

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、清澈。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)