

“没想到自己获得冠军,能参加省级比赛就已经很激动了。”3月29日,苏州市盲聋学校职高三学生黄浩杰用手语比划着,向现代快报记者讲述他参加省级比赛夺冠时的激动心情。前不久,江苏省第七届残疾人职业技能竞赛落下帷幕,346名选手在赛场上比拼技能、展示风采,黄浩杰就从中脱颖而出,一举夺得了中式面点比赛的冠军。

一个21岁的小伙子,身患先天性听力障碍,起初在制作面点这一方面完全零基础,却通过自己的努力,跟着老师学习,不断地参赛获奖,给自己的未来照去了一束光。



扫码看视频

现代快报+记者 徐晓安 文/摄 (除署名外)

零基础学面点,听障小伙省赛夺冠



比赛现场,黄浩杰展示自己的作品
图片由学校提供

黄浩杰制作的冠顶饺

零基础学习面点制作,不做成功绝不放弃

见到黄浩杰时,他正忙着练习制作中式面点。动作利落的他,完全沉浸在他自己的无声世界中。专注认真,是记者对他的第一印象。揉面团、擀面皮、捏饺子……不一会儿,他的手下就出现了各式各样的饺子。

采访时,苏州市盲聋学校教导处副主任宋娜在一旁用手语帮着翻译。黄浩杰的老家在安徽宿州,2020年,他考取了苏州市盲聋学校职业高中,学习西餐烹饪(中西点方向)专业。在此之前,他在昆山市爱心学校读书。如今,父母都在上海工作,21岁的黄浩杰独自在苏州学习生活。

“学校有园艺和中西点两个专业,一开始也不知道选择什么,父母觉得中西点更接地气一些,孩子本身也感兴趣,就往这个方向发展了。”虽然起步晚,但黄浩杰善于观察,勤奋刻苦,对于一些面点制作的细节,把握得也往往优于其他学生。

老师对黄浩杰的不断鼓励,让他信心不断提高,学习劲头也更足。“老师说,你不要怕失败,只要反复练习,总能有所进步。”苏州旅游与财经高等职业技术学校副教授吴海霞是他的指导老师,吴老师的话,一直深深地烙印在黄浩杰心中。于是,黄浩杰不管做什么面点都坚持到底,直至成功。慢慢地,他在学校举行的中式面点和西式烹调制作比赛中,

接连获得第一名。

每天站着练习超10小时,参加省赛一举夺冠

2022年11月,黄浩杰接到苏州市残疾人联合会的通知,希望他能代表苏州参加江苏省第七届残疾人职业技能竞赛。而那时,由于过了个暑假,黄浩杰已经许久没有练习过中式面点的制作。

“当时内心非常紧张,平时参加学校的比赛还挺有信心,但这种省级的比赛还有许多老面点师,他们经验丰富,我不是非常有把握。”因此,赛前集训期间,黄浩杰几乎天天泡在教室里做不同的中式面点,从早上八点开始,一直练习到中午吃饭,下午又接着练到晚上八点,一站就是十几个小时。

集训时,黄浩杰每周末都会接受指导老师吴海霞的培训,由于听力障碍,吴海霞大部分时间都是手把手地教黄浩杰,如何揉面团、炸面团,通过亲身示范,让黄浩杰最直观地看到自己的问题和差距。

黄浩杰回忆,比赛当天,他出现了一个小失误,自己由于疏忽,在制作面团时没有把握好加水的比例,最后蒸出来的“葫芦”形状的面点有些塌软,他觉得会与冠军失之交臂。

但结果出炉,黄浩杰还是获得了中式面点的冠军,这让他十分惊喜,甚至不敢相信这是真的。努力终有回报,黄浩杰对自己获得冠军也感到无比自豪。他表示,以后还想通过学习和努力成为一名甜点师。

校长:一个孩子获奖,给全校师生带来鼓励

“我当时知道他得了冠军,那个心情就跟自己孩子获奖一样,很欣慰很激动。”苏州市盲聋学校校长吴建东告诉记者,他激动的不仅是自己的学生获奖,而是这样一件事,也给学校132名聋盲学生带去了鼓励,给他们未来的求职之路带去了希望。

吴建东表示,在盲聋学校,像黄浩杰这样的一群孩子既特殊又普通。他们的特殊,在于身体某个方面出现了问题,但他们的普通,在于所有孩子都应该跟普通人一样,在这个社会凭自己的本事立足。

“目前,包括黄浩杰在内的一些毕业生,都在我们学校投入的一个实习点进行实习,他们不仅可以锻炼技能,在经营面包店的同时也能与顾客交流接触,锻炼了他们的社交能力,也算是他们以后进入社会工作的一个过渡。”如今,盲聋学校的毕业生面临着就业,吴建东作为校长也一直在思考探索,如何让这些聋盲学生离开校园后,可以顺利融入工作岗位,在社会立足。

面对未来,黄浩杰的获奖也给了吴建东一些信心。“体弱不失精神。这些孩子肯努力想钻研,希望社会对他们的包容度能更高,也希望有好的企业能够看到这群努力的孩子。”吴建东表示,接下来,学校还会招收身体其他方面有残疾的孩子,尽可能去照亮属于这群残障孩子的未来。

厨师一双手把面团捏“活”了

上班是厨师,下班后变身非遗面塑手艺人,扬州85后男子汤友飞,十多年来利用业余时间苦练面塑技艺,为一块块五颜六色的面团赋予了鲜活的生命力,成为一名面塑大师。

通讯员 严明 现代快报+记者 顾潇 文/摄



汤友飞的面塑作品



扫码看视频



汤友飞在制作面塑

上班是厨师下班捏面塑

3月28日下午,在扬州北区一间居民楼的书房里,现代快报记者看到置物架上摆满了四大天王、关羽、钟馗、孙悟空等面塑作品,桌上整齐地摆放着各种颜料和工具,还有一些正在制作的人物形象。85后厨师汤友飞正在认真制作面塑,只见小小的面团在汤友飞手中几经捏、搓、揉、掀,再用牛角塑刀灵巧地点、切、刻、划,不多时一个栩栩如生的艺术形象便脱颖而出。

“我每天中午和晚上一下班,就会在工作台前做面塑。”今年36岁的汤友飞是江苏徐州人,从事餐饮行业已经20个年头。“我文化水平不高,很小的时候就和父母在扬州卖菜。”汤友飞告诉记者,由于自己特别能吃苦,被启蒙师傅看中,踏入了厨师行业。做事认真的汤友飞学习非常刻苦,每天下班后还会独自在厨房里练习厨艺,进步非常迅速。

“学习面塑也是非常偶然。”汤友飞告诉记者,在餐饮中会用到面塑,主要是制作一些简单的造型做“盘头”,对菜肴进行点缀。“有一次,一名同事说我肯定做不了‘盘头’,当时就觉得我一定可以。”不服输的汤友飞立即拜师学习面塑,“当时是学

做一朵小花,老师觉得我很有天赋,从此我便和面塑结缘”。

巧夺天工背后是十年磨一剑

在学习过程中,汤友飞又接触到了传统非遗面塑,栩栩如生、精妙绝伦的非遗面塑,让汤友飞惊奇不已。除了自己琢磨,一有空汤友飞就遍访国内的名师,学习非遗面塑技艺。汤友飞的作品对象主要是武将形象和神话人物,在他的巧手下,一块块普通的面团,变成了威严的四大天王、手持青龙偃月刀的美髯公关云长、灵动的齐天大圣孙悟空……

这些巧夺天工的作品背后,是汤友飞无数个日夜反复的练习和钻研。“学习面塑的十多年,我的业余时间基本都用来做面塑了。”汤友飞告诉记者,每天中午和晚上下班后,他都会在工作室里制作面塑,晚上基本上要做到十二点,灵感来了做到凌晨也是常事。

面塑上手快,要做到形神兼备却并非易事。“师傅不会教得太多,更多时候还是需要自己来悟,靠时间来磨炼。”汤友飞告诉记者,做一个作品之前,他都要查找资料,详细了解人物的性格和背景知识,这样才能做好人物的造型和神态。同时还要学习颜色的搭配、服饰道具的选

择,让人物更加鲜活动。一件作品汤友飞要花费半个月左右的时间才能做好,做完很有成就感,看着自己的作品一个比一个有进步就会特别开心。

想用传统技艺再现扬州名人

现在,汤友飞每天过着“双面人生”,对此他乐此不疲。“在厨房工作,每天和噪音、高温为伴,心情比较烦躁,做面塑可以让我真正静下心来。”由于汤友飞的坚持和努力,他的面塑也逐渐受到更多人的关注和喜爱。记者了解到,即将开放的中国淮扬菜博物馆也拍摄了汤友飞制作面塑的视频,放在博物馆内进行展示。

尽管目前面塑的销路比较窄,但汤友飞没有放弃。“非遗面塑是我们中国的传统技艺,我想通过自己的努力将这项技艺发扬光大。”现在,汤友飞在网络平台开通了账号,将自己制作的面塑作品做成视频在网络传播,向网友介绍面塑技艺,让更多的人了解这门传统技艺。汤友飞告诉记者,接下来他依然会坚持面塑技艺的传承之路,未来他想通过自己的双手将“扬州八怪”、史可法等扬州历史上的名人用面塑进行还原。