

干文华：烘焙技艺烘托精彩人生



当上海小将刘福焕代表中国队摘得2017年“中国国际技能大赛糖艺/西点制作项目”铜牌时，一路指导、陪伴着的干文华看着学生登上领奖台，流下了欣慰的泪水，“这是当时我国在该项目国际比赛中取得的最好成绩。”

作为上海市现代食品职业技能培训中心校长兼技术总监、西式面点师高级技师，干文华坚持“一辈子做好一件事”，潜心钻研海派西点技艺，在屡获大奖的同时，致力于传承培育西点人才，助力中国烘焙走向世界舞台。“匠人之心，寄乎于手。”她将热情和心血糅进了对西点的执着追求中，同时也点亮了许多烘焙新人的人生。

青年报记者 明玉君

“保姆式西点师”为行业培育高技能人才

自2004年起，干文华受邀在职业院校和培训机构担任西点老师，教授烘焙等课程，用多年积累的海派西点技艺回报社会。对她而言，相比个人技艺的提升和进步，她更希望发挥“传帮带”作用，为行业培育西点人才。

教学中，干文华非常重视西点烘焙的标准化教学，如对食品的要求、器具的使用、原物料的应用、食品卫生安全等各种标准。除了对烘焙作品质量严格要求之外，每个步骤，她都要求学生优雅操作，且操作台也要保持整洁有序，“一定要摒弃‘差不多就行’的想法”。其间，她还创立了“干氏快速独门教学法”，通过演示、实践、点评总结等环节，帮助学生快速掌握技艺。学员王松就在她的指导下，摘得“第18届全国烘焙职业技能大赛”金牌，并荣获“全国技术能手”称号。

2016年，干文华受命组建糖艺/西点制作项目和烘焙项目两支上海队参加世界技能大赛全国选拔赛，并担任教练组组长。面对世赛项目从未涉足、时间紧、任务重等困难，干文华沉着冷静，阅读了大量的历届世赛技术文件，并制订详细的训练计划。整整42天，她把全部精力都扑在集训队

员身上，连自己母亲生病期间都未能前往陪伴。天道酬勤，经过激烈比拼，最终，5位上海队选手都进入了国家集训队。

回忆培养学生参赛的经历，干文华笑称自己是“保姆式西点师”，全程像对自己孩子一般妥帖照顾他们的衣食住行，还要给予精神上的支持和陪伴。她介绍说：“比赛时，选手的心态很重要，孩子们很信任我。我也最会帮他们调节心情和‘汰脑子’了。”

尤其是在2018年春节前夕，为了备战1个月后的第45届世界技能大赛糖艺/西点制作项目和烘焙项目上海选拔赛，干文华放弃休息时间，为19位“97后”小将开展高强度集训。那段时间，她既要制定比赛计划，又要进行糖艺/西点制作和烘焙模拟考试的安排、技术文件的学习、研究、编写等，每天从早上8点，忙碌晚上8点，临战模拟时甚至凌晨以后才能结束一天的工作。但在她看来，培养西点人才，助力中国烘焙走向世界舞台，是技能工作者义不容辞的责任。“看着学生们走向领奖台的那一刻，是我最有成就感的时候，一切付出都是值得的。”

传承创新 助力中国烘焙走向世界舞台

“不要小看西点制作，这是一项费脑的技术活，需要有多方面的修养，包括技术、艺术和对手工的情感。”多年磨砺中，干文华对于西点有着自己的理解。志在传艺育人的她，为全国烘焙行业培养了千余位西点烘焙专业人才，其中有11位学生获得“全国技术能手”称号。

同时，她依托“干文华上海市技能大师工作室”，带领团队进行蛋糕装饰、糖艺技术等研发和创新，吸纳和融合国外先进的烘焙技术和操作理念，创新了“巧克力应用技术”“糖艺技术”等工艺技术和材料运用，极大地推动了行业发展。

“全国技术能手”“上海市五一劳动奖章”“国家职业技能竞赛裁判员”“上海工匠”“享受国务院政府特殊津贴”……看着眼前一个个荣誉，干文华感慨万千。从当年初入行，到现在成为西点烘焙专家，她坚持“做好一件事”，潜心付出的同时，也收获

了社会的肯定和赞许。“西点烘焙是我毕生所追求和热爱的事业，用手的温度传递创意和情感，才能让大家感受到美妙的味蕾体验。”干文华深有感触地说。

在各类技能大赛中，干文华经常受邀担任现场西点烘焙展示和指导老师，看到越来越多的市民参与到技能学习中来，体验技能的魅力，她的内心充满了喜悦。在她看来，“工匠精神”需要传承和发扬，崇尚技能的氛围日渐深入人心，但技能学习也并非一蹴而就，心无旁骛、勤学苦练才能量变产生质变，成为真正的“手艺人。”

“未来，我希望在传承创新的基础上，把自己对于西点烘焙的热情和专业知识传递给更多人，同时，将中国烘焙推向更广阔的舞台，向世界展现中国西点师的技能风范。”对于西点烘焙的未来和发展，干文华充满了信心。



西式面点师高级技师干文华不断尝试制作出更精美的西点。

潜心钻研 练就西点烘焙绝技绝活

“西点烘焙的乐趣就在于为单纯的食物注入了灵魂。希望通过我的手、我的作品，把用心和情感传递给每位品尝者。”谈起钟爱一生的西点事业，干文华娓娓道来。

多年前，为了生存，她从一名纺织女工转型进入面包公司，从零开始跟随师傅学习烘焙知识和技法。没想到，与西点的初次相遇便让她喜欢上了从面粉到作品成型的奇妙过程，之后一路潜心钻研，并一直坚守到现在。

每天搓面团、烘烤，干文华通常一站就是一天。在消耗体力的同时，她还需要聚精会神思考西点的造型、花色等。虽然辛苦，但干文华坚持勤学苦练，动手操作的同时琢磨领悟技法精髓，慢慢开始独当一面，同时尝试研发新品。

“其实我就是死抠，一定要把事情做好。”在干文华看来，技能来不得半点马虎，尤其在操作过程中，糖衣温度必须严格控制，砂糖要用透明度高的艾素糖，糖艺作品不能只看一面，要的是360度无死角的精致，捏塑细微到动物毛发都必须自然逼真……经过多年坚持，她逐步把西点做到了极致，而她的身影也陆续出现在了各类技能竞赛中，并屡获佳绩。

2006年，干文华参加第七届全

国烘焙技术比赛。现场，当其他选手使用奶油操作时，她别出心裁地选择了巧克力面团，手法娴熟地制作出当时少见的翻糖蛋糕，还通过捏塑技艺呈现出南瓜、香蕉、玉米等造型，以蔬果丰收展现创意主题。“我记得担任评委的凯司令技术总监看着我的蛋糕高兴得直点头，他说：‘终于有一款洋气的蛋糕了！’”回忆起比赛细节，干文华依然历历在目，这一创新也让她获得了“全国技术能手”的称号。

然而，绝活的背后是不断的尝试与探索。干文华坦言，巧克力面团塑形技艺是一项“和时间赛跑”的技能，人手的温度有35℃，而巧克力的融点在30℃，要想塑形成功需要不断操练，提升手速。“最难的就是温度，两者温度相近才能相融，一有偏差就会水油分离。”

创新之路从未停止，针对传统鲜奶油裱花稳定性差、易变形、不美观等问题，干文华大胆改良工艺配方，通过增加适量奶粉提升鲜奶油裱花技艺的稳定性，填补了技能空白。此外，她还多次前往法国、日本学习先进烘焙知识，融会贯通中练就了西点烘焙绝技绝活，并担任国家竞赛裁判员，深受行业认可。



干文华带学生感受烘焙的艺术。

本版图片均为受访者供图