

“劳动是一切价值的创造者”。在第134个“五一”国际劳动节到来之际,让我们把聚光灯照到“劳动”上。劳动者奋斗的领域虽各有不同,对社会的贡献却很一致,他们有的“耕耘”在农田里,有的“扬帆”于海洋中,有的“砥砺”于车床上;他们让城市街道更“干净”,他们“治愈”生病的人。劳动的果实是“甘甜”的,劳动的前景是“光明”的,他们因劳动而“成器”,因技能而被誉为“达人”,为所在行业立起标杆、成为模范。据此,本报记者特择取10个关键词,采访与这些词语相关的十个行业劳动者的故事,阐释这些关键词的劳动涵义,凸显其劳动价值,以致敬各行各业平凡而伟大的劳动者。

新农人 一分耕耘 一分收获

4月23日下午,梅州兴宁市水口镇水洋村千亩柚果种植基地,柚树郁郁葱葱,长势喜人。刘琴正在用仪器测量统计柚树叶片及土壤参数。“做农业的人是偷不了懒的!”她对记者说。

刘琴是梅州市冠诚生态农业发展有限公司经理助理,也是2023年广东省五一劳动奖章获得者、“全国巾帼新农人”、“广东省农村乡土专家”。

2010年,刘琴随夫返乡种柚,并成立了一家“农业公司”。然而,家人反对他们走农业之路。但是,一同毕业于梅州农业学校的夫妻俩认为,只要热爱农业,把农业当成自己的理想事业来做,依靠专业技术优势,一定能种出好柚。

于是,夫妻俩卖掉两套房子,把多年积蓄全部投入作为创业启动资金,在兴宁市水口镇水洋村流转土地,种下第一批400多棵柚树,却因管理不善,患了黄龙病,只能全部挖掉重新栽种。经过近5年辛勤耕耘,从种苗选育、合理施肥到后期科学管理、适时采收,刘琴逐渐摸索出一套规范流程,对柚果实行“统一品种、统一技术、统一生产、统一管理、统一销售”的“五统一”生产标准,通过实行良种良法、应用有机肥有氧发酵配合水肥一体化自动施肥、节水灌溉、病虫害综合绿色防

控等集成技术,全面提升果园生产管理水平。

现在,刘琴注册了自己的品牌——“琴怀柚”,她的收获可称为“硕果累累”。

为了提升柚果品质,刘琴团队利用1年半时间,成功攻克了有机水肥有氧发酵技术,改善了种植环境,增加了柚子的甜度。2023年4月,刘琴在种植基地开挖了2个120立方米的有机水肥有氧发酵池,采用花生麸、红糖、菌种等原材料,按照一定比例进行发酵,经过半年的比例调整,最终找到了科学发酵比例值。“一下子使得果柚产量增加20%!”刘琴自豪满满地说。

如今,1150亩“琴怀柚”基地作为水洋村首批“百千万工程”典型村现代柚果产业社区,帮助农户种植管理梅州柚13000多亩,示范带动1752个农户增加收益。在10多年种柚的实践中,刘琴把专业知识与现场实际结合起来,把柚果培育成水洋村的主导产业。

刘琴说:“让农业成为有奔头的产业,让农民成为有吸引力的职业”,是她返乡创业的目标。现在,刘琴和农友们都很忙,但越忙,越能体现劳动的价值。“帮助农民实现增产增收、家门口就业,很有成就感,获得感,这是值得毕生追求的事业。”

劳动观

耕、耘原本是指农业生产的两道基础环节——耕地和除草。二字合用泛指一切农业劳动,进一步指一切辛勤劳动,或是对劳动者勤劳品质的赞美。“一分耕耘,一分收获”的朴实谚

语,勉励我们要做好一名劳动者,也是对劳有所获的期许。从“新农人”刘琴身上,我们看到,劳有所获,不仅靠勤劳,更要靠技术;当然,她还有一种“兼济”的情怀,这使她收获更多。

制糖工人 过程艰辛 结果甘甜

4月下旬,在位于湛江遂溪的广东农垦集团直属的广东省广前糖业发展有限公司(以下简称“广前糖业”)甘蔗全程机械化基地,记者见到了黝黑壮实的谢培良。半个月前,他和妻子合力在此种下了甘蔗苗,如今正长势喜人,空气中弥漫着甘甜的味道,摸着嫩绿的叶子,这位农场职工的脸上露出了欢喜的笑容。

11年前,谢培良和妻子成为广东省广前糖业的家庭农场职工,主要负责公司榨糖甘蔗的种植。农业是个辛苦活儿,每年春夏之交,阴雨连绵之际都有一波螟虫和蓟马骚扰啃食,让甘蔗歉收。到了收割的季节,收割时还会被甘蔗林内锋利的叶片割伤皮肤。

看到职工的疾苦,广前糖业一直在思索如何科技赋能助力甘蔗生产效率提升。负责甘蔗管理的干部李海忠介绍,针对病虫害的防治问题,公司通过生物防治的方式,引入赤眼蜂,该蜂将卵产在螟虫等害虫的卵内,使害虫卵无法正常孵化,从而达到防治效果。不仅如此,公司还在每年12月到次年3月甘蔗收割季节,引入机械化作业方式,实现每亩6.5吨的机收面积。李海忠向记者算了一笔账:“相比于原来两个人需要4个月收割的时间,如今两台机器可以在1个月内完成收割。”

如今,谢培良夫妻俩每年承包的60亩“甘蔗林”可以为家里带来6万元收入。“一年的劳动,有辛苦更有甜蜜,还可以就近照顾老人和小孩。”谢培良说。

谢培良种植、砍收的甘蔗,将要被运往广东农垦糖业集团有限公司广丰分公司(以下简称“广丰糖厂”),

迎来它的甜蜜蜕变之路。

在2023/2024的新榨季,广丰糖厂收运了46万吨甘蔗,这个数字在集团几家糖厂内可以排到前三,这让压榨车间副主任莫炳森特别开心。1997年,从省农垦技校毕业的莫炳森被分配到糖厂担任技术员,负责车间内预砍机、撕裂机、吸铁器、压榨机、压榨机的检修。由于一年只有近4个月时间适合制糖,因此机器和三班倒的工人都需要快马加鞭地生产,这就容易造成过载导致机器磨损。

今年2月,生产机器的减速箱因为轴承损坏而停止,为保证甘蔗原料的新鲜度,莫炳森和同事连午饭都赶不及吃就开始抢修。在寒冷刺骨的车间,工友们彼此接力,最终花费12个小时完成了抢修。

经过破碎与压榨,甘蔗变成混合蔗汁,此时再在制炼车间经过浓缩与结晶,得到的便是千家万户常见的白砂糖。甘蔗汁必须经高温蒸发结晶,这也意味着制炼车间的作业温度非常高。尽管如此,带领团队常年在此奋战的制炼车间大班长钟昌文依然十分热爱这份“甜蜜的事业”。

当年,钟昌文的父亲退伍后便来到“农垦”种植甘蔗,他的姐姐也在“农垦”做财务,1996年,他也来到广丰糖厂。“我家人都在做种蔗制糖的工作,让我对这份事业有着无限的感情。”钟昌文说。在2023/2024这个榨季,糖厂最终制成4万吨白砂糖流向市场,“虽然付出了辛劳和汗水,但看到自己亲手制成的白糖为全国人民带去甜蜜,我们大家也都感到心里很甜。”

劳动观

甘甜,是对幸福感、获得感、安全感的一种主观体验,这种体验如果从劳动而来,因为有着与“辛苦”付出和“艰苦”奋斗的过程,就更为明显,也最

为珍贵。劳动者的甘甜源于劳动。蔗糖生产是诠释“甘甜”要义的一种劳动。从种蔗到榨糖,过程很辛苦,但获得的是甘甜。

◀刘琴用仪器测试叶绿素含量。
全媒体记者都建新/摄

▶广前糖业机械化播种甘蔗。
单位供图

