造部制麦工段长张云鸿从门外汉成长为制麦专家



□文/图 半岛全媒体记者 刘笑笑

42岁的青岛啤酒二厂酿造部制麦工段长张云鸿,是一名陪伴着大麦一起工作了23年的制麦专家,他从最初一名“零基础”的实习生,如今已经成长为青啤公司的“金蓝领”,并收获无数荣誉。

制麦工段是啤酒酿造的第一道工序,也是酿酒工艺中的基础环节。麦芽的质量,影响着啤酒的质量。在长期的工作中,张云鸿通过细致入微的观察和经验,来保证麦芽的质量。他还总结

了“望、闻、咬、捻”四部曲,“望”,先仔细查看外表。麦芽大小、色泽均匀,有光泽,呈鲜艳的淡黄色为上乘;“闻”,是闻麦芽是否香味浓厚,味道纯净才是啤酒原料的佳品。而要了解和判断大麦的内在质量,这就需要专业人员“咬”和“捻”了。”张云鸿说,大麦“咬”起来粉状粒多,表明内含丰富的淀粉,同时也富含适中的蛋白质、维生素、微量元素等,供酵母菌发酵时的营养需要。好的大麦在用手指轻捻时,麦芽疏松但是表皮不碎的才符合要求。如今,张云鸿能根据发芽过程中对芽叶长度、手感水分等的感官判定,预测麦芽生长趋势,及时调整后续控制,保证成品麦芽理化指标合格率100%。

19岁进青啤,从一无所知的实习生到制麦贮选班长、制麦发芽班长、制麦刷洗班长再到现在的青啤二厂制麦工段长,张云鸿23年如一日,成为精益求精的麦芽守望者。麦芽水分含量波动0.01,就可能酿出来的啤酒不合格。“鸡蛋里挑骨头”已经成为了他的

习惯,制麦工序的所有环节,他都没有放过。同时,张云鸿每天都想着怎样改进工艺,提升麦芽质量。2016年底,他为了提升干燥炉麦层的均匀性,他不畏艰辛地研究资料,反复调试设备,终于进一步提升了麦芽质量,还缩短了干燥周期,起到了节能降耗的作用。这些年,张云鸿始终保持着24小时通讯畅通,对于突发性异常,他都是第一时间找出最佳补救方案,将异常影响降至最低。

付出总有回报,张云鸿先后获得了山东省金蓝领、青岛市首席技师、青岛市技能工人先锋、青岛市技术能手等称号,2015年,张云鸿还夺得振超技能大奖。

从2015年起,张云鸿有了一个新的身份——青岛啤酒“技能大师工作室”首批大师,他把自己一身的技术毫无保留地传授给自己的团队和同事。在他的带领下,制麦工段荣获过全国质量信得过班组等荣誉称号和先进班组等多项集体荣誉,并先后涌现出多名省市首席技师、突出贡献技师、高级技师和公司首席技能师等专家。



工作中与麦芽“亲密接触”的张云鸿。