



易致桦：扎根南安十五载 把小螺栓拧成大事

走进福建省华盖机械制造有限公司技术中心，试验台上整齐摆放着各式车轮螺栓与螺母样品，检测设备上一组组扭矩、摩擦系数的数据不断跳出屏幕，技术副总易致桦时不时拿起样品比对工艺细节。

2011年2月，来自重庆丰都的易致桦跟随企业搬迁，来到南安霞美滨江工业区，从此扎根这片制造业热土。15年来，他依托南安完备的产业土壤深耕紧固件研发，手握多项专利，攻克多项行业技术难关。他在这里安家落户，用心经营家庭，培育子女成才，书写了一名新南安人的别样奋斗故事。

本报记者 洪丽燕 李想 文/图

人物名片

姓名:易致桦  
职务:福建省华盖机械制造有限公司技术副总  
籍贯:重庆丰都  
来南时间:2011年  
成功心语:敬畏规章,敬畏职责,敬畏生命,眼里有光,心中有爱,脚下有路,梦想成真。

匠心攻坚 拧好每一颗螺栓

螺栓被誉为“工业之米”，零件虽小，却直接关系整车安全，每一组参数都容不得半点马虎。在易致桦的认知里，研发不能闭门造车，技术创新必须立足客户的使用场景需求。“我们做出来的螺栓，要能放心给自己的车用。”这是他常挂在嘴边的工作信条。

螺栓虽然普通但非常重要，每个客户的需求重点也不一样。易致桦会根据不同客户的要求来设计产品工艺。前几年，有一家主机客户对产品扭矩的要求十分严苛，他亲自赴客户生产现场，与对方技术人员、装配工程师面对面沟通，并带回一手现场资料，回到公司反复调整生产工艺。历经多次试错改良，产品性能终于达到客户的严苛标准，双方合作订单量较上一年翻了一倍。

针对售后市场车轮螺栓使用不规范的问题，他带领团队成功研发了性能优

于12.9级标准的螺栓产品，赢得了众多客户的认可与好评。值得一提的是，他还带领团队成功实现系列高性能车轮螺栓的量产，填补国内市场空白。产品投放市场后，预计每年可为企业新增产值2000万元。

15年间，易致桦累计取得6件发明专利、8件实用新型专利，助力公司成功获评国家高新技术企业、福建省专精特新中小企业。他还牵头搭建公司标准化检测中心，培养一批质量管理骨干，立下每年产品批次零质量问题的工作承诺，实现15年外贸、主机配套产品质量批次合格率100%。

“客户曾用‘跟华盖合作有惊喜’来评价我们的服务。这些奇迹时刻的背后，是‘专业’在闪光。”易致桦希望，未来能带领团队研发、量产出等级更高的螺栓，让国产高端紧固件被更多国内外客户看见、选择。

双向出彩 在南安拼出幸福生活

回望来时路，易致桦坦言，自己和华盖机械的缘分早在2008年金融危机时就已结下。“进入华盖机械是缘于朋友的介绍，当时公司董事长没有因金融危机而拒绝我，而是非常欢迎我加入，我也被他的人格魅力所吸引，自那时起就随公司一路成长。”易致桦说，这几年，南安产业链日趋完善，物流往来高效便捷，政府还搭建了校企合作平台，市总工会也积极推动企业开展技能大赛。“良好的产业发展氛围倒逼自己不敢懈怠，遇到问题不抱怨，而是想办法解决。”他表示，完备的产业配套、包容开放的城市氛围，成为他不断进步的养分。

如果说，在车间里反复打磨技术，让易致桦站稳了技能立身的脚跟；那么，南安蓬勃向上的发展氛围和包容务实的城市底蕴，则让他在这里扎下根，安下了家。

10余年时光流转，霞美镇曾经的空地蜕变为厂房林立、道路通畅、学校小区等配套齐全的产业新城。“亲眼见证了从无到有、从有到全、从全到精的南安高速发展历程，让我们这些外来人员能够安家立业，共享发展红利，充分感受到了家的温暖。”易致桦深有感触。

来到南安工作后的第一年，他就买了

车，第二年便买了房，就此真正扎根，成为一名新南安人。当地崇文重教、重视家风教化的城市风气，潜移默化浸润着他，也启发了他对家庭教育的思考。

白天，他在技术中心与螺栓、检测数据为伴，为产品质量把关；回到家中，他便卸下工作的重担，用心守护家庭。“与妻子相守二十八载，我们家庭和睦温暖，用心给孩子营造充满爱的成长环境。”周末闲暇时光，易致桦还会带上孩子走进南安一中，感受校园文化氛围，鼓励孩子们勤勉向学。言传身教之下，家中3名子女捷报频传：儿子以专业第一名成绩考入中国农业大学畜牧专业研究生，二女儿以调剂分数第一名考取福州大学化学专业研究生，大女儿也考上了南华大学核能工程专业研究生。

“在工作上兑现对企业的承诺，生活里安稳踏实，把孩子培养成才，便是属于自己的成功。”事业上，易致桦把一颗颗螺栓打磨过硬；生活中，他把小家经营得温暖向上，南安这座城市，成全了他事业与家庭双向奔赴的人生。

扎根南安这片热土，易致桦步履不停：“我将怀揣‘敬畏规章，敬畏职责，敬畏生命’的初心，继续向着更高的技术目标笃定前行！”

说起南安大酒店、华侨大酒店，很多南安人第一时间就会想起鲜美的现煮海蛎羹、皮香肉嫩的香煎走地鸡等招牌菜；接连走红的成功家宴、九日山饮福家宴，更是让不少人为南安味道慕名而来……其实，这一道道叫好又叫座的宴席菜品背后，站着一位从外地来南安扎根31年的大厨——熊荣斌。

1995年，18岁的熊荣斌从三明泰宁来到南安，一头扎进后厨，从打杂帮厨干起，一晃三十一载。他在方寸灶台之间里，不仅完成了从学徒到名厨的跨越，更书写了一名餐饮人的匠心故事。

本报记者 赖香珠 李想 文/图

人物名片

姓名:熊荣斌  
职务:南安大酒店、华侨大酒店行政总厨  
籍贯:福建泰宁  
来南时间:1995年  
成功心语:扎根“第二故乡”，守正创新传闽味，用心讲好泉州美食故事。

苦练手艺 “笨功夫”熬出真本事

近日，走进华侨大酒店后厨，“叮叮当当”的锅勺碰撞声不绝于耳，热腾腾的蒸汽裹挟着鲜香扑面而来。熊荣斌在灶台、备菜区之间来回穿梭，时不时驻足叮嘱，后厨大大小小的事情，他总要逐一确认才放心。

“刚来的时候才18岁，啥高级活都轮不上我，洗菜、切菜、杀鱼、洗猪大肠，脏活累活全是我来干。”那时候，熊荣斌就认准一个理——勤快不吃亏。

每天上班，他总是最早抵达厨房，把各位师傅的刀具逐一磨锋利，记牢每位师傅的饮茶喜好，提前泡好茶水、洗净抹布，等师傅们到岗后就能直接开工；晚上也是最晚一个走，下班回到宿舍，还会在脑子里复盘当天学到的手艺要点，随手记下来，反复琢磨。

“学做菜没有捷径可走，没有天上掉下来的好手艺。”就这样，熊荣斌一刀一刀苦练刀工，一遍一遍调试火候，一口一口细品

调味，凭着这份肯吃苦、爱琢磨的韧劲，从帮厨、切配岗位逐步成长为主厨，历经多年历练，最终走上行政主厨的岗位。

“在我看来，保持泉州菜传统味道的同时，还要发挥丰富的想象力为菜品赋能。”于是，熊荣斌接连发现煮海蛎羹等多款特色菜品，深受食客喜爱。

在参与成功家宴招牌菜品的研发过程中，他耗时数月走遍南安，挖掘英都麻糍、向阳高山蔬菜、石井新鲜海产等本土特色食材，并加以创新，打造出一道道独具南安风味的招牌菜。

参与打造九日山饮福家宴时，他依据菜谱构思研发菜品，前菜用五香卷、黄瓜海蜇、茶油豆干、黄鱼酥等集齐“福禄寿喜财”，做成“五福临门”，用九层楼演绎“步步高升”的美好寓意。“今年‘五一’，当看到饮福家宴作为致敬劳动者的主题宴席时，我觉得自己会做菜这件事很有意义！”熊荣斌表示。

做菜传艺 让好味道走出泉州

“一人强不算强，行业强才是真的强”，深知技能传承对泉州餐饮行业发展的重要性，熊荣斌始终将“传帮带”视为己任，既用心培育酒店内部团队，又全力助力泉州餐饮人才储备，成为泉州餐饮技能传承的“引路人”。

在酒店团队培育中，他制定“分层式”培训计划。针对年轻厨师，主要开展刀工、火候、泉州菜特色调味等基础技能强化培训；针对资深厨师，带队赴广州、福州等地老字号餐饮企业交流学习。为激发团队活力，熊荣斌每月至少组织2次菜品研讨会，鼓励厨师围绕食材搭配、摆盘设计大胆创新，同时定期举办内部技能竞赛，营造“比学赶超”的学习氛围。

在行业人才培养方面，他更是积极发挥标杆作用，多次作为特邀嘉宾出席闽南饮食文化研讨会、烹饪技能培训班，分享闽菜制作技艺与创新经验。

不仅如此，熊荣斌还是泉州美食的“宣传员”。2018年，在“中国餐饮奥斯卡满汉全席厨神争霸赛”中，他就以一道融合泉州卤味技法与海鲜鲜美的招牌菜脱颖而出，荣获“厨王”称号；2024年，在三亚国际中餐青年名厨排名赛中，他凭借“泉州山海烩”等创新菜品勇夺金奖……

在一次次比赛切磋交流中，他让“泉州味道”在全国舞台大放异彩。

“熊总厨最难得的，是三十一年如一日，到现在他还是每天最早来，最晚走。他不只厨艺过硬，心里更是装着整个行业的发展。”熊荣斌的同事如是评价。

正如同事所说，面对传统餐饮“口味不稳定、传承难度大”的问题，熊荣斌牵头制定闽菜、粤菜核心菜品的标准化烹饪流程，从食材处理、火候把控到调味配比，均形成可复制的操作规范，不仅使团队菜品合格率从85%提升至98%，更将标准共享给泉州数十家餐饮企业，推动整个行业品质升级；在食材采购环节，他主动与泉州本地20余家农户、水产养殖基地建立长期直供合作关系，既让南安本地岩葱等好味道走向餐桌，又带动本地农产品销售，助力乡村振兴。

多年摸爬滚打，熊荣斌先后荣获中式烹饪一级技师、“南安市五一劳动奖章”等荣誉。

“泉州获评‘世界美食之都’，给我们餐饮人带来了难得的发展机遇，也赋予我们更大的责任。”熊荣斌说，未来，他将继续扎在这片土地，深挖本地食材，做好菜品创新，把手艺传下去，让更多人吃到南安味道，听见泉州美食的故事。

熊荣斌：从学徒到大厨 三十一年烹出南安烟火味

