

# 男孩落水被冲走 危急时刻小伙纵身跳进水渠

本报讯(草原云·北方新报记者 张巧珍)“完全是出于本能,相信任何人遇到这种情况,都不会袖手旁观。”5月6日,巴彦淖尔市杭锦后旗见义勇为的小伙李帅在接受记者采访时说道。当天,李帅不顾安危纵身跳入水渠勇救落水男孩的暖心视频在网络广为流传,收获无数网友点赞好评。云南网友@七彩祥云留言:好人大哥!一举挽救了一个家庭;黑龙江网友@王正义感慨:挺身而出救人的李帅,实在太帅了!

据李帅回忆,惊险一幕发生在

5月3日傍晚。彼时,他正在东北大桥旁摆摊售卖香瓜,原本平静的街头突然被一阵急促的呼救声打破:“有孩子掉到水里了!”李帅来不及多想,立刻快步冲向水渠边。眼前的一幕让他心头一紧:一个男孩正顺着水流由南向北急速漂流,一路穿过大桥桥洞,随时都有被水流卷入深处的危险。

事发水渠宽约20米,渠内水位高涨、水流湍急,水下情况更是错综复杂。危急时刻,李帅迅速预判孩子漂流轨迹,提前跑到桥北进行拦截,毫不犹豫纵身跃入冰凉刺骨

的渠水中,奋力向前游动,靠近落水男孩,一把将孩子抱入怀中,艰难向岸边游去。同时,岸边多名热心群众也及时伸出援手,众人齐心协力,最终成功将男孩与李帅一同拉上岸,一场生死危机成功化解。

所幸救援及时,落水的11岁男孩并无大碍。谈及这次惊险的救人经历,李帅笑容真挚又淡然:“当时脑子里一片空白,唯一的想法就是赶紧把孩子救上来。能够平安救下孩子,我打心底里感到开心。”



落水男孩获救(视频截图)

## 青春绽放铁道线 女子质检组守护京包大动脉



线路质检一丝不苟

5月7日凌晨,一群身着黄色反光条工装的铁路女工,穿梭在京包铁路两股钢轨间忙碌工作着。幽暗的铁道线上,只见头灯点点闪动。此时,正是中国铁路呼和浩特局集团有限公司集宁工务段卓资山东线路车间女子质检组检测作业时间。

这支平均年龄26岁的女子班组,成立于2019年8月,负责检查京包铁路120.48公里正线、11组道岔和5条股道的设备,并为线路工区整治设备提供方案。今年4月,她们刚被授予2026年全国“工人先锋号”荣誉称号。

京包铁路跨越京、冀、晋、蒙四省区(市),连接蒙西煤炭主产区与京津冀、华东等用煤核心区,是“西煤东运”关键通道之一。为确保夏季运输安全畅通,质检组将在一个月内,利用凌晨1点10分到4点10分的“天窗”时间,给铁道线路来个“360度无死角大检查”。

当晚,在班长刘晓宇的带领下,质检组成员分为两组配合作业,检查钢轨接头、道岔等关键处,查看螺栓是否紧固、连接零部件有无脱落,对检出的不合格处进行标记。黄蕊、张艳两人一组推着40多公斤的轨道检查仪,借助头灯的光亮,在能见度不足5

米的铁轨上一寸一寸移动,负责检查线路的水平、高低、方位是否符合标准。“滴滴滴滴”,轨道检测仪发出报警,两人停下来用轨距尺进行人工核验,发现有一处螺栓出现细微裂纹,立即记录下来。

刘晓宇告诉记者,线路质检需要“一心二用”,在钢轨上推行质检仪,眼睛既要紧紧盯着轨检小车屏幕上的波形,又要防止被轨枕绊倒,每走一步都需要格外留意。经过5年间上千次检查,刘晓宇练就了“火眼金睛”,哪怕一个螺栓掉了,她也能在走过的一瞬间发现,靠着过硬技能,2022年她在全区铁路线路工职业技能竞赛中斩获第七名。

在大山之中,检查工作又在夜晚进行,老鼠不时跑进线路中间。面对四周漆黑的环境,这群姑娘早已习以为常,在过去800多个“天窗”中,她们克服了恐惧胆怯和柔弱单薄。“我刚上班时怕黑,不敢出现场,是姐姐们一直带着我、鼓励我,现在我也能独当一面了。”2002年出生、年龄最小的李丹骄傲地对记者说。

为了给现场整治设备提供精准数据支撑,质检组的女工们还利用休班时间,为管辖的20多万根轨枕建立“一枕一档”基础台账。她们自学办公软件编程程序,将大量的数据分类运算,通过前期测量出的钢轨几何尺寸数据,分析线路病害成因并制定作业方案。在一次次的实践中,维修方案越来越精准高效,作业有效率由原来的82%提升至100%,质量优良率提高到98%，“用数据精准指导线路工区科学养护维修”的目标成为现实。

4点10分,“天窗”结束,姑娘们检查线路近8公里,每人平均弯腰200余次、跪爬100余次。7年来,她们累计徒步检查线路近9000公里,保持零漏检、零错判的好成绩,保障了12万余趟列车平稳运行。

文·摄影/草原云·北方新报首席记者 查娜

## 莜麦飘香, “非遗大课堂”开课啦!

和面、揉面、搓面……5月8日,内蒙古展览馆“非遗大课堂”5月份课程正式开课,首期活动“莜麦飘香 武川莜面技艺体验”吸引数十位市民游客参与,一站式体验武川莜面技艺的非遗魅力。

活动现场,长条桌案整齐摆放着莜面粉、温水、笼屉等,空气中弥漫着莜麦特有的清香。武川莜面制作技艺传承人贾银凤老师现场授课,从莜面的筛选、和面、醒面,到搓、卷、捏、推等传统技法,一步步拆解莜面制作的精髓。

“和面要记住‘三光’:盆光、手光、面光,开水烫面是关键!”实操环节,贾银凤边演示边细致讲解。在塑形环节,只见贾银凤取一小块面团,手背托面、手指轻夹、掌心用力一推,薄如蝉翼的面片瞬间成型,顺势一卷,一个莜面窝窝就做好了。现场学员们也跟着老师学得认真、做得投入。

让人惊喜的是,现场做的莜面窝窝当场就蒸了,贾银凤还现场调制了拌莜面的凉汤。“自己做的莜面虽然丑,但吃着感觉香香的。”活动现场,王女士告诉记者,收获很多,她要回家自己尝试搓莜面、拌凉汤。

据了解,内蒙古展览馆“非遗大课堂”5月份课程特别推出6期特色研学体验活动。诚邀大家共赴一场指尖上的非遗之约,在亲身体验中感悟民俗韵味,传承匠心技艺。

文·摄影/草原云·北方新报记者 马丽侠



非遗传承人讲解演示