



毕业季的美味狂欢

——又是“别人”的学校

随着五月的脚步悄然而至，南京航空航天大学的校园里不仅弥漫着毕业季的离愁别绪，更飘荡着一股诱人的小龙虾香味。作为南航食堂影响力最大的活动之一，第十届毕业季龙虾节于5月7日在南航三校区同步开启，在南航食堂里掀起一场红色的味蕾风暴。

“荟萃楼，凌云路，梧桐碧连天；膳堂内，龙虾红，同窗共饷宴。”走进明故宫校区第一学生食堂，空气中弥漫着小龙虾特有的鲜香，那是南航毕业季独有的味道。食堂里，挂着写满各种毕业寄语的装饰牌，营造出一种温馨而又热烈的氛

围。龙虾窗口前，满满摆着不同口味色香俱全的小龙虾，让人垂涎欲滴。

本次龙虾节的所有小龙虾都是经过调研招标后精选的，再加上多重清洁工序，确保每只都个大体肥、腹净腮白、黄厚肉弹。除了确保质量上过关，口味上更是过关。操作间里，大厨们手法熟练，加入秘制调料后一番大火快炒，让每一只小龙虾都增添了一份诱人的色泽。今年的龙虾节，南航12家食堂共联合推出13种口味的小龙虾，从经典的香辣、十三香、蒜香到创新的酱骨、酸汤泡菜、椒麻等，满足学生教工们的不同喜好。

下午四点，一盆盆火红的龙虾新

鲜出炉，香气四溢。随着龙虾节活动正式开启，学生们陆续来到食堂，小龙虾窗口前人来人往，学生们脸上洋溢着期待的笑容，对于他们来说，这不仅仅是一顿晚餐，更是一次难忘的校园体验。航空学院大三的马同学拎着准备和女朋友一起分享的小龙虾，兴奋地表示：“我最喜欢的是十三香口味，从图书馆出来走几步路就能吃到这么美味的小龙虾，为学习生活增添了不少乐趣。”

活动现场除了美味的小龙虾，还有飞盘游戏，奖品包括雪糕和免费小龙虾券等，为龙虾节增添了更多的互动性和趣味性。同学们参与热情高涨，很快排起了长队，其中也不乏技艺高超的参与者，成功投中了高分拿到免费小龙虾，引来阵阵欢呼。

“在没有飞天小龙虾的毕业季，不是完美的告别！”这是龙虾节的口号，也是每一位南航人的心声。经过十年的打磨，毕业季龙虾节已经成为南航一张闪亮的校园美食名片，每位师生都在这个特别的时刻，用小龙虾“干杯”，用美食纪念共同的校园岁月。小龙虾不仅仅是一种美食，更是一种情怀，一种属于南航人的独家记忆。小龙虾的香味，将伴随着南航人，飞向更高更远的天空。

殷泓玥/文 张旭/摄

在这个充满创新和匠心的时代，我们有幸见证了一群默默奉献的普通英雄们——劳模工匠。他们用双手和智慧，在各自的岗位上书写着不平凡的故事，用实际行动诠释着“执着专注、一丝不苟、精益求精、追求卓越”的工匠精神。今天，就让我们一起走进这些平凡英雄的世界，探寻他们背后的故事，感受那份传承与创新交织的匠人情怀。

在探索新模式的过程中，我们开启了一种全新的方式，让劳模工匠讲述自己的故事。这不仅仅是一场技术的观摩，更是一种文化的传递。在这里，你可以看到非遗技艺的展示，感受到匠心产品的独特魅力，通过先进事迹的展览，了解那些平凡岗位上的非凡成就。这样的形式，使得每一个故事都生动而真实，让人们能够更加直观地感受到工匠精神的内涵。



南京工匠、非遗传承人陆敏正在制作传统莲花灯

劳模工匠故事：非遗技艺现场体验



南京工匠、非遗传承人张钧带着关注纸上“生花”



传统工艺品——虎头鞋，在现场开启了直播售卖



而“匠品优选”品鉴区则是劳模工匠优质产品和地方特色产品的展示窗口。通过工会的力量，助力文旅消费，让更多的人了解到这些优质的产品，也为劳模工匠提供了一个展示自己的舞台。

“匠人之家”服务区的设立，更是让人感到温馨。这里为新就业形态的劳动者提供了人会有礼、劳动法律宣传和援助服务、工会直属单位普惠服务等项目，让每一位职工都能感受到“娘家人”的温暖和关怀。



在这个过程中，我们也搭建了一个全新的平台，群团和社会资源联动起来，共同为工匠人才提供支持。团委、妇联、文联等群团组织，以及文旅等行业组织，乃至属地的热心推荐和通力协作，都充分体现了社会各界对工匠人才的尊重爱护和关心支持。

在这样的背景下，“匠技传承”体验区应运而生。这里，劳模工匠和技能人才的技术技能得到了展示，结合传承非物质文化遗产，分时间段安排现场演示互动活动，让人们有机会近距离感受匠人的技艺，体验传统与现代的完美结合。

在这些新举措的推动下，我们看到了一个个鲜活的故事，感受到了一份份真挚的情感。这些劳模工匠，他们不仅在自己的岗位上追求卓越，更在社会大舞台上展现了自己风采。他们的坚守和努力，不仅为我们带来了高质量的产品和服务，更为社会注入了一股正能量，激励着更多的人投身到工匠精神的传承和发扬中去。

这就是我们的劳模工匠，他们用自己的双手和智慧，编织着一个又一个精彩的故事。他们的精神，值得我们每一个人去学习和传承。让我们一起致敬这些平凡中的英雄，一起为工匠精神点赞，一起期待更多的“匠技传承”“匠品优选”和“匠人之家”，让我们的社会更加美好，让我们的生活更加精彩。

文/图 张旭



南京工匠刘浩手把手地让观众体验“指尖上的绝活”

