

17岁的段荣鲲中考“失利”后,选择到献县职教中心学习中餐烹饪。今年,他凭着“蒸出最好的包子”获得“免试入学高职单招院校”的资格——

逆袭!从中考200分到免试上大学

本报记者 吴艳

“别人给你贴什么标签不重要,重要的是你自己如何努力重新贴上一个新的标签。”17岁的段荣鲲脱下饭店后厨的制服说。

前两天老师告诉他:“荣鲲,你的省赛第一名给你换来一张‘免试入学高职单招院校’的入场券。”段荣鲲感慨:自己的选择并没有错,学习技能更适合自己的。

中考200分

段荣鲲出生在献县一个普通的农村家庭。父母文化程度不高,所以他们特别希望儿子能多学知识,考上大学。

小学阶段的段荣鲲没有辜负父母的期望,成绩一直名列前茅。

段荣鲲不光学习成绩好,还特别懂事。父母在外打工,中午回不了家。从四年级起,段荣鲲就自己做午饭。西红柿炒鸡蛋、土豆丝等简单的菜他都能做。

升入初中后,课业难度增加,段荣鲲渐渐发现,老师讲的内容他都听不懂。即使课下用功,他也跟不上老师的进度。他从小学时的优等生变成了中等生。

段荣鲲觉得有些沮丧:明明自己很努力了,怎么成绩就是上不去呢?

到了初二,加了物理学科后,段荣鲲的学习成绩一降再降。“理科的这些知识对我来说太难了!”初二下学期,段荣鲲成绩已经滑落到了倒数几名。

不出所料,段荣鲲的中考成绩很差,只有200分。

自己以后到底要干什么?思考数天之后,段荣鲲为自己找到了人生的方向:“考不上高中,我就去学一门手艺。”

凭着自小对美食的浓厚兴趣,他选择了到献县职教中心的中餐烹饪专业学习。

带着种种复杂的心情,带着对未来的彷徨,段荣鲲入学了。

“征服”炒锅

“其实,入学前我对中职学校的了解也不多。”段荣鲲笑着说,“那会儿,我还期盼着入学后,再也没有老师管我玩手机的事了。”

谁知,入学之后,段荣鲲才发现,中职生的校园生活和他想象的并不一样。学校管理很严格,和普通高中一样,实行封闭式管理。学生需要住校,两周放一次假。一天8节课,还有晚自习。校园里学习氛围很好,学生们根本没有像人们说的那样“抽烟、喝酒”。

第一节课,老师说的一句话让段荣鲲记忆深刻:希望你们能用实际行动,让人们撕掉中职生身上那些被误解的标签,如今的职业教育早已突破了你们



段荣鲲(前排中)和同学们一起展示美食

们的想象。选择中职学校,不一样的成长,一样的精彩。

“其实在职校里,更看重的是实操能力和专业能力。”段荣鲲说,“例如,我就读的中餐烹饪专业,每天都会进行雕刻、热菜、西点、中式面点的实操训练。老师要求学生们在训练中做到一丝不苟、谨慎小心。”

段荣鲲一天要上8节课,上午4节专业课,下午4节文化课。语、数、英等文化课的难度适中,段荣鲲觉得,学起来相对容易一些。晚上,他也不闲着。两节自习课,同学们可以自行选择是练习白天所学烹饪技巧还是巩固文化课程。

规律的作息和对烹饪技能的求知欲,让段荣鲲很快适应了在职教中心的学习。

虽然以前经常在家做饭,但真正跟着老师上过几节专业课之后,段荣鲲才觉得,做厨师不是一件容易的事。站姿、刀具摆放、基础刀工、颠锅、食品安全与卫生……一点都不能马虎。

他跟着学校里的烹饪老师从基础刀工开始练起。各种各样的蔬菜都是他练习刀工的素材。

其实,一开始学厨还是非常辛苦的,从练习刀工开始,段荣鲲每天要站几个小时以上。到后面学习炒菜、面点,每一个环节、每一个细节,他都学得特别认真,从不马虎,日复一日地训练,为日后的脱颖而出打下了坚实的基础。

在学校里,段荣鲲有个最想去的地方——实训室,那里可以进行各种烹饪方法的操作实践。

第一次练习中式烹调的基本功——颠锅,段荣鲲提了提“双耳炒锅”,超出他想象的重。但段荣鲲的心中升起了一股想要征服它的欲望!段荣鲲觉得:征服了这个炒锅,就算正式加入到烹饪专业的大家庭了!

刚刚适应了炒锅的重量,段荣鲲又面临着火的考验。



段荣鲲在比赛现场

第一次站在灶前,猛火一开,火苗蹿起的那一刻,段荣鲲吓得往后退了一步。老师站在段荣鲲身边,拉过段荣鲲的手,重新放到了炒锅上。看到段荣鲲仍有点犹豫,老师将手覆到了他的手上。

感觉到来自老师的力量,段荣鲲的心渐渐安定了下来。他站在灶前,感受着火的温度,端起炒锅。3天后,段荣鲲终于克服了自己对火的恐惧。

随着学到的专业知识越来越多,段荣鲲对烹饪的兴趣愈发浓厚。“用我们家乡话说,就是‘越学越上头’。”段荣鲲说。

“98分”的酸菜鱼

入学后的第一次期中考试时,专业课老师出的试题是做一道酸菜鱼。段荣鲲拿到了全班最高分——98分。

“其实,一开始我也做不好这道菜。”段荣鲲说,学会了酸菜鱼的制作方法后,老师为他们布置了一道作业:放假回家给父母做一次酸菜鱼。

信心满满的段荣鲲将鱼端到父母面前时,本想得到满口的

夸赞,没想到却看到含着鱼肉的母亲紧皱眉头。

很难吃吗?段荣鲲赶紧尝了尝,又腥又腻!怎么和在学校做的不一样呢?

段荣鲲赶紧复盘自己的操作过程,这也是他在老师教导下养成的习惯:每做一道菜都要找到它的优缺点。

经过复盘之后,段荣鲲找到了失败的原因:在学校做的是老师处理好的,而家里这条鱼是自己杀的,没处理好,所以会腥。学校实训室灶台的火候和家中也不一样,油温没控制好,造成油太大,所以会腻。

回到学校后,老师总结了同学们在家做菜失败的经验教训,进行指点后,再次让他们练习这道菜。

经过勤学苦练,段荣鲲做出的酸菜鱼汤汁鲜亮,鱼片雪白嫩滑,酸菜爽口开胃,最终拿到了98分的全班最高分。

先后学练,反复实践一直贯穿在段荣鲲的学习生涯中。

为了增加实践经验,烹饪专业的同学要负责一日三餐的料理。做早餐时,段荣鲲做的面包总是掌握不好醒发的时间。

他去询问老师:“面包醒发多

久口感最佳?”老师告诉他:“面食的醒发时间不固定,会随着温度、湿度的变化而变化。要想当一名合格的厨师,就要多实践,凭感觉去判断炒菜的火候、面点的醒发时间。”

不服输的段荣鲲和面包较起了劲,每天做面包时都盯着面团,想寻找最佳醒发时面团的状态。终于,在数天之后,他找到了老师口中的“感觉”。

免试上大学

由于勤学好问,段荣鲲再次成为了老师眼中的“优等生”,并通过学校的选拔考核,进入“中餐面点”赛项训练队,从此开启了人生的“另一扇窗”。

2024年3月份,第二届全国乡村振兴职业技能大赛河北省选拔赛通知下发后,段荣鲲作为种子选手参加了沧州市预选赛,并获得了沧州市第二名的好成绩,获得参加省赛的资格。

在省赛的准备过程中,学校聘请国家级面点大师为段荣鲲指导训练。段荣鲲也想要为学校争光,他每天要在操作台前站立8小时以上,时刻关注发面效果、烤箱温度、面点形状等。

比赛中有一道题目是蒸包子。选手要在规定时间内制作8个重量在60克左右,且包子褶皱在18个到24个之间的发酵面团褶皱包子。

对左撇子的段荣鲲来说,捏好包子可不是一件容易的事,他怎么也捏不出漂亮的褶。段荣鲲很苦恼,和专业老师杨伟说:“老师,我现在做梦都在捏包子,怎么还是捏不好。”

杨伟说:“别着急,捏不好,还是功夫不到。我陪你用左手慢慢练。”

杨伟先是自己学会了用左手捏包子,再把手教给段荣鲲:“不要想左右手的问题,凭自己的感觉去捏。把这个包子当成一件艺术品,想象着你是在创作一件艺术品。”

半个多月的时间,段荣鲲捏了几百个包子。

功夫不负有心人,在省赛中凭借卓越的技艺,段荣鲲创作出了兼具观赏性、实用性和艺术性的面点作品,赢得了评委们的一致好评。最终,他荣获全国乡村振兴职业技能大赛河北省选拔赛中中式面点项目第一名的优异成绩。

也就是这个第一名为段荣鲲换来一张“免试入学高职单招院校”的入场券。

当老师将这个好消息告诉段荣鲲时,他已经身处杭州,在一家酒店实习。

段荣鲲说:“实习的经历很宝贵,为我积累了很多学校学不到的经验。”

最让段荣鲲开心的是,实习期每月还有3000元的工资。发工资后,他都会拿出一半转到妈妈的手机上。

(本版图片由段荣鲲提供)