

技能比拼显身手 筑梦工匠展雄风

——我县“特色劳务品牌技能大赛”活动侧记

本报记者 田艳林 魏慧梅

七月的长子，阳光明媚，天空湛蓝。文化广场上，人头攒动，处处洋溢着一派生机勃勃的景象。

在这里，我县特色劳务品牌技能大赛正在进行。

三天来，来自全县近200名长子理发、长子炒饼、长子猪头肉参赛选手奋勇当先、角逐赛场，激烈的场面跃动在每一个亲历者眼中，彼此见证着这一历史时刻。同时，长子麦秆画、布艺、根雕、剪纸、响铜乐器等特色产品、非遗产品展销区的融入，构成了一幅蓬勃美好的非遗画卷。

心在一艺，其艺必工。长子炒饼有一套完美的工艺流程：摊饼、烙饼、切丝、炒饼，每一道工序都很有讲究，就连用什么样的食用油、什么部位的猪肉、切蒜苔的长度都是有具体要求的，工序不对，那口味就差远了。

整个赛事中，长子炒饼参赛选手时而上下翻飞烙饼，时而飞刀切肉，时而大火烹制，可谓十八般武艺俱全。炒饼既要把握好时间、火候、刀工，又要融入传统技艺，才能保证色香味俱佳。为了此次比赛，选手陈经纬下了很大的功夫，他说，“我做炒饼全靠经验和积累，在多年的尝试中，一道道工序反复验证，不断改进，总算心血没有白费。”

长子理发既讲究剃头刀上的功夫，也讲究服务。长子理发师傅刀工硬、技艺精、服务周到，每个人都是一套刮脸、打眼、点穴、推拿、扭麻筋的“绝招”。在比赛区，一排排模特的头发在理发师傅手中宛如赋予了魔法一般，直、卷、分、盘，剪影闪烁，让人眼花缭乱。

理发师郭振兴告诉记者，“这次比赛模块有六部分，总体难度大、精度要求高，在每一个流程都得高分实属不易。”他说，“很高兴能参加这次技能比赛，和大家一起互相切磋技艺、共同学习，今后还要继续练好手上的功夫，融合古典、时尚、创意等设计理念，守正创新，在手工上精益求精，将长子理发技艺传承发扬下去。”

长子猪头肉肥而不腻，不只考验在炖煮上，也考验在片肉的技巧上。只见，师傅们一手握刀，一手扶肉，轻轻一划，薄薄的猪头肉片就服服帖帖地片了下来。刀工绝，手法妙，一招一式彰显着中国功夫。娴熟的刀工和技艺吸引不少群众的驻足观看，大家夸赞，师傅的手艺真不赖。对此，李师

傅说，“不要小看了猪头肉的片肉技术，一般人驾驭不了这个刀工呢。”

28日下午，参加完初赛的祝福明心情激动说，“在比赛过程中我还是比较紧张的，但基本操作规程做到了，很感谢这次机会让我尽情地展示了自己，也通过向同行学习，了解到了自己的不足之处。”他开心地说，“不论本次参赛评审名次怎样，对我都是一次锻炼的好机会，干一行爱一行，今后将继续用热情、激情、感情来传承发展好长子猪头肉。”

在特色产品品鉴区，来自鲍店镇西马村一家已经经营三十七年老店前，食客张楚楚正在准备购买猪头肉，她说，“长子这家的猪头肉很正宗，我打了好几份，想要送给外地的亲戚好友们。”

不难看出，特色劳务品牌技能大赛是我县重视人才，为人才搭建平台和舞台并支持产业发展的一个缩影。赛场选手们精湛技艺表现的背后，是长子深厚文化基础的支撑和重视技能人才培养的共同结果。当获得长子理发、长子炒饼、长子猪头肉的三位特等奖冠军郭振兴、陈经纬、李嘉珂走上领奖台时，数不清的观众鼓掌庆祝。他们披荆斩棘，凭借着高超的技艺和过硬的实力，在赛场上大展雄风，稳定发挥，最终胜出，被授予“长子技术状元”荣誉称号。

“我很自豪。今后将立足新起点，做好行业表率，不负优秀之名。”陈经纬认真地说。这种认真不仅是对成绩的既得欣慰，更透露出一种满满的自豪感，喜悦之情溢于言表。

县人社局局长秦红霞介绍说，“接下来会更多关注技能人才培养，一方面通过劳务技能大赛发现人才，推广传统手工技艺，进而重新定位劳务品牌建设；另一方面也会对接市场需要，促成劳务输出，实现高质量就业。因此，县人社局将会进一步加强技能人才培养，以市场为导向，提供更多的学习培训机会，为更多技能人才就业提供政策保障。”

“人人持证，技能社会”。我县特色劳务品牌技能大赛的成功举办，必将推进一大批技能型人才的涌现，为实现就业增收、促进市场主体倍增，激发市场活力提供重要支撑，以此为契机，进一步壮大劳务经济，推进县域经济高质量发展。

