

这样“吹”出国之利器核心件

中科院上海光机所玻璃灯工首席技师毛伊荣的制灯绝技

■ 劳动报记者 李佳敏
摄影 贡俊祺

绝活 职工故事
全媒体特别报道

明亮的工作室，常年开着冷气；宽敞的操作台，几件简单工具摆放在上面：镊子、钢尺、支架、氢氧喷灯、盛满水的搪瓷碗……环顾四周，几乎找不出一件特别高精尖的制造工具。就是在这普通的工作环境中，却诞生出了被称为“国之利器”的神光系列装置等多个国家重大工程的光泵驱动器核心部件——大功率复合功能石英玻璃管脉冲氙灯，而吹制者，正是中国科学院上海光学精密机械研究所（以下简称上海光机所）大功率激光单元技术研究室制灯组的组长、嘉定工匠毛伊荣。

在上海光机所工作的27年间，毛伊荣从一名小学徒，成长为首席技师，也就是在这个操作台前，他练就了熟练吹制大功率脉冲氙灯的绝技。时至今日，掌握这项技能的人才放眼全国也是寥寥无几的，而其机械智能化制作的进程更是刚刚起步。这项绝技究竟是如何练成的？近日，记者叩开了上海光机所玻璃灯工研制室的大门，一探究竟。

反复练习形成肌肉记忆，闭眼也能“吹”

坐到操作台前，毛伊荣不自觉挺直了腰杆，轻轻拿起他最熟悉的“工作伙伴”——石



英玻璃，毛伊荣向记者介绍道：“这些熔点不同的石英玻璃，就是吹制氙灯的基本素材，因为它们的热塑性和热熔性都不相同，这就要求师傅在吹制的力度和把握的火候上都做到‘心里有数’了。”说话间，毛伊荣边拿起吹气皮管放到嘴边，边打开专用氢氧喷灯，将石英玻璃放在火焰上局

部加热。只见他的手不停转动着玻管，嘴里不断吹着气，在他吹、拉、弯、接等动作下，玻璃变幻出各种不同形态，不一会儿，一个8mm规格的石英玻璃管就已初具雏形。“这样的管子，我大概15分钟就能吹制一个。”毛伊荣骄傲地说。

“心里有数”说起来容易

做起来难，毛伊荣的这15分钟绝对是不容小觑的。“要封一个灯，起码得练半年以上，哪怕一个把柄，不学几个月根本做不出来，还有制灯的手势和吹气的力度，掌握这些技能更需要反复练习，哪怕五年多吹制经验的技师，往往也会在石英玻璃面前败下阵来。”毛伊荣坦言。就算是他，初中毕业刚进上海光机所，在操作台前边实操边练习，一坐也有三年多，才刚刚摸到一点门路。

“其实，这项技术最难的点还是在于对石英玻璃的把控，这其中完全没有工具和器械可以辅助，制作时，只有靠眼、手、嘴共同协调完成。”说到这里毛伊荣表示：“吹制石英玻璃管根本没窍门，纯靠悟性、定力与练习，心手合一才能成功，反复练到形成了肌肉记忆，就算闭上眼睛也能吹制成了。”

穿越“玻”与火的考验，绝技“险”中求

绝技的练就，不但有对技艺的磨练，更有对意志力的考验。短短几分钟，操作台前的毛伊荣额头上已有了细密的汗珠。“石英玻璃的熔点远远高于普通玻璃，我们面前的氢氧喷灯，最高温度甚至会达到2000℃，只有这样的温度才能熔化石英玻璃。”毛伊荣吹制灯管时，操作台的温度接近60℃，可即便再热，他依旧面不改色地坚持着。可每当坐上操作台前，毛伊荣都会特意先把工作服的领口用夹子特意夹起来。“这样脖子就不会晒黑了，氢氧喷灯还有各类辐射，

我们这里就没有皮肤白的。”毛伊荣笑着解释到。

火的炙烤还是一方面，毛伊荣向记者展示手上一道2-3厘米长的伤疤：“这是不小心被玻璃割伤的。”其实，毛伊荣早已经习惯了这些“小伤”，譬如手指上过一段时间就会莫名其妙有个小凸起，他说：“这都是肉眼不太易分辨的玻璃碎片，被喷灯烧‘炸’飞嵌进皮肤里的。随着时间推移，它们慢慢地‘破皮而出’。没有嵌进皮肤的，就都‘飞’到我们工作服上啦。”毛伊荣指了指浅蓝色工作服上，深深浅浅有不少的黄色洞眼。

“工作近30年，除了每天会练习吹制玻璃外，我唯一保留的习惯就是去健身房。”在毛伊荣的心中，他的工作对于身体素质和心肺功能要求还是很高的，对有些网红的吹玻璃达人，毛伊荣一针见血地指出：“真正吹制玻璃，嘴巴怎么可能鼓起来的呢？那些一看就是摆样子，没有真才实学的呀。”



劳动观察 APP



劳动报抖音

提倡一人食 邀请职工评审

“潍坊杯”餐饮行业创新职工竞赛形式

本报讯（劳动报记者 李秋捷）在一曲极富民族气息的新疆舞中，2020年第六届“潍坊杯”浦东新区餐饮行业职工技能竞赛落下帷幕。与过去大厨现场烹饪，专家现场打分的传统模式不同，今年的大赛通过外送工作餐的形式进行比拼，辖区内的楼宇白领成了最终决定胜负的大众评审。

受上半年疫情影响，外卖

经济迅速崛起，与此同时，因为不合口味、主食分量大等原因，外卖引起的浪费粮食现象也十分普遍。为响应制止餐食浪费的号召，不少餐饮商家贴上了“提供一人食”的标签，本次大赛也因时而动、因势而变，以“美味一人食光盘不浪费”为主题，改变了往届现场制作精致宴席菜品的竞赛方式，转而聚焦白领

工作餐。

记者从潍坊新村街道总工会了解到，活动一经发布，就吸引了诸多餐饮企业的报名参与，经过层层筛选，入选赛事的20多家餐饮企业分别设计并制作一套定价30元的单人份外卖工作餐，在三天主竞赛日期间，同步上线美团外卖平台，接受作为大众评审的职工的品评。为吸引职工点单，各

大餐饮企业拿出了看家本领，各显神通。性价比超高的菜品，不仅直接惠及了职工会员，通过职工打分，更直接地反映出浦东市民对餐饮菜品的喜好风向，为浦东餐饮企业未来研发提供了第一手数据参考。

据了解，“潍坊杯”浦东新区餐饮行业职工技能竞赛作为浦东新区劳动竞赛十大品牌

项目，迄今已成功举办了五届。历届竞赛吸引了上千名浦东餐饮行业职工参加，也涌现出一批厨艺精湛的技能人才。2016年从“潍坊杯”竞赛走出来的望湘园大厨任军辉就是其中的杰出代表，得益于精湛的技艺，任军辉不仅斩获了浦东工匠的头衔，还因此成功落户上海，成为最大的赢家。