

作文

沉浸其中,乐在其中

上海市贸易学校 16食品中高职贯通班 杨屹菲
指导老师: 张军田

我坚信“上帝为你关上一扇门,同时一定会为你打开一扇窗”。从小就喜欢美食的我,在中考时,以优异的成绩被上海市贸易学校食品专业中高职贯通班录取,终于如愿以偿!

我以为学习食品专业一定很顺利。但,我对学习的兴趣,在反复枯燥的练习、不断的挫败中逐渐转淡。如练刀功,看老师示范的动作很轻快,可自己练起来,一天又一天,一遍又一遍,速度还是很慢。再如,刚开始练习和面、揉面时,因为动作不灵敏,加水量不合适,我抓得满手是湿湿的面团。“真是枯燥。”我心里烦闷极了。

一次偶然的机会,我报名参加了一个技能比赛,认识了一位来自企业的糖艺制作老师,他的言传身教,在我沮丧的时候为我打开了另一扇窗。

熬汤是糖艺的基本功,可单单熬糖这一项技艺,就远比我想象中困难得多。火候的掌握、动作的急缓,差之毫厘,就会返砂。每天练得胳膊肩膀又酸又痛,让我懊恼的是双手还被烫起了水泡,钻心的疼。我悄悄躲进卫生间抹眼泪,甚至开始怀疑当初选择食品专业是否正确,我不知道我能坚持多久,畏难情绪笼罩在心头。

很快,唐师傅发现了我的小心思。他告诉我,糖艺作为食品装饰艺术,是必须掌握的技能,它也成就了很多大师,其中就有他的师傅,但他们都是苦心钻研,熟能生巧的。唐师傅很和蔼,说

话也很朴实,我向他倾诉了自己面临的处境,把烫出水泡的双手给他看。他并不安慰我,“我以前也是这样的”,并且淡淡地说,“糖艺并不难,想学就能学会!”

聊了一会,他要工作了。我站在旁边学习。他忽然对我严肃地说:“只准看,不要说话。”熬糖时,他会在关键的地方指点我一两句,我静静地看,不敢说话。

看着唐师傅不断将熬糖产生的泡沫捞出、加红色素,熬到150摄氏度后倒在不黏垫上,又不断地将熬好的糖从边上卷起,并剪成小块,在手中折来折去,直到糖块的红光晶莹四射。转眼间,两只红红的螃蟹一气呵成!

他直起身时看到了我,有一刹那愣愣地,好像忘记了我刚才就在他身边。

我惊叹唐师傅制作的速度,更令我震撼的是,在制作时他的眼神,那么专注、澄澈。他的嘴角上扬,微笑着欣赏着自己的艺术品。完全沉浸在制作作品过程中的唐师傅,无比耀眼。他就是我的努力方向。回去后,我不顾手上的疼痛,一遍一遍地练习,几天后终于克服了很多困难,熬糖成功。

为了丰富自己的经验,我又陆续到多家宾馆打工,遇见过很多师傅,但,再也没有感受到唐师傅身上令我震撼的特质。是什么呢?我思索。是唐师傅工作时的沉浸,他的这份沉浸源自内心的热爱,忘



记喧嚣地投入,乐在其中地专注。有了沉浸,才有忙碌的快乐,才有不断的创新,才有更高的境界!

我愿成为唐师傅那样的人,在自己热爱的岗位上,苦修技能,积极创造,乐享其中,并以此传递一份真正的“匠人匠心”。

(图片摘自网络)

学生作品



▲ 国画“玩伴”
作者: 汪驯婷
学校: 上海市工艺美术学校
指导老师: 刘豆豆

▶ 竹雕“农家乐”
作者: 赵立文
学校: 大众工业学校
指导老师: 陈玲莲



征稿

无论是写作、书法、绘画,抑或手工制作、摄影作品……一切可以用文字和图片展示的原创作品,都可以在这里尽情展现。我们也非常欢迎老师和家长的热情来稿,您可以给我们来信或发邮件。

寄信地址: 上海市静安区梅园路77号1716室《中职周刊》——《原创》版面收,邮编: 200070

邮件: 邮件“主题”请注明“中职-原创栏目”
E-mail: 421065941@qq.com

(来稿请附上作者的家庭地址、邮编和联系方式,文字以外的作品建议拍摄成照片,以图片格式投稿)