

用爱心传递无言温暖

79岁“国宝级”面点师陈秀英开办手语面食工坊 无偿教授聋哑人帮他们就业创业

她是国内中餐界著名的白案女大师,从事中西面点制作与实践近60年,被业界誉为“国宝级”的面点大师。如今,已经79岁的她本该颐养天年,然而她却并没有闲下来,而是转身开办起手语面食工坊,在这里为聋哑人群体免费教授面点技艺,想要用自己的毕生所学传授他们一技之长,让他们更好地立足社会,幸福生活。她就是青岛手语面食工坊的创办人——陈秀英。

陈秀英要把面点制作技艺传下去。



陈秀英(右二)与学员们共同制作面点。

人物名片

陈秀英 年龄:79岁
身份:青岛手语面食工坊创办人

“我和这些聋哑学员有着深厚的感情,希望能够尽我所能传授他们一技之长,帮助他们更好地生活。”

你有故事,请联系我们
早报热线:82888000

对话

希望在全国开店 免费培训更多人

记者:您现在来手语面食工坊,每天在这里要工作多长时间?

陈秀英:一般每天早上6点多就会到店里了,一直会忙到晚上6点多,店里的管理人员一大早就到农贸市场、公园这些地方去卖馒头,一定要做出好的产品才会有口碑。

记者:退休后这么多年一直坚持教授面点技艺,有没有感到辛苦的时候?

陈秀英:我就是喜欢做面点、研究面点,把学了一辈子的技能教给其他人,尤其是免费教给聋哑人群体,能让他们有一技之长,心里感觉很满足,就不会觉得辛苦。

记者:您现在有什么愿望吗?

陈秀英:我希望今后能为全国聋哑人免费培训,在全国范围内开400家面食工坊店,让更多聋哑人能自己养家糊口,一代代将面点技术传下去。

免费教技能还给开工资

在位于市北区丹东路附近的一家手语面食工坊内,79岁的陈秀英手把手地教授聋哑学员们制作花样面点,工坊内售卖着馒头、面包、火烧、蛋糕等各类面点,都是由陈秀英带领聋哑学员共同制作的。

2021年,陈秀英在岛城许多爱心人士的帮助下,开办了这家无偿教授聋哑人技艺的手语面食工坊。“聋哑人只要想来学,来了我就免费教。”自手语面食工坊开业以来,每天早上6点多陈秀英都会来到店里,带着学员们开启新一天的面点制作。“我和聋哑人群体有着很深的感情,开办这家面食工坊,就是希望能在这里教他们一技之长。”陈秀英说道。

在手语面食工坊内,有各式各样的面包、馒头,不光价格实惠口感也好,受到了周边居民的一致好评。从手语面食工坊开业以来,两年多的时间里,陈秀英不但无偿给学员们教授面点技术,还会给他们开工资,去除房租和物料成本,陈秀英用微薄的收入维持着这家小小的店铺。如今,陈秀英先后教出了近30名学员,其中有的被高薪聘请至酒店做面点师,有的则在她的帮助下开起了自己的面点店,还有的选择继续留在这里,帮助更多人。“我就想留在这里,和陈奶奶一起帮助更多聋哑朋友。”员工袁峰用双手不停地表达着,从手语面食工坊开业之初就加入的她,如今已成为店里的得力助手。“我爱陈奶奶,我想一直留在她身边。”袁峰用手语表示。

退休后坚持为聋校学生上课

陈秀英介绍,自己和聋哑人群体的缘分要从2017年说起。当时,退休后的她受邀到青岛市中心聋校为学生们上了一堂课。“当时是去给孩子们上了一堂面点技能课,希望让他们能更多地了解面食制作过程。”陈秀英回忆,那是她第一次在聋校上课,走进教室后,孩子们热情地鼓掌欢迎并送上拥抱,一下子让她深受感动。“在课堂上,没想到孩子们都很喜欢面点制作,我带着他们和面、揉面,按比例调整配方。第一次接触面点课的孩子学得特别认真,看着他们一双双清澈真挚的眼睛,我当时就下定决心要在聋校任教,把自己的这门手艺无偿传授给他们。”陈秀英说道。

就这样,陈秀英和聋哑学生们的感情在一天天的上课过程中变得愈加深厚起来。“一开始去上课的时候,沟通不太顺畅,于是就专门请了手语老师在一旁帮忙翻译,后来当孩子们慢慢地了解了面点制作过程后,大家就能用简单的手语动作沟通了。”陈秀英说道,“孩子们虽然不能用语言表达,但并没

有影响我们之间的感情,每一次上课前,每一个孩子都会主动来和我拥抱。”在聋校教学过程中,陈秀英逐渐看到学生们想用手艺养活自己和家人的渴望,也了解到聋哑人群体面临的困境。由于学校的覆盖人群有限,陈秀英便计划着开设公益培训,于是手语面食工坊应运而生。

“我想让这些聋哑学生都成为有技术的人,让他们一代代把面点技艺传授下去。”陈秀英说道,今年5月,手语面食工坊成为青岛市中心聋校的实习就业基地,让毕业后的聋哑学生们新增了就业机会。

助力王哥庄大馒头火起来

早在20世纪70年代,陈秀英就已经是岛城著名的特级女面点大师。当时她先后所在的工作单位——青岛饭店和四方大酒店,所经营的特色西点、中点均在青岛乃至山东堪称一流水平。

1964年,陈秀英从当时的商业技工学校西餐专业毕业,后来师从中餐面点大师王孟祥,学习并掌握了中餐面点品种数百种,对于面点的外形、颜色、味道和最后成型的各种技术,都有着自己独特见解。1986年和1987年,在青岛市创建精神文明窗口服务业竞赛中,陈秀英连续两年被授予“面点状元”的称号。1988年和1990年,她制作的“四喜饺”和“海绵蛋糕”在行业大赛中获得全国最高级别奖项——金鼎奖。

20世纪90年代,陈秀英受邀为王哥庄大馒头改良配方。她先后深入380多户当地村民家中手把手培训,助力王哥庄大馒头产业迅速红火起来。“当时馒头的制作方法还是沿用的老传统,制作时间长,而且口感、外观上都有待改进。”陈秀英说道,当时很多人都觉得做馒头没什么不一样的,家家户户都会做,所以让大家来免费培训时都没人来报名。后来,她召集大家来上了一堂体验课,用不同的制作方法现场做了几个大馒头。当馒头蒸出来后,村民们吃惊地发现,原来做馒头过程有这么多的知识,同样的面粉,陈秀英做出来的馒头表面光滑白皙,吃起来香甜可口、很有韧劲。“我做的馒头采用了中西结合的方法,并结合西点的做法改良了馒头配方,同时掌握好温度和时间,肯定跟传统方法做出来的不同。”陈秀英说,当时尝到不一样的馒头后,来报名的人一下子“鼓”了。从第二天开始,陈秀英便陆续给当地村民免费培训,由于报名的村民太多,陈秀英就坐着车,拉着锅碗瓢盆,挨家挨户培训。“培训时我会把改良后的配方写下来,从和面到成型、发酵,再到上锅蒸,每一步都要手把手地教村民,让他们做笔记,还要检查他们的作业,确保想学的村民都能学会。”陈秀英说道,短短几年时间,她共无偿指导了380多户村民,让王哥庄大馒头火起来。