## 手艺传承 精神接力

# 毫厘之间见"匠心智造"

桂花香里,金属铿锵。为天安门 城楼制作新国徽的安徽兴皖玻璃钢制品有限公司门头上,一幅巨型国徽高高矗立,工人们在这枚国徽的庄严"注视"下,赶制着新的紫铜国徽,每一道工序,都是对初心的一次叩问。

#### 耀眼的荣光 ─天安门城楼国徽岳西造

兴皖公司生产徽章已经有40年的历史了,今年他们完成了制作天安门城楼第五枚国徽的任务——2025年新版《国徽》国家标准下的第一枚国徽。"国徽岳西造"霎时让全国人民看见!

2025年6月23日深夜,北京天安门城楼下,兴皖公司制作的国徽抵达,连夜安装到城楼上。

悬挂在祖国心脏的这枚国徽承载的不仅是标准工艺,更是老区匠人与国家荣光的双向奔赴。从1950年第一枚木质国徽,到2025年纯手工作品——它见证了一个民族从苦难到辉煌的铮铮誓言。

每每说到此,公司技工余林峰掩饰不住的激动,"天安门城楼上悬挂的国徽,每一步都是师傅教我们亲手打磨制作的。"

天安门城楼上这枚 2.673 米的国

徽,两个月的工期,余林峰在师傅汪海丰指导下和工友们提前半个月交付。

汪海丰告诉笔者,悬挂用国徽,尺寸都比较大,超过2米,无法用机器模具生产,只能手工锤打锻造,天安门城楼的国徽是他们用紫铜一块块打磨、拼接、焊接出来的。

#### 毫厘之间见匠心 ——好手艺造出好国徽

汪海丰从1996年进厂,已经从事国徽制作30年了。今年,汪海丰、余林峰师徒主要负责锤锻国徽上的麦穗和焊接工艺。

经过一上午的捶打,余林峰做好了标号93号的一对麦穗,反复测量,直至麦穗完全对称。看到如此标准,汪海丰露出笑脸对余林峰说:"麦穗就是两边的弧度最难把握,我们还要耐心,48对麦穗都要按照这个标准做好。"

"哎呀,刚开始捶打的时候,我不知道做废了多少,一直觉得师傅太苛刻,其实不然,我们手上的一点误差,可能就是天大的事情,因为这不仅仅是一个产品,而是在塑造国家的形象。"余林峰无不感慨地说。

国徽上的麦稻穗、齿轮、垂带一共是422块,呈对称状,麦稻穗和垂带需

要用手工敲打出对称的一对,误差不得超过1毫米,其难度可想而知。

汪海丰说:"机器做的活确实很整齐,但缺少'魂',像天安门城楼上的国徽,必须用手工的感觉去找那个'精气神'"。

也就是像这样一双双看似普通的 手,在毫厘之间较劲,在岁月之中沉 淀,将冰冷的标准参数,变成了有生 命、有灵魂的国家象征。

#### 薪火相传铸国魂 ——匠心传承铸"徽"煌

兴皖公司1996年成为党徽定点生产企业,1997年4月被国务院办公厅确定为国徽生产企业。近30年来汪海丰和工友们制作了十多万枚徽章。

像汪海丰一样,公司里老带新、新助老,成立了多个不同岗位上的师徒 专组。

汪海丰说:"搞手工锻造,要能吃苦,还要有耐心,我和小余是师徒,但也互为师傅。"

新国标的《国徽》参数一出来,这 对于学习视觉传达专业的余林峰来说,可以轻松地通过电脑制图,把冲压 紫铜的角度计算得分毫不差。这样师 徒之间相互成就,一个学习捶打技艺, 一个学习制版检测。从2厘米的佩戴 徽章到6米多的悬挂式国徽都可以出 自他们之手。

手艺需要传承,精神更需要接力。国徽的制作,从制版、模具、到铜皮的折叠处理、焊接、贴金、油漆,每一道工序都强调"时间"和"耐心"。老师傅和徒弟并肩工作,一双双手共同完成一个步骤。

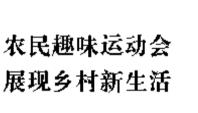
国庆节前夕,公司订单一波接一波,大多是悬挂式巨幅国徽。

9月30日是烈士纪念日,兴皖公司组织到王步文生平事迹展陈馆参观,公司党支部书记朱海青说:"岳西是革命老区,我们制作党徽、国徽讲究的手艺和匠心,我们更要从红色基因中汲取精神力量,用心塑造好每一枚徽章。"

汪海丰也很有感触地说:"每一次 参观,每一次对烈士的凭吊,让我们更 能感受革命战争时期,先辈们用鲜血 和生命保护国家的不易,今天,我们更 要用好自己的手艺来致敬历史……"

一道轮廓、一株麦稻穗、一颗五角星……每一处细节都由专组负责,最终汇聚成一个完整的整体。从革命老区到首都北京,从一双巧手到亿万双手,都告诉我们,国家的尊严,由每一个敬业、专注、奉献的中国人共同铸就。

通讯员 王森 汪宏方



近日,"奋进新征程、建功新时代"岳西县店前镇第七届农民运动会 开幕。本次农民运动会设置了一系 列贴近农民生活,充满趣味的比赛项 目,进一步激发了广大农民参与体育 健身的热情,充分展示了新时代农民 积极向上、团结奋进的精神风貌,为 推动乡村振兴和体育事业发展注入 了新的活力。

通讯员 储翔 王云志 摄



## 让乡村"土"味香飘更远

本报讯 在近日落幕的"超级皖" 美食争霸赛安庆选拔赛暨"好七好戏 在安庆"城市嘉年华活动中,岳西县代 表队大放异彩。由岳西商务局、岳西 县餐饮协会组建的"岳西云上岳味队" 选手董建勋、李闪光凭借精湛技艺,分 别斩获夜市摊主分组与非遗美食从业 者分组一等奖,成功入选"超级皖安庆 战队"。这份佳绩,是参赛选手个人技 艺的精彩展现,更是县委、县政府长期 以来系统性推进徽菜厨师培育与品牌 建设的生动注脚。

"非常高兴代表岳西云上岳味队 参加比赛,并以'安庆炒面配岳西小 菜'荣获一等奖。"获奖选手董建勋在 赛后激动地表示,"这份荣誉是对我们 日常钻研的肯定,我也会在后续比赛 中再接再厉,争取更好成绩。"

近年来,岳西县笃定实施"新徽菜·名徽厨"工程,不仅遴选确定了2家定点培训机构,更持续开展技能培训,2023年至今已培训超600人次,并依托职业院校开展技能认定,新增67名持证徽菜师傅,为乡村振兴餐饮行业高质量发展培育了专业人才。

对于团队的优异表现,岳西云上岳 味队领队王长松感触更深,他坦言:"此 次我们精心准备,在小吃组和非遗组两 个项目上双双荣获一等奖,这离不开参 赛选手千锤百炼的烹饪技术,更离不开 主管部门的重视与支持,还要感谢主办 方提供的平台,让我们能更好地推广、 宣传岳西美食。"领队口中的"主管部门 的重视",正是县委县政府为产业搭台、 为人才铺路的系列举措。通过联合举 办"云上岳味"养生菜评选暨厨艺技能 大赛、开展"十大名店、名菜、名厨"评选 等系列活动,岳西县成功打造了"云上 岳味"公共品牌,为岳西美食走出深闺、 走向赛场奠定了坚实基础。

岳西县商务局分管负责人王枫表示:"这次岳西选手在市级海选中脱颖

而出,不仅是个人烹饪技艺的展现,更有望为岳西美食文化传播、餐饮产业发展带来新契机。"她表示,岳西将以此次赛事为新起点,积极借鉴先进经验,继续加强美食文化的宣传推广,持续提升"云上岳味"的知名度和影响力,吸引更多游客前来品尝美食、体验文化、游玩山水,最终实现美食与文旅的深度融合,为县域经济发展注入新的动力。

从扎实的技能培训到系统的品牌评选,再到赛场上的捷报频传,岳西县正通过一系列精准有力的组合拳,推动徽菜产业高质量发展,让"岳西味道"香飘更远。(通讯员 王璐)

## 非遗风味点亮大运河文化长廊

本报讯 当大运河的千年涛声与 吴桥杂技的喝彩声在燕赵大地交汇, 来自大别山腹地的岳西非遗好物携着 皖山皖水的灵气,在大运河非遗联展 的舞台上绽放光彩。岳西翠兰、岳西 米粑、岳西茯苓糕、店前麻饼这四样承 载着匠心与乡愁的珍品,以可品可感 的文化形态,为第20届中国吴桥国际 杂技艺术节注入了醇厚的文化底蕴。

9月28日至10月8日,与杂技节 同期启幕的大运河非遗联展在吴桥杂 技幻乐城拉开帷幕,3000余平方米的 展区内,运河沿线8省市的近百项非 遗技艺与美食汇聚成流动的文化长 卷。在安徽展区,岳西非遗好物组成 的"风味矩阵"格外抢眼,茶香与糕甜 交织的气息中,游客往来不绝,成为非 遗活态传承的生动注脚。

作为岳西非遗的"金字招牌",岳西翠兰的亮相藏着自然与技艺的双重

密码。这款入选省级非物质文化遗产的名茶,产自北纬30度海拔千米的云雾深山,20万亩生态茶园孕育出的鲜叶,经采摘、摊放、头锅、二锅等八道工序,在传承人抓、抖、撒、捞的精妙手法中凝结成珍品。联展现场,传承人当场讲解制茶技艺,沸水冲泡后,浅绿明亮的茶汤泛起兰香,让游客在杂技表演的间隙,品味到"大别山春天的味道"。这缕茶香背后,是34亿元的综合产值与3488亿元的品牌价值,彰显着非遗技艺与产业发展的深度融合。

岳西米粑则以最质朴的滋味触动 人心。这款非遗美食是岳西稻米文明 孕育的粑俗文化代表,以本地高山稻 米为料,经石磨碾粉、温水调和、手工 揉制,包裹本地黑猪肉、粉丝、咸菜等 乡土馅料,蒸制后松软弹牙。在联展 互动区,游客围在传承人身边学习揉

制米团,热气腾腾的米粑刚出锅便被

争抢一空,有人感慨:"这一口软糯里 全是小时候的记忆"。这种接地气的 体验,让深山里的生活智慧跨越地域, 直抵人心。

散发着温润光泽的岳西茯苓糕,则 在展会上演绎着千年养生智慧。其制 作技艺已列入县级非遗名录,岳西作为 茯苓主产区,将这份"四时神药"融入糕 点技艺,遵循明清贡品的古法工艺,经 茯苓研粉、米粉配比、过筛醒发等多道 工序制成。成品白如霜雪,软糯香甜, 既延续了杜甫笔下"茯苓最为神"的特质,更承载着"斤糖包糕—瓶酒"的正月 送礼习俗。展台上,包装精美的茯苓糕 成为游客青睐的伴手礼,让传统养生文 化在味觉体验中悄然传递。

店前麻饼则以百年工艺诉说着运河边的商贸记忆。这款产自司空山下麻滩河畔的点心,曾是麻滩河街昌盛时期的繁荣象征,以高山芝麻、土冰糖

为馅,经手工揉面、填馅塑形、炭火烘烤而成,成品双面金黄、边白如玉,芝麻焦香与麦香交织氤氲。作为岳西人中秋、春节的必备点心,它在联展上与河间驴肉火烧、保定驴火等北方美食相映成趣,诠释着运河文化兼容并蓄的特质。

岳西非遗与吴桥杂技的相遇,是 文化传承的奇妙共鸣。明清时期,吴 桥杂技艺人沿运河走南闯北传播技 艺;如今,岳西非遗循着同样的文化脉 络而来,当岳西翠兰的清香、米粑的热 乎、茯苓糕的软糯、麻饼的酥香,飘进 杂技节的欢呼声里,它们就不仅仅是 吃的了。它们像是从大别山里走出来 的熟人,带着山里的朴实和真诚,来和 大家见个面。这次在吴桥,杂技的活 泼遇上非遗的踏实,互相映衬,也让咱 们这些老传统,在新日子里悄悄活出 了新味道。 (通讯员 王璟)

## 新闻广角

#### 岳西县:

## 扛牢治水责任 守好河湖安澜

本报讯 随着10月的到来,2025年汛期防御工作圆满收官。岳西坚持把"人民至上、生命至上"贯穿水旱灾害防御全过程,从6月梅雨期的持续强降雨到8月末的局地暴雨,全县通过汛前严备、汛中快应、全域联动的防控措施,推升做实防汛各项工作,最大限度减少山洪地质灾害所造成的损失。

下足先手棋,筑牢防护盾。早在 3月,岳西便印发《关于切实做好 2025年汛前准备工作的通知》,构建 "党政共管、逐级包保"责任体系, 将1587户危险户5474人、113座水 库、246处地灾点全部纳入定格定人 定责清单,明确转移路线与安置点并 公示上墙。4月防汛动员部署会后,6 个专项督查组对山洪威胁区、涉水景 区等开展拉网式排查,建立隐患台账 并实施动态销号管理,消除安全隐 患,1415户完成"移床锁门"预置。 3万条吸水膨胀袋、200台移动水泵 等物资实物储备到位,与2家商贸公 司协议储备防汛救灾物资, 重要堤段 预置挖掘机等设备; 测雨雷达布设调 试完成, 雨污水情监测站全面检修, 100人县级救援队、乡镇应急分队和 村级抢险小队分别开展无人机搜救、 橡皮舟操作等实战技能培训,按照 "宁可备而不用,不可用而无备"的 原则, 备足备齐防汛抢险救灾物资, 确保关键时刻调得出、用得上。

数智提效能,干群齐攻坚。入 汛后,岳西创新推行灾情信息"一 表通"机制,整合资规、水利、农 业等多部门指标,实现受灾人口、 财产损失等数据"一表覆盖、一键 共享",报表效率大幅提升。6月20 日, 五河镇信息员通过新表格快速 上报思河村地灾隐患,15名群众1小 时内安全转移; 白帽镇涵洞堵塞险 情上报后, 县乡村三级3小时完成处 置。强降雨期间,县防办组织气 象、水利、资规、城管、住建等部 门会商研判13次,发布应急预警信 息12条,启动防汛四级响应3次; 充分利用预警平台、电话、手机短 信、工作微信群、农村应急广播等 方式, 严格落实"叫应"机制, 确 保第一时间将重要汛情信息和工作 指令发送到各级防汛责任人,及时 督促和提醒加强工程和山洪地质灾 害隐患巡查。本轮汛期, 叫应接收 人员共2462人,共实现叫应4.2万人

安澜底色亮,守护不停步。从物资储备到人员转移,每个环节都卡实了责任。通过预案演练、联动宣传、科技监测、人工巡查等多重保障,成功抵御梅雨期多轮强降雨袭击。下一步,全县将对水库堤坝、水利设施进行全面检修维护,同步优化应急预案,为来年防汛备汛积累经验。

从春寒料峭时的部署备勤,到 暴雨来袭时的逆向冲锋,岳西县用 严密的责任体系、高效的应对机 制、坚实的民生保障,守护了山城 的汛期安澜。

(通讯员 王超)

### 岳西县:

### 双节假期消费数据亮眼

本报讯 国庆中秋"双节"假期刚刚落下帷幕。在此期间,广大市民通过岳西通 APP 平台实现直接消费 30 余万元,订单量超 210 万元。岳西通 APP 展现出服务市民生活的强大影响力,正逐步成为拉动本地消费增长的新引擎。

岳西通 APP是县委、县政府重点 打造的全县唯一新媒体平台,是党和 人民的重要喉舌。它不仅承担着传播 主流声音、弘扬正能量的使命,还积 极拓展服务功能,深入本地生活的各 个领域。在旅游方面,岳西县旅游景 点可通过岳西通进行预约。今年国庆 假期,岳西共迎来 90 万多名游客, 近一半是省外游客。广大游客通过岳 西通 APP,不仅能便捷地预订景区门 票、酒店民宿,还能获取详细的旅游 攻略,了解当地的特色美食和文化活 动,极大地提升了游客的旅行体验。

在餐饮和购物领域,岳西通 APP同样成绩斐然。岳西县融媒体 中心与岳西县好又多超市、新纪元 生活超市达成合作,两家超市入驻 岳西通 APP。"双节"期间,用户通过岳西通 APP 在好又多超市的消费金额同比增长 20%。除了好又多超市,岳西通 APP 还接入 46家本地餐饮商家,假期中餐饮消费相比平时增长了 50%以上。用户在岳西通 APP 上不仅能轻松找到心仪的美食,还能参与各种优惠活动,真正实现便捷、实惠的本地生活消费体验。

据岳西通 APP 后台数据统计,"双节"期间,岳西通 APP的用户活跃度大幅提升,平台上与消费相关的各类服务浏览量、成交量均实现显著增长,直接消费359笔共336万元。其中,餐饮住宿、商超购物等板块表现尤为突出。

"下一步,岳西通 APP 还将继续 优化服务功能,接入更多本地商 户,持续拓展'智慧生活圈',为岳 西县的数字化建设贡献力量。"岳西 县融媒体中心党组书记、主任储青 告诉笔者。

(通讯员 王云峰)

## 体育力量助力"壮苗"

本报讯 在10月13日落幕的2025-2026赛季徽青赛安庆市足球联赛中,岳西县思源实验学校代表岳西县出赛,初中男、女足球队表现卓越,力挫群雄,最终分别荣获初中男子组冠军与初中女子组亚军,为岳西县校园足球赢得了荣誉。

本次联赛于10月9日至13日举行,汇聚了安庆市各区县的校园足球劲旅。岳西县思源实验学校代表队,在赛场上展现了出色的竞技水平和良好的精神风貌。队员们凭借默契的团队配合、扎实的技术功底以及顽强的拼搏精神,一路过关斩将。男队成功问鼎冠军,女队也斩获亚军佳绩,赢得了赛事主办方及各参赛队伍的一致好评。

岳西县思源实验学校作为全国

青少年校园足球特色学校,长期致力于校园足球的普及与发展。学校通过制定系统的发展规划、加强教练团队专业化建设、完善队员梯队培养机制等措施,持续推动足球运动在校园的深入开展,其足球品牌在县内外已形成一定影响力。 岳西县思源实验学校副校长刘

同济表示,此次成绩的取得,是学校长期坚持"以球育人"理念的成果体现。未来,学校将继续深化足球教学与训练改革,优化科学训练模式,在着力提升竞技水平的同时,更加注重通过足球运动促进学生综合素质的全面发展,为校园足球的可持续发展和争取更高层次赛场的荣誉而不懈努力。

(通讯员 朱森森)