

北京大学探索劳动教育改革

“端盘子的”“掌勺子的”受邀为学生授课

中青报·中青网记者 王姗姗

“你们雕刻时要注意安全，雕刻食材除要细心外，对腕力要求也高，我们平时都是通过切报纸来练习……”这是厨师长崔江胜第2次站在他最熟悉的工作场地——北京大学会议中心勺园西餐厅，为北大学生“授课”。

2022年5月，北京大学会议中心推出了“新时代奋斗者情景故事会”（以下简称“情景故事会”），崔江胜等10位一线员工从幕后走到台前，在各自工作场景中向学生讲述自身职业奋斗故事——在英杰交流中心月台，会场服务员陈婧婧和学生一起体验桌面物品摆放等工作；在勺园7号楼2层的勺园厅，餐厅服务员陶柳伶讲述为练好端盘子技能，胳膊练得抬不起来的职业经历……

“后勤多是体力劳动者，是‘不上讲台的老师’，有着服务与教育的双重角色。”北京大学总务部部长张胜群告诉中青报·中青网记者。2021年年底，北大会议中心从近千名员工中选拔出30名代表，将他们的职业成长故事编写成图书《劳动最光荣——燕园里奋斗者的故事》，又从中选拔10人作为情景故事会和《劳动教育实践》慕课主讲人，“这是新世纪以来北大第一本专为普通劳动者出版的图书，也是首个由后勤部门发起的被纳入本科教学改革慕课项目”。

初到北大 心有不甘

2002年3月26日，在坐了36小时硬座火车，跨越3000多公里后，18岁的陶柳伶抵达北大勺园2号楼，开启为期一年的实习生活。

“和预期差别太大了。”在勺园7号楼2层的勺园厅，身穿黑色工作服，化着淡妆的陶柳伶，向学生讲述初到北大的不甘。

她实习第一站是客房部，主要负责留学生公寓的卫生打扫工作。上岗第一天，看着同龄的学生在房间里认真读书，而自己却穿着一身灰土色的工装，蹲在地上清理垃圾袋，内心五味杂陈。没多久，她又被分配到餐饮部服务员岗，她自嘲“就是个端盘子的”。

“这可是个体力活，踩着高跟鞋盘子要又快又稳。刚开始从端砖头练起，后来换成了盖杯、汤碗，经常练得胳膊都抬不起来。”陶柳伶邀请学生们体验端盘子要领和折口布花技巧。

工作心态的转变源于一次特殊的服务经历。2002年12月3日，时任国家主席江泽民陪同俄罗斯总统普京到北大发表演讲，陶柳伶被选为贵宾室和主席台服务人员。活动当天，她站在两位国家元首身后提供会场服务，姿态沉稳。

“在新闻联播上看到自己，兴奋得说不出话，没想到小服务员也能大有作为。这也让我深刻感受到任何工作都存在价值和意义。”此后，陶柳伶下定决心苦练中餐摆台、茶艺及酒店英语口语等业务技能，逐渐从一名普通服务人员成长为接待重要的骨干员工，并获得了北京市首届职业技能大赛“餐厅服务技师”称号。

今年34岁的王悦欣初到北大的时候，也是“心不甘情不愿”。

“在一层大厅领位，冬天特别冷，一站就是一天。后来调到了二层，就是刚刚同学们进来的电梯口领位台，重复说着‘老师您好，请问有预定吗？’在勺园2号楼507室，王悦欣开始了她面向北大学子的第一堂劳动思政课。

她向学生们回忆道，她背着父母将高考志愿改为航空服务专业。本想着毕业后穿着鲜艳的制服飞翔在蓝天白云间，结果却做了一名餐厅领位员。职业的落差一度让她陷入迷茫。

“既来之则安之。我带着进出的师生孜孜不倦地从书籍中汲取知识，他们对知识的渴望冲击了我。妄自菲薄、怨天尤人不如努力向前！”在北大浓厚学习氛围的感染下，她通过学习获得了职业发展——2013年，由领位员调岗至餐饮部文员岗位，并参加了北大第十一期平民学校，学习政治、经济、管理等课程；2014年，成功应聘成为会议中心综合办公室职员。

张兴惠来到勺园的工作时间更早。1997年6月，初中文凭的她入勺园客房部服务员岗位，和其他两位同事一起负责8号楼2层24间客房的保洁工作。

“客房打扫主要是地面清扫、倒垃圾、铺床。铺床也是个体力活。”在勺园9号楼618客房，他向信息管理系2022级硕士生们展示着甩床单的绝活。只见他正面向上，将干净的床单前段抻开，抓住床单近身一端的两条边线，抬起并猛得用力下压，床单发出清脆响声并平落在床毯上。

他坦言，曾因“男孩子做铺床的工作没面子”而自卑，但因为臂力强，他用床单总是又快又平整，获得同事和住客房师生的认可，才逐渐转变了职业观念，“职业不分高低贵贱，干得舒心快乐最重要”。

在北大后勤工作的25年，除客房服务员外，张兴惠还做过值班员和安保员。2020年，他作为党员突击队成员，协助负责新校区1号楼700余位师生的后勤保障工作。



百周年纪念讲堂服务工作者蒋湘萍，在观众席与学生面对面交流。



对外交流中心会场服务工作者陈婧婧邀请学生体验桌面物品摆放。



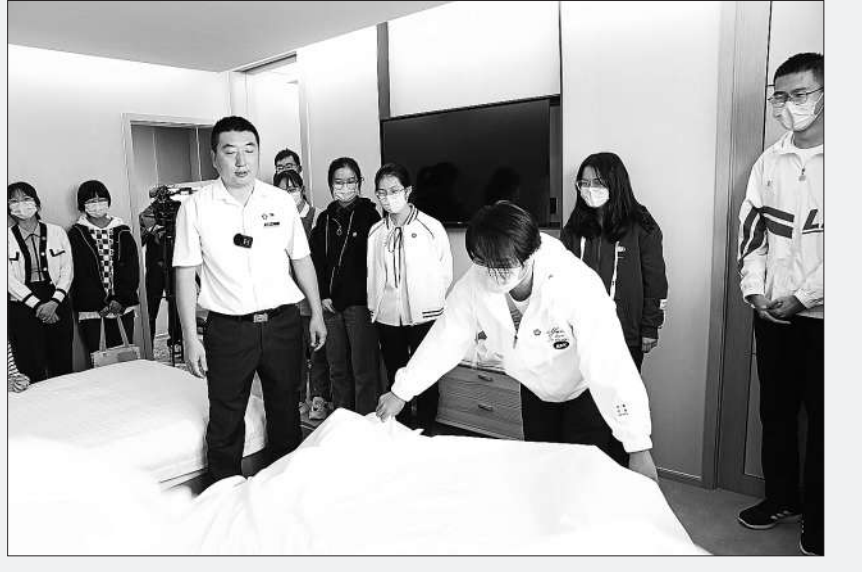
从一名保安成长为百周年纪念讲堂舞台技术负责人，辛攀登在讲堂观众厅向学生展示舞台灯光操控。



在勺园地下车库，物资采购负责人张明跃向学生讲解采购的专业性。



在勺园西餐厅，厨师长崔江胜教学生体验食材雕刻。



勺园安保部张兴惠在客房指导学生铺床。本组图片均由北京大学会议中心供图

围成一团，继续讲述着自己的职业成长故事，“我通过成人高考获得大专学历，2019年，还作为职工代表参加了国庆70周年群众游行活动方阵。”

“在现场，很多学生都很感动，也在面对面交流和岗位体验中感受到了这些平凡的体力劳动者的不易和伟大。”新闻与传播学院2021级硕士生宋宇昊、季思岑告诉记者，2022年初，他们作为学生记者参与到了由校党委书记郝亲自作序的《劳动最光荣》一书的采访、写作以及情景故事会的拍摄中，“以前只采访过师生，第一次深入后勤一线采访为我们服务的劳动者，既是一次专业实践，也是一次劳动思政课体验”。

北大对劳动者的重视可追溯到1918年创办的平民学校，也就是“校役夜班”，时任校长蔡元培以“劳工神圣，人人平等”为宗旨，邀请傅斯年等学术大家为北大工友授课。

“这种形式的劳动思政课既传承了‘劳工神圣’精神，增加劳动者职业荣誉感，也是对新时代劳动思政课的一次创新探索。”张胜群坦言，1983年到北大求学，40年来的学习工作经历，让他逐渐关注、熟悉、理解校园劳动者，“真正感受到燕园里平凡劳动者努力向上的精神”。

“不管干什么，都要干出北大水平”

相较于陶柳伶等人的不甘，崔江胜来到北大更像是潜心筹备后的如愿以偿。

作为北大特色餐厅，勺园西餐厅深受师生喜爱。

2022年5月2日，在西餐厅负一楼，崔江胜头戴白色厨师帽、身着黑色厨师服，为历史学系学生带来一节难忘的毕业大课。

“14位考官，84道餐品制作，长达1小时的提问……从原料选用到菜品由来，从各国饮食风俗到厨房管理经验，从投诉处理到餐厅经营，整个面试下来就一个感觉，北大的厨师真当啊。现在给北大学生上课更难为我了。”自称典型劳动人民的崔江胜，略带紧张地向同学们回忆道，2014年应聘勺园西餐厅厨师长时的场景。

如愿入职后，他第一件事就是“开荒保洁”。那时西餐厅处于刚刚装完的半工地状态，地上满是灰尘和装修垃圾。崔江胜带领刚组建的后厨团队清扫卫生，设计厨房布

局、制定设备物资方案，直至2015年12月24日，勺园西餐厅第一次面向师生敞开门，顺利接待了燕学学堂150名留学生。

2021年，勺园餐厅美食节正式上线。从4月的“俄罗斯美食节”到10月的“披萨品鉴”，再到11月的丝绸之路美食汇，崔江胜研发的伊明油炸三角、意大利红茶奶冻以及用食材雕刻的比萨斜塔、骆驼等吸引了不少师生前来打卡。

9年来，崔江胜多次代表勺园参加校外比赛，2021年，他以一道“海鲜卷”美食获得北京市第十一届商业服务业技能大赛西式烹调师冠军。面对学生的好奇心，他详细讲解了制作过程：虾仁做主体，酿上金枪鱼和鲷鱼，外边包竹炭粉，用黄绿两种颜色的角瓜编织成网包裹海鲜卷，火候最为关键，蒸10分钟最佳。摆盘、配菜的选择也大有讲究……

采访手记

中青报·中青网记者 王姗姗

党的十八大以来，劳动教育被提升到与德育、智育、体育、美育同等地位。北京大学将高校后勤中学历不高的体力劳动者们作为劳动思政课“老师”，赋予其服务功能之外的教育功能，是立德树人教育的一次创新实践。

北京大学对劳动者的重视可追溯到1918年创办的平民学校。时任校长蔡元培以“劳工神圣，人人平等”为宗旨，创办“校役夜班”，邀请傅斯年等学术大家为北大工友授课。这里的工友也就是我们现在所说的后勤劳动者。

与崔江胜一样，吴俊林也是一位围着几十平方米后厨转的厨师。2016年10月，他从老家安徽芜湖来到北京大学应聘成为勺园中餐厨师长。

相比于西餐厅，中餐多了些烟火气。每到饭点，打印机吐出一节节订单，后厨8个灶台齐开火，位厨菜单榜首的西湖醋鱼、越式牛肉粒等菜品不一会儿就摆至师生的餐桌上。

因常年颠勺，吴俊林左手的力气比右手大许多。但为保持菜品口感和人气，中餐仍仍少用切片机、切丝机等成品加工设备，都由厨师们亲自改刀、加工食材。

“出锅前在锅边喷生油，鼓香味就出来了，要是往锅里喷，就只有咸鲜味。”2019年，吴俊林担任了国家职业技能鉴定考评员，在和学生王晓露、杜润铭交流时坦言自己是一个“枯燥”的人，工作之余，他的爱好是刷各类美食制作短视频，“菜即人品，厨

燕园里的特殊思政课

得一手采访资料，并撰写成文，形成图书《劳动最光荣——燕园里奋斗者的故事》。

据北京大学总务部部长张胜群介绍，该书是新世纪以来北大第一本专为普通劳动者出版的图书，由学校党委书记郝亲自作序，书名源于习近平总书记对劳动的论述——劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽。全书14万字，配有“记者手记”和“劳动者之声”，丰富阅读体验。

制作书籍的同时，会议中心又从中选择10位员工代表，组织了“新时代奋斗者情景故事会”，相较于图书的静态，情景故事会更像是一堂流动的新时代劳动思政课。

主讲人将自己的职业奋斗故事浓缩在40分钟以内的口述中，在自己最熟悉的工作场地中，讲着属于自己在燕园奋斗的故事，诠释着平凡的劳动者对“劳动是财富的源泉，也是幸福的源泉”“劳动没有高低贵贱之分，任何一份职业都很光荣”的理解。

在勺园9号楼客房，张兴惠向同学们展示“甩床单”技艺；在英杰交流中心会场，陈婧婧邀请同学们上台体验桌面物品摆

放；在百周年纪念讲堂，蒋湘萍在观众厅向同学们讲解如何使用激光笔精准快速地指向确定位置，辛攀登则在舞台大幕后，分享他从一名保安成长为舞台技术负责人的青春岁月……自2022年5月至今，情景故事会已举办14场，覆盖15个院系。从写稿、改稿到试讲、正式开讲，这对第一次公开演讲的劳动者们来说，是前所未有的挑战，他们中有的人在试讲过程中“甚至紧张得发抖”。

“我们组织了多轮专业培训和集体备课，帮助主讲人厘清思路，让主讲人找到自己最舒服的表达方式。”会议中心主任胡新龙告诉记者，为进一步扩大劳动思政课覆盖面，他们又制作了10节《劳动教育实践》慕课，与马克思主义学院“劳动教育理论课”配套，计为劳动教育课程。这也是首个由后勤部门发起的被纳入本科教学改革的慕课项目。

从“劳工神圣”到新时代燕园奋斗者著书，从为工友开班授课到后勤人“上台”为师生上课，变化的是师与生的角色，不变的是对劳动者一以贯之的尊重和劳动育人的精神内涵。

人员，真实感受到普通劳动者奋斗的力量”。

据会议中心主任胡新龙介绍，会议中心下辖对外交流中心、百周年纪念讲堂、勺园、中关村新园4个管理部，承担着学校对外接待、组织会议与学术交流、服务师生食宿、开展文化活动等一系列工作。

“平凡的职业故事是劳动思政教育最为鲜活、最为动情的教材。”胡新龙向记者介绍道，以往的后勤劳动教育形式过于机械生硬，很难给予学生生动、持续的劳动感悟。为此，会议中心一方面通过学生记者面对面采访一线劳动者，将获得的一手材料编写成书；一方面，策划情景故事会，使崔江胜等劳动者以主讲人的身份近距离向学生讲述职业故事，让其感悟体力劳动者们的奋斗精神。为进一步扩大劳动思政课程覆盖面，会议中心还邀请劳动者们面对镜头录制慕课，“真正像老师一样为学生授课”。

“在职业中找到被需要的感觉”

“对服务来说，100减1等于0，这门学问没有教材，只能在实践中试错、总结，做到服务于客人开口之前。”在北大英杰交流中心月台，会场部部长陈婧婧和医学预科2021级学生一起体验桌面物品摆放等会务现场服务工作。

“你们可能觉得会场服务就是摆摆椅子、倒倒水，没什么难的。但每一场会议活动结束前，我都是高度紧张的。”她举例称，一个常规会议开始前，需和主办方确认桌椅摆放形式、白板文字、桌卡等物品，就连杯子的摆放也需模拟练习数十次——杯子把手呈右方45度摆放；提前10-15分钟把水倒好，以免水温过高；开杯盖时要立一下，防止水珠滴到会议文件上……

近20年来，陈婧婧见证了对外交流中心的发展，也从一名基层服务人员成长为保障重大会议活动的主力员工。

今年57岁的邵俊明在讲堂从事保洁工作已有30年。和学生交流时，他说的最多的词就是“勤快”“用心”。

“尽管我是一名普通的保洁员，没有接受过高层次教育，但只要工作做得好，也会得到大家的尊重。”农村出身的邵俊明有着最朴实的工作态度。

工作日，他总是最早到岗，清扫周边环境卫生。下班前，他总要再检查一遍卫生。若遇到暴雨，他会挽起裤脚，穿着拖鞋，弓着身子仔细地清扫台阶积水。疫情期间，防疫消杀任务艰巨，他坚持在工作一线，门把手、水龙头、开关面板、洗手台等都一尘不染。

“干了30年的保洁，腻吗？”面对学生的提问，邵俊明不好意思地笑了笑说：“干着挺有意思的，现在保洁不仅要体力，更要有脑子，设备更新换代快，我得多研究。”

如今，邵俊明已经是讲堂管理部运行保障办公室主管，但他始终不忘反哺家乡，自费为村里购买音响和图书，激励更多的孩子走出农村，通过学习改变命运。

在北大校园，像这样的劳动者还有很多——9年来，中专毕业的勺园安保员郭泽宁，日复一日地穿着深色的制服和帽子巡查过往车辆和访客，照顾过深夜生病的学生，也解救过爬上树的流浪猫；同为安保员的邵华在雨夜即将倒灌电箱时，冒着危险蹬水钻进门洞切断电源；还需用煤炭供暖的那些年，司炉工李刚在每个寒冬清晨的清晨，握着长长的钢钎在炉膛里翻动煤层，为还在梦乡的师生送去温暖……

“他们的职业经历生动诠释了‘劳动是一切幸福的源泉’的内涵。对学生尤其是即将步入职场的毕业生来说，身边人的奋斗故事更能帮助他们树立正确的择业观。”谈及劳动思政课，北京大学党委常委、副校长、总务处长董志勇表示，未来，将进一步联动劳动思政教育与劳动教育，探索劳动思政课新模式。



扫一扫看视频

“新时代奋斗者情景故事会” & 《劳动教育实践》慕课 主讲人及授课主题 主讲人 工作岗位 授课主题 实践课堂