



才·聚西昌 智·创未来

中共西昌市委组织部 中共西昌市委宣传部 策划

■2018年10月11日 星期四 ■主编 沈毅 责编 杨婕 校对 翁姑几几



沉醉于创作中的崔映波。

妙手生花 崔映波

在甜蜜中创作幸福的形状

金桂的清香淡淡地飘过鼻尖，肯尼基的《回家》悠扬回旋在耳际，坐在摇椅上，点一份现烤欧包、法式甜点，或者来一份苦荞蛋糕、面包……信手搅动苦涩的咖啡，抑或吮一口珍珠奶茶，于是，中秋后远行旅游归来的心情，就开始结合金秋的灿烂……眯一下眼睛，再睁开眼，用叉子切下一小块，是可可杏仁蛋糕或香橙巧克力慕斯，中间夹着橘子库力和橙子奶油，以榛子巧克力薄脆为外壳，轻轻入嘴，感受是浓郁还是温馨？不，在摇椅晃动起来时，正是秋天的平静和厚重……

文/图 本报记者 丁有为



崔映波(中)和他的技师团队。

宝剑锋从磨砺出

秋天的平静和厚重来自风情园北路“正中轻生活烘焙体验馆”。在这个体验馆里，全国高级裱花培训技师崔映波是最跳跃的音符。把最斑斓的色彩串联成温馨画面的崔映波，是一个33岁的小伙子。虽然只是30出头，却有着16年的艺术蛋糕烘焙故事。

西昌市大兴乡石安村六组，小地名叫石牌坊。这里是邛海水源地之一。苍翠的群山重重叠叠，宛如海上起伏的波涛，汹涌澎湃雄伟壮丽。从庐山上望去，朦胧的远山，笼罩着一层轻纱，影影绰绰在缥缈的烟中忽远忽近、若即若离，就像是几笔淡墨，抹在蓝色的天边……

1985年的冬天，崔映波出生在石牌坊这个仙境般的地方。但不是仙境里的每个人都是过着神仙般的日子，崔映波的家庭十分贫寒。在如画般的成长环境中，崔映波喜欢上了画画。但随着妹妹的长大，家里经济更加捉襟见肘，小男孩的梦想根本不敢告诉父母。家里没钱买画板画笔，崔映波只能用树棍在地面上描绘眼中的世界。

一个雨后的下午，崔映波的本家叔叔从西昌市川兴中学放学回家，看见崔映波用铅笔在废旧作业本的背面画出的村落和耕牛等像模像样，便问道：“你怎么不进美术班去学习？”崔映波抬头望着叔叔，眼睛

红红地说：“家里没钱。”叔叔想了一会儿：“反正我也在学画画，画笔什么的我都有，以后我教你。”从此，崔映波有了“老师”教他画画。但是没多久，叔叔就考上大学离开了西昌，崔映波只有靠自己继续“操练”。

2002年9月29日，高中毕业的崔映波正式步入社会，来到西昌正中食品并顺利成为一名蛋糕学徒。做艺术糕点，从鸡蛋液到奶油，从搅打到起发、调糊、烘焙、脱模、整理，再从糕坯、涂面、构图、裱花、写字、饰边到成品到包装，用文字表述不过寥寥几字，崔映波却有数千个日夜的辛劳。一路走来，从一个分不清鸡蛋味儿和奶油香的少年，到成为全国高级裱花培训技师的崔映波，回忆过去的日子历历在目：“那时技术相对来说是比较封闭，每一名学徒都要到工厂里面体验生活。在近一年的时间里。每天早上六点半就会起床进入车间打扫卫生、洗模具、刮烤盘、分蛋糕……，中午十二点到下午五点半，到宁远桥总店跟我们师傅徐兵学习生日蛋糕制作。拼胚子、抹胚子、背每一个产品的配方和操作流程。第二天，师傅会抽查会默写，还要我练习12生肖的制作以及24种花朵的制作和写字”“下午饭后六点到十二点又在胜利南路店西昌唯一一家有秋干的奶茶店里学习饮料的调制……”

梅花香自苦寒来

时光飞逝，到2007年春节年会，正中食品董事长邓正中告诉崔映波，接四川省烘焙食品业协会通知，三月要在成都举行包括西点制作、生日蛋糕装饰、面包、月饼的烘焙比赛。这是一次国际性的比赛，如果在成都入围可以到上海参加总决赛。邓正中希望公司有人去参加和获得成长。“心里非常激动。但，也怕！因为从没经验！”崔映波最后还是去了。看见外面师傅们做的作品让他开阔了眼界：“原来蛋糕居然有那么多创意。想都不敢想！”但崔映波等人的作品因为连主题都不符以失败而告终，回到西昌，邓正中鼓励说：“让你们出去就是为了学习和开拓眼界。相信这次失败会为以后的成功打下基础！练好技术我们再参加！”

2013年1月，崔映波再次接到比赛通知。这年，他已经是正中食品的裱花培训师。负责所有裱花师技术培训，西点研发、生日蛋糕模型制作。当时他和徒弟杨凯报名：“这是一场西南赛区的竞技，我们今年能成功吗？我们做什么主题？怎么做？谁来教？做不出来怎么办？得不到奖怎么办？”时间越来越远，崔映波想了很多主题都没有确定。正在他们焦急和寝食不安的时候。他接到了四川省烘焙食品业协会秘书长薛工的电话，了解他们参加的准备情况。给了崔映波很多创作灵感，道出了“产品和参赛作品区别”。崔映波3月到了成都赛区：“一定把平时练习的最好展示出来！”作品很快出来，崔映波聆听国家裁判们点评时，明白了参赛作品要做到，主题鲜明、健康、向上、能让人们产生共鸣的表达……比赛结果最后公布，崔映波惊喜万分：85人参加比赛，师徒二人入围前三，5月上海参加比赛！

带着忐忑的心情，崔映波5月到了上海，并按照比赛要求再一次顺利将作品完成。这一次，对于崔映波师徒来讲是人生难忘的日子：两人都获得铜奖。这一年，

国家烘焙协会为崔映波颁证“全国高级裱花培训师”。“这一次我们从上海直飞西昌，受到了公司隆重的欢迎仪式！”

通过2013的比赛积累的经验，崔映波不断创新获奖，他把小时候“想当画家”的梦想一步步倾注在糕点中。随着绘画细胞融入糕点，崔映波的技能也趋于至臻。自任裱花培训师以来携团队为一些学院培训120余名学生；工作在各地的在职初级裱花师18名，高级裱花师8名；获得国家认证裱花师5名，全国技术能手奖1名。2016年，崔映波团队高级裱花师陈茜参加国家级蛋糕装饰大赛获得金奖及全国技术能手奖的荣誉称号。2017年，崔映波、杨茗在成都西南赛区入围到上海参加全国总决赛获得银奖。同年，崔映波被西昌市政府评为“西昌市第五届劳动模范”。2018年，崔映波在成都西南赛区入围到上海参加总决赛获得铜奖，并被四川省烘焙食品业协会聘为西南赛区裁判员。

崔映波实现了他的艺术梦，他成功地将绘画融入到了糕点中。经过16年的烘焙人生，他感悟到：“工匠精神就是一种坚持和爱！把简单的动作练到极致就是绝招！”他说他做了16年的生日蛋糕，到了今天，每开始制作蛋糕的时候还是会紧张：“因为每一个蛋糕背后，或许是二人专属的甜蜜世界，或许是父母对孩子成长的祝福，或许是一家人相聚的团圆时刻，或许是……”“所以，我考究蛋糕制作的每一个工艺，不放过任何细节。一定要用掌心的温暖让奶油变得可口”他从不马虎，每天都在用心感受着新鲜食材由青涩到红润的欣喜。

崔映波说，他必须做到对顾客的敬畏，对产品的敬畏，才能成为一名传承工匠精神的手艺人。他要在爱烘焙的路上践行传承工匠精神，建设团队。他要发现培养技术核心人才，让更多人热爱烘焙，一起缔造美味、分享甜蜜、传递爱！