

在业余大学任职20余年 看好终身教育发展前景

会计教烘焙 一技傍身不怕转型

小人物

出生于1972年的杨浦区业余大学的老师陈辉亲历了改革开放最辉煌的这40年。在他成长的过程中，经常可以听到身边人说，“我要去上‘夜大’了”。1996年，当他来到杨浦区业余大学工作时才发现，众人口中的“夜大”其实是“业大”。

他没有想到，自己在业大一呆就是23年，从“小鲜肉”熬成了大叔。3年前，他从会计老师变成了会计+烘焙老师，看似是授课内容的悄然变化，却折射了业余大学承载的另一项功能——终身教育。“不管未来业余大学何去何从，我看好中国的终身教育发展。”陈辉说。

青年报首席记者 范彦萍



一技傍身，终身不愁。陈辉看好中国终身教育的发展前景。

受访者供图

“当时很多人认为夜晚利用业余时间充电就是上‘夜大’，其实是以讹传讹。”“当时，我们的生源严重不足，和我一样，部分专业老师面临着没有课上的严峻情况。”

2002年，会计专业科班出身的陈辉转岗到教师岗位，当起了会计老师。第一次上课，心中没底的他备课至凌晨一点。

那时的他没有想到14年后，似曾相似的一幕还会再次上演。

“改革开放后，不少市民意识到自己的文化层次比较低，晚上去业余大学上课。当时很多人认为夜晚利用业余时间充电就是上‘夜大’，其实是民间的以讹传讹。”陈辉给记者科普道，上海每个区都有业余大学，主要是针对成人高等教育的学历补充。业大的教学分成学历和非学历两块。后者主要是教授社会上流行的考级考证课程，如会计上岗证、计算机初级等。但后者一直不是业大的重心任务。

2008年，杨浦区业余大学同时挂牌杨浦区社区学院，陈辉第一次听说了职后培训这一理念。变化在悄然发生，2014年9月份，在一次会议上，陈辉从新上任的学校党支部书记王芳嘴里听到了终身教育这个词。

2016年，陈辉被任命为学校招生培训中心主任。王芳对他的要求是，学校不仅承担学历教育，还要承担起非学历教育，践行终身教育的理念。

这真是一个前无来者的路，如何开设终身教育课程，纵观全市，没有先例可循。一方面是作为开拓者，要摸索着开设新的课程，另一方面，已经当了十几年会计老师的他面临无可课上的困境。“当时，我们的生源严重不

足，和我一样，部分专业老师面临着没有课上的严峻情况。”

改变意味着风险，也意味着出路。那时，学校里开设了烘焙课，颇受学员欢迎。但烘焙课的成本很高，外聘老师的课时费水涨船高，且常常排不出档期。陈辉决定成为第一个“吃螃蟹”的老师，兼任非学历课程的授课老师。

向来上得厅堂，却鲜下厨房的他压根不懂烘焙。起初，他连低筋粉、中筋粉、高筋粉也分不清。去外面上课学费贵，又没有时间。那时，学校里在开设残联补贴的中式面点师班。作为管理老师，他开始名正言顺地偷师学艺。每次等学员们走了，他还留下来，悄悄地将老师上课说的内容做一遍。也因为手势不到位对自己的作品百般不满意。“比如做蟹壳黄，酥皮要一层层叠加。在接触这项技能前我完全不知道，真的是隔行如隔山。”

中式面点师的必考项目之一是桃酥饼，这也是陈辉偷师的第一道中式点心。为了验证自己的烘焙教学水平，他请来学校的老师，开了一堂推广体验课。几次下来，学校里的任课老师人人都会做桃酥饼。

偷师学艺谈何容易，这样的境况维持了至少一年。渐渐地，他会做的中西式点心越来越多，有佛手酥、凤梨酥、菊花酥、鲜肉月饼、蟹壳黄、鲜肉馒头、菜包、蛋糕、面包、曲奇等，他不仅买书研究，还经常到网上看视频自学。几乎每年都要研发两到三个新品种。

“当学员们看到自己作品时满怀着喜悦的心情，狂拍照发朋友圈时，我内心有着满满的成就感，他们都是我教出来的。”

“蟹壳黄分成酥皮和酥馅。

现在开始做酥馅，要把猪油和面粉和起来，在桌上使劲往前推，充分融合，就像墙上的腻子一样……”在2018年年底的一次体验课程上，陈辉对在座的白领和公务员学员说。

约莫45分钟后，一份份标记着编号的香喷喷的蟹壳黄从烤箱内被端出。“当学员们看到自己作品时满怀着喜悦的心情，狂拍照发朋友圈时，我内心有着满满的成就感，他们都是我教出来的。”陈辉这样解释自己的执著。

“你知道为啥这几年烘焙课会火起来吗？因为这些年开始关注食品安全，希望能通过自己的DIY，亲眼看到点心是怎么出炉的。另外，做点心给人吃，也能调节家庭氛围。做好点心拍照发朋友圈，会获得很多人点赞。”陈辉分析说。

这几年来，慕名来上烘焙课的大型公司、企事业单位的白领来了一拨又一拨。对于大部分学员，陈辉已经记不清他们的面孔，印象依稀。唯独对于特殊的学员，他印象深刻。有一次，陈辉在楼上看到一位坐着轮椅的学员下地，拄起拐杖，只是为了捡课堂门口的空水瓶，他深受感动。“我只是希望他们学成后能多门手艺，挣钱养活自己。”

所谓教学相长，在有一次上蟹壳黄烘焙课的过程中，一位上了年纪的女学员提出，拌馅的糖能否替换成豆沙或者莲蓉。这一提议被陈辉欣然采纳。

“真的从事烘焙教学才发现，相较中式点心，西式人工面包烘焙要花很大力气，需要揉发面团、将空气挤掉、恒温发酵，要做出面包的麦香味很难。每次做完我浑身是汗。不像曲奇、蛋糕等西点，只要将巧克力、面粉、黄油等和在一起，拗个造型，再进烤箱就大功告成。”陈辉介

绍说。

渐渐地，杨浦业大的烘焙培训成为王牌项目，颇有大厨范的陈辉的名气也不胫而走。每次研发了新品，他会邀请其他老师来尝鲜。而闲暇之余，他也注意和喜欢烘焙的女老师讨教烘焙经。身为吃货的他出门在外吃饭，看到好的点心也会记下来，到网上查一下。

很快，烘焙课还给全学校的教职员工带来了福利，学校10个部门每个月会轮番做一道点心，为当月过生日的教职员工庆生。

“我们平时工作压力很大，但如果知道哪一天可以体验点心课，就像过年一样，心情特别好。烘焙课让学校氛围变得更好，人与人关系和谐了很多。”一位同事的话给了陈辉莫大的鼓励。

“其实2015年的时候，很多老师都对终身教育持观望态度，觉得上专业课的老师上非学历课有点‘不务正业’。这些年，大学生越来越多了，一直有传闻业余大学转型是迟早的事。我现在有一技傍身，如果哪天突然转型，也不用焦虑。”

课程开发并非易事，本身教授会计课的陈辉自曝自己有核算成本的意识。“我会核算买黄油，买食材等成本。希望用最小的成本，让学员获得最大的快乐。”

有了烘焙这样一个样本，诸如插花、茶艺、数码钢琴、手工编织等其他非学历课也陆续开设出来，备受学员的欢迎。

前不久，根据学员的需求，陈辉开发了礼仪丝巾课，效果不

错。他还参与设计了茶艺课，聘请老师主讲养生茶制作。

而与学校党支部书记王芳的一次交流，也让他看好终身教育的未来前景。“非学历课程的开设不能自娱自乐。王书记在课程遴选上具有前瞻性，她敏锐地了解到市场需求，做好了调研，比如各个单位的工会都有为员工开设文化休闲类课程的需求，大家最感兴趣的就是烘焙课。最旺季的时候，三八节一天我们要开四五场烘焙课。”陈辉介绍说。

在交流中，王芳还告诉他，学校要汲取杨浦海派文化特色，不断研发课程，建立国际文化交流体验基地，吸纳有一技之长的海外留学生。比如可以和上海市开放大学的上海教育服务园区合作，开发海外优秀文化资源，如日本的金缮修复、夏威夷的呼啦舞等。让居民能不出国门知晓海外文化。

“其实2015年的时候，很多老师都对终身教育持观望态度，觉得上专业课的老师上非学历课有点‘不务正业’。”陈辉告诉记者，这些年，大学生越来越多了，一直有传闻，业余大学自从改革开放以来所承载的补偿型教育的使命已经完成。转型是迟早的事。“我现在有一技傍身。如果哪天突然转型，也不用焦虑。”

征集小人物

如果你的身边有绝不渺小的小人物，如果你有不凡的凡人故事想与大家分享，请与本版联系：qnbxiaorenwu@sohu.com