

先天听力障碍的他,在宁波求学、就业

# 甜品店里 他用巧手“说话”

凭借烘焙天赋和努力  
他从学徒变成了股东



阿伟第一次做的定制蛋糕。受访者供图

清晨,宁波市镇海区一家甜品店里,一个清瘦的身影在操作间忙碌。他动作娴熟,揉面、发酵、烘焙……一气呵成。新鲜出炉的面包香气弥漫整个店铺,吸引着第一批顾客的到来。

他叫阿伟,是一名聋哑人,1998年出生,2018年从宁波市特殊教育中心学校毕业。尽管生活在无声的世界里,阿伟却用双手“烘焙”出了属于自己的精彩人生——从一名普通学徒成长为店里的全能面包师,甚至成为股东,每年享受分红。

□现代金报 | 甬派  
记者 张志龙



工作中的阿伟。



阿伟接受采访。记者 张志龙 摄

## A 可以说,从记事起,宁波就是他的故乡

阿伟的童年并不轻松。因为先天性听力障碍,他从小无法像其他孩子一样正常交流,但父母从未放弃对他的培养。

四五岁时,在父亲的一位朋友介绍下,父母带着他来到宁波生活。原因只有一个:听说在这里聋哑孩子可以上学。

可以说,从阿伟记事起,宁波就是他的故乡。

孙铮逞是阿伟在宁波市特殊教育中心学校的班主任,也是中西面点专业课的老师。提起这个学生,他对阿伟在烘焙方面的天赋记忆深刻:“这个孩子平时不太爱表达,但想法挺独特,在专业学习方面非常努力。”这些年来,每当遇到生活或者工作中的困难,阿伟还是会通过微信找班主任孙老师倾诉、求助。

“学校里学基础,这样找工作好找点。”回忆起远去的校园生活,不善表达的阿伟只是用这样一句话做总结。

阿伟的付出,在踏出校门后获得了回报。

2018年,在孙铮逞介绍下,阿伟进入镇海“蕾拉甜品”成为一名学徒。

紧张,是阿伟对学徒时光的形容。“刚开始什么东西都不会。老板娘让师傅一直教我。”阿伟一边跟着师傅学做一边拿着本子记下配方,休息时就拿出来仔细研究。

三年学徒时间,阿伟只花了一年半,最难学的裱花蛋糕,他三个月搞定。

“从开始的烤蛋糕、做泡芙饼干,到后面学做小甜品、裱花蛋糕。我学东西很快,老板也夸我有天赋。”打完这段文字,阿伟又发了个“哈哈”过来。

站在阿伟工作的甜品店门口,最抢眼的不是门头上的粉色花朵,而是门口的一个环卫工人饮水点的招牌。在店里,还有两位和阿伟一样的听障员工。

包吃包住,阿伟的工资也从学徒时期的每月3000元涨到了现在的7000元。

老师孙铮逞告诉记者,学校有很多来自外地的残障孩子,找工作时是否包吃包住,是大家考虑的重要条件。

## B 烤箱里的香气,是他最动人的“语言”

忙碌,是后厨的常态。交流中,阿伟不止一次打出这个词。

这里是个流水线的战场,一旦有人掉链,都会影响后续的流程。当年,还有一位同班同学和阿伟一起来到这里,不过不久就离职了。

“这里太辛苦了。”阿伟低头打字,头顶的几根白发格外显眼。

店里的甜品都需要他们在上午现做,阿伟除了要负责和面、烤制面包基外,作为全能型技术骨干,他还要随时支援裱花组和西点组。

“阿伟的能力很全面,上手就能干。”后厨主管史女士说,共事多年,他们已经和阿伟培养出了很高的默契。“虽然他听不见,但过去拍拍肩膀,他马上就能明白意思。有时候比和正常人沟通效率还高。”

工作赠予阿伟的,不止有劳累,也有甜蜜。

第一次独立完成定制裱花蛋糕,爆单时一个人赶工完成甜品,做出老板娘要求的创新西点……回忆到这些自己走过的路,阿伟总会抬起头笑笑。笑容里,是自信,也如他手下诞生的各种甜蜜。

上个休息日,加班多日的阿伟回了一趟父母家。“想吃妈妈做的菜,因为我那边都是在外吃饭。”

这些年来,父母一直陪着阿伟在宁波。对于儿子的工作,两位老人觉得还不错,就是希望他能创业开店,觉得打工辛苦。

开个店自己当老板,也曾经是阿伟儿时的梦想。

不过,日渐成熟的阿伟,不再这么想了。“现在烘焙行业竞争非常激烈,所以暂时没这个想法,一步一步来。”

不过,在另外一个维度上,说自己没有勇气的阿伟,用自己的天赋和努力完成了这个梦想。

2023年,老板娘郑袁萍为了实现共同富裕,推行股权激励法。阿伟等弱势群体员工拿到了股份,成为“小老板”。“拿到股份的时候,心情很开心的,有分红。”

5月18日是全国助残日。记者问阿伟,有什么想和大家说的吗?

“我们要勇敢地面对生活,用我们的行动告诉世界,我们虽然听不见、说不出,但我们有着比常人更强大的内心。一起加油,积极地生活。”想了很久的阿伟,最终发过来这样一段话。

如今,阿伟依然每天清晨6点准时出现在操作间。面团在他手中翻滚,烤箱里的香气缓缓飘出。这,就是他最动人的“语言”。