



文/图 本报记者 王艺宸

在江苏省徐州技师学院烹饪旅游学院的烘焙教室里,张子阳正低头专注地看着学生们揉面。他的手上沾满了面粉,眼神里满是认真——很难想象,这个看起来有些腼腆的年轻人,曾在第45届世界技能大赛上为中国捧回烘焙项目的奖牌。

这位出生在睢宁普通家庭的平凡少年,凭着一腔热爱站上世界技能舞台为国争光,如今他扎根职业教育,担任世赛国家队教练、高级技师。十余年来坚守初心,张子阳用双手和面团,“烤”出了一段不一样的精彩人生。

张子阳摘得第45届世界技能大赛烘焙项目铜牌。

从世界赛场到三尺讲台 张子阳“烤”出精彩人生

从选手到教练:把“接力棒”传下去

全国技术能手、全国青年岗位能手、全国焙烤食品“烘焙名匠”、江苏省人民政府团体一等奖……从喀山载誉归来,面对众多年薪可观的邀约,张子阳做了一个让很多人意外的决定——回到讲台当老师。2023年,他加入江苏省徐州技师学院烹饪旅游学院担任高级讲师,同时兼任世界技能大赛烘焙项目国家队教练。

从“为国争光”到“为国育才”,角色变了,但那份对烘焙的热爱没变。

“自己比的时候,只需要管好自己;当教练了,要考虑的事情就多了。”张子阳说,他会把自己当年的比赛经验、训练方法毫无保留地教给学生,也会告诉他们:技能这条路,只要肯坚持,一样能走出精彩。

训练场上,他是严格的教练,每一个动作、每一个细节都要求做到极致;训练场下,他又是亲切的大哥哥,会和学生聊生活、聊理想。如今,他已经培养出了多位国手,看着学生们走向更高的舞台,那种成就感,不亚于自己当年拿奖。

在徐州的“技能夜校”里,也时常能看到张子阳的身影——他手把手教市民制作面包。“技能不只是用来比赛的,更应该走进普通人的生活。”

前不久,他还和同事王子桐一起走进中国矿业大学、徐州工程学院,和大学生们分享技能成才的故事。台下的大学生们被深深触动:原来学好技能,同样可以拥有精彩人生。

“我想让更多年轻人知道,人生不是只有一条路。学好一门技能,同样能发光发热。”张子阳说。

成名之路:

从蛋糕房学徒到喀山领奖台

张子阳的烘焙之路,始于一个偶然。

2014年,15岁的张子阳先在亲戚的蛋糕店里当了一年学徒,之后只身前往苏州学习烘焙。那时候的他,想法很简单:学个蛋糕裱花的手艺,找份工作糊口。

“一开始对烘焙没什么感觉,就是学门手艺。”张子阳笑着回忆。直到一次偶然的的机会,他接触到了世界技能大赛的比赛项目,一下子被吸引住了——“原来面包还可以做得这么炫酷!”从那以后,他像着了魔一样,一头扎进了烘焙的世界。

世界技能大赛被誉为“技能界的奥林匹克”,烘焙项目更是高手云集。要在十几个小时内完成面包、艺术面包、甜点等多个品类的制作,不仅考验技术,更考验体力和心理素质。

训练是枯燥而艰苦的。为了磨炼技巧,张子阳经常熬夜练习,一个人在操作间里反复琢磨。“晚上很安静,可以用心感受面包的每一个状态。”他说,看着面团在自己手里一点点发酵、成型,最后烘烤出炉,那种成就感无可替代。

通往世界赛场的路并不平坦。全国选拔赛第一天,张子阳就遭遇了“滑铁卢”——咸派作品拿到了零分,辫子面包的分数也很低。但不服输的他咬咬牙,硬是在后续项目中一点点追分,最终逆袭拿到世赛入场券。

2019年8月,俄罗斯喀山,第45届世界技能大赛现场。来自19个国家和地区的烘焙高手同台竞技。比赛中,在以“海洋”为主题的艺术面包创作环节,张子阳用面包呈现出了栩栩如生的海中鲸鱼,细腻的纹路、灵动的造型,赢得了评委的交口称赞。

最终,他摘得铜牌。“回头看,这四年的每次坚持,都值了。”张子阳说。

创新突破:让烘焙有了“徐州味道”

在江苏省徐州技师学院,张子阳还在做着一件有意思的事——让烘焙和徐州文化“碰撞”出火花。

他改良面粉配比,融合3D打印技术,制作出了玉辅首、龙形玉佩等造型的面包,纹路清晰可辨,口感香甜。不止本土汉韵文物,就连三星堆文物,也被他转化为造型栩栩如生的烘焙作品,在他手中,面团成了可食用的“文化载体”。

“烘焙不只是技术,更是一种表达。可以表达创意,也可以表达对这片土地的热爱。”张子阳说,他想教给学生的,不只是怎么烤好面包,更是怎么用面包讲好故事、传承文化。

今年,学校与徐州虹飞科技集团共建的虹飞产业学院揭牌,“彭城双子星”商标正式注册——“双”即以张子阳、王子桐两位高技能人才命名,寓意“双星引领、匠心传承”。校企联合开展技术攻关、产品研发和成果转化,让学校的科研创新更快服务产业一线。眼下,张子阳正带领团队紧张研发,计划年底前为市民带来“世界级的面包”。

从睢宁乡镇少年到世赛奖牌得主,再到如今传道授业的教练,张子阳用十几年的时间证明了一件



张子阳让烘焙和徐州文化“碰撞”出火花。

事:技能成才,同样可以闪闪发光。“我常跟学生说,不要急,慢慢来。面团需要时间发酵,人也一样。”他会继续在烘焙这条路上走下去,不仅要烤出更好的面包,还要帮助更多年轻人,找到属于自己的人生方向。

部分照片由受访者提供



三星堆文物的造型被张子阳巧妙地融入烘焙作品。