



西点治愈了我成长路上的辛酸

□半岛全媒体记者 葛梦杰

与左志兵的见面约在了七夕节前夕。见到他时，他正在后厨专心致志地研究制作七夕主题糕点，他戴着厨师帽，身材瘦削，看起来文质彬彬，围绕在一个造型独特、引人注目的西点作品前，有条不紊地忙碌着。1990年出生的左志兵目前是青岛蓝海御华大酒店的西点厨师长。虽然年轻，但从2006年接触西点开始，他在这条布满荆棘的道路上坚定前行了16年，一路酸甜苦辣，历经千锤百炼，让他练就了一身好本领。如今在业内小有名气的他，心思却一如刚入行时那样单纯，不断学习积累，追求自我进步和提升。“想要在行业内立足，必须得不断向前跑，不能停下来。”左志兵说。

与西点结缘，更多是生存下的无奈选择。左志兵出生在河南的一个农村家庭，从小学业不好的他，2005年初中毕业后便跟随老乡来到山东打拼。为了讨口饭吃，他辗转在食品厂、服装厂等多个工厂流水线上工作了一年，虽然没有明确的目标，但那时候他最大的愿望是到大城市里闯荡。

2006年，16岁的左志兵孤身一人去到了北京。第一次到北京这样的大城市，年纪小且没有一技之长的他无所适从，那时恰好他的表哥在北京一家法国连锁超市工作，就把他介绍到了超市的面包加工中心当学徒。虽说是学徒，却没有师傅带他学本领，他的工作就是打扫卫生，将师傅们做好的面包装进烤盘里烘烤。“面包加工中心是个总加工点，所有连锁超市都要从这里进货，每天工作量特别大，也没有时间自己钻研学习，每天就是干活，特别累。”左志兵说。

由于一直搬沉重的烤盘，他落下了腰疼的毛病，在那工作了半年后，他想要辞职。经理知道他是个肯吃苦的人，为了留住他就将他调整到了夜班工作。“白班就像个流水线一样，分到什么工作就只能干一样，所以最开始那半年除了装烤盘我几乎什么也没学到。但是晚上人少，活也相对轻松一些，师傅们有时间教我，现烤面包的配比、称料、成型、醒发、烘烤等制作流程也是那时候学会的，我还学会了做法棍。”

在面包加工中心工作的那一年里，左志兵度过了最艰难的一段岁月。学徒的工资一个月800元，不包吃住，当时工作地点在二环内，这点工资左志兵连租房都不够。为了节省费用，他便花350元在五环租了一个单间，每天骑自行车上下班，单程就得两个多小时。“北京的冬天特别冷，特别难熬，脸上手上全是冻疮。那一年我几乎就是吃清水煮面过来的，因为营养不良导致我经常流鼻血，同事们还以为我病了。现在想想是挺辛酸的，但当时我并没有感觉有多苦。我的心态也比较好，有什么烦恼睡一觉就忘了。”左志兵说。

为了解决吃住问题，左志兵应聘到了北京一家包食宿的意大利西餐厅当学徒。与之前不同的是，虽然师傅的脾气还是很大，但愿意教徒弟们技术，在这里左志兵系统地学习了法点、西点、意式手工披萨等的制作。“师傅的要求非常严格，比如披萨的饼皮必须要手工揉搓，一个孔都不能有，餐厅要求所有的餐点必须精致完美才能呈现给顾客，出任何一点差错都要被师傅骂很久，所以要全身心投入到西点制作中，让我变得更加精细和专注。”左志兵说。

那时候，左志兵开始向往在富丽堂皇的大酒店工作。2008年奥运会结束后，他离开了西餐厅，应聘到了北京帝景豪庭大酒店西饼房工作。刚开始，他并不被看好，但由于在西餐厅打下了基础，他上手很快，也很有眼力见儿，愈发受师傅喜爱。“为了让师傅注意到我，我啥活都干。我每天早晨比师傅早到半个小时，沏好茶，准备好早餐，把卫生打扫一遍。时间长了，师傅对我的态度也慢慢转变了。”于是，师傅开始让左志兵学习酒店一些常用西点的制作，除此之外，还教他一些酒店经营模式、如何备货等知识以及待人接物的一些技巧，这些都是左志兵从来没接触过的。

之后的几年，师傅去到哪里，便把左志兵带到哪里，他从师傅身上学到了酒店西点制作和管理的知识，学得越多，他越发爱上了西点创作。2019年青岛蓝海御华大饭店开业，他来接担任西点厨师长。十多年的历练，让左志兵引以为傲的是他的好手艺，在来青岛之前，他经常会收到顾客的好评，但令他没想到的是，刚到青岛，他就受到了打击。“以前我做的西点不管从样式还是口味上，大家都觉得很好，心里自然是很开心的。但来到青岛之后，由于顾客需求高，收到的评论就是普通，那时候我才突然意识到自己的眼界太狭窄了。”

为了提升自己，左志兵除了按照酒店培训计划学习之外，还买了很多西点烘焙的书籍自己研究，他还自掏腰包报班学习韩式裱花和翻糖蛋糕制作，每天工作外的时间，他不是在学习，就是在学习的路上。“西点的更新换代很快，不学习就是退步。虽然有些技能即便学习了也可能用不上，但一定要会做。”左志兵说。

一路走来，左志兵经历了太多辛酸和苦楚，他却说这是人生的宝贵财富，让他有勇气面对一切困难。从最初的生活所迫，到爱上西点制作，他已将西点融入自己的生命里，不管未来如何，他都会继续坚守。“其实，是西点治愈了我生活里的辛酸。我最享受的是制作过程，材料在我的手中一点一点变成自己想要的样子，看到大家吃得开心，就是我最幸福的时刻。我也希望今后能创作出更美好的食物，给他人带去美好和幸福。”左志兵说。



▲左志兵曾获得2021年城阳区餐饮行业职工技能大赛面点类金奖、城阳技术能手称号。



▶左志兵自掏腰包报班学习韩式裱花和翻糖蛋糕制作。



▲虽然左志兵自己学习之路很坎坷，但只要他人肯学，他从不吝啬传授经验。



▲西式面点，即西点，主要包含蛋糕、面包和点心三大类。



左志兵。