

長沙無聲麵包店 兩任德國店長愛的接力 「讓聽障者有勇氣追夢」

神州有情

之「回訪系列」

在湖南長沙湘春巷一隅，佇立着一家別具匠心的麵包店「吧赫西點」。這家專為聾啞人提供工作崗位的愛心麵包店，由德國公益人士吳正榮夫婦於2011年創辦。3年前，吳正榮夫婦回國，由另一位德國人何墨凱接任店長，兩任德國店長之間愛的接力，讓這家「無聲麵包店」溫暖了這座城市。

◆香港文匯報記者 姚進 長沙報道

城市繁華，深巷靜謐。湘春巷，是長沙的一條老街，吧赫西點麵包店就靜靜立於老街一隅。

7年前，香港文匯報記者曾採訪過這家麵包店。當時的吧赫西點的門頭並不起眼，外牆還是水泥牆面，僅張掛一個小小的圓形招牌，店內的裝修也頗為簡潔。

而今，香港文匯報記者再來到這裏，吧赫西點則讓人眼前一亮，店面外牆全都用白色瓷磚裝飾，與周圍的老居民樓形成明顯對比，店內裝潢也更為精緻。

記者在現場看到，當天不斷有顧客進店消費，生意非常不錯。儘管並不是在繁華鬧市，但這家公益麵包店在長沙的知名度並不低，不少市民專程前來消費，在品嚐正宗的德式麵包的同時，也為公益事業奉獻自己的一份愛心。

德夫婦創辦 德博士接任

2002年，德國夫婦烏韋·布魯澤（中文名吳正榮）和多蘿特·布魯澤（中文名杜雪慧）來到長沙，參與一個聾啞兒童助學項目，為了幫助聽障人士融入社會、自食其力，他們明白「授人以魚，不如授人以漁」的道理，決心讓他們掌握更多的職業技能，便將德國的烘焙技術引入了他們的慈善事業，2011年，無聲麵包店「吧赫西點」便在這條深巷中應運而生了。

十多年來，吧赫西點不僅為聽障人士提供了免費的麵包烘焙技能培訓，更為他們提供了就業機會。共有20多位聽障人士在這裏學會了麵包烘焙，學成之後，有的還自己創業，開起麵包店，實現了他們自食其力的夢想。

到了2021年下半年，因年歲漸長，吳正榮夫婦決定離開生活了近20年的長沙回到德國，他們將麵包店轉讓給下一任店長，一場愛心接力就此展開。

接過這愛心接力棒的，是一位名叫馬庫斯·霍夫穆勒（中文名何墨凱）的德國人。他是德國萊比錫大學的漢學博士，與妻子、中國人哈娜生活在中國，曾在寧夏銀川一所小學擔任教師。看到吧赫西點正在尋找新店長的消息時，何墨凱正處於待業狀態。他覺得這份工作非常有意義，於是毛遂自薦前來長沙，接任店主，也接下了這份責任。

學手語畫白板 搭建交流橋樑

香港文匯報記者在吧赫西點見到了何墨凱，這位新任店長頭戴麵包師帽、身繫圍裙，正在給一款芝士蛋糕塗抹奶油，儼然一副專業麵包師的樣子。面對記者的稱讚，何墨凱坦言，他接手吧赫西點面臨巨大壓力，他需要學會麵包烘焙技藝，以及如何管理一家麵包店，同時因為店員都是聽障人士，他還需要熟練掌握手語，才能方便溝通。

對於從教師轉行而來的他來說，這些都是巨大的挑戰，特別是手語的學習需要耗費大量的時間和精力。何墨凱說，手語所涉及的詞彙量比普通語言更大，同時手指、手掌、手臂的協調也需要長時間的練習。這位店長一直在工作中學習，烘焙領域的詞彙諸如「吐司」、「法棍」反而比日常手語學習得更快。

何墨凱承認，「我還在學習，但進步不快。當我表達不出來的時候，還是會選擇寫。」因此，店裏掛有一塊白板，當他無法用手語表達的時候，小小的白板和筆便成為他的語言媒介，搭建起與聽障員工之間的交流橋樑。

創新管理 培養員工做「主人」

接管麵包店後，何墨凱發現吧赫西點原有的管理方式相對落後，大部分的員工都很依賴店長，都是以「打工者」的身份在工作，何墨凱則希望員工們能以「主人」的身份參與麵包店的各項工作。

「我希望店裏每個人都能參與到管理中來，而不是都聽我一個人指揮。比如每天做哪些產品、做多少，我們就安排一位後廚負責人來專門處理，如果有解決不了的問題，他再來和我溝通。」何墨凱表示。

看烤箱是麵包店每天最重要的工作，烘焙時間雖然有鬧鐘提醒，但麵包師傅都是聽障人士，容易錯過時間，所以以前這項工作每天都是由店長親自負責。「現在我也逐步將看烤箱的工作分派給員工，因為他們也需要學會看發酵、烘焙時間和溫度，才能夠成為一位合格的麵包師。我們做了一個值班表，我現在每周只值班兩天時間。」

作為新店長，何墨凱說他最大的願望是將吧赫西點打造成一個充滿創造力的地方，一個幫助員工成長的平台。每一位聽障人士都能夠在這裏學到技藝，並有勇氣去追求自己的夢想。

因此，何墨凱不僅在傳承前任店長的愛心使命上繼續前行，還通過推行新的管理制度，培養員工的自我管理能力，鍛煉他們的獨立經營能力。他還鼓勵員工主動承擔責任，勇於面對挑戰。他認為，只有在面對困難和挑戰時，員工才能夠學會自我管理和解決問題的能力。

吧赫西點的前台服務員告訴香港文匯報記者，新店長帶來的管理制度，讓他們在店裏更有家的感覺，很多事情自己可以做主。



◆和過去相比，吧赫西點店門裝飾已經面貌一新。

香港文匯報記者姚進 攝



◆何墨凱在向顧客介紹產品。

香港文匯報記者姚進 攝



◆琳琅滿目的德式麵包。香港文匯報記者姚進 攝



▲香港《文匯報》曾在2017年4月25日A6版報道「吧赫西點」創辦人吳正榮夫婦大愛無疆圓聾啞人麵包師夢事跡。



◆聽障麵包師在製作麵包。香港文匯報長沙傳真

「很享受這份工作，感到很幸福」

香港文匯報記者採訪當天，麵包店裏客人來往不斷，而他們無一例外都要和何墨凱打一聲招呼，彷彿多年好友一般。

「很早就聽說這家麵包店的店長幫助殘障人士就業，很欽佩店長，我是慕名而來。這裏的麵包種類多，味道正宗，價位也不高。」從長沙河西特意來麵包店打卡的張女士，買了幾個小麵包和一杯咖啡，對這家麵包店，她給予了高度評價。

在長沙定居後，何墨凱一家最大的感受就是，長沙人像湘菜一樣熱情火辣，來買麵包的顧客都很喜歡和何墨凱聊上幾句，問問在長沙生活得好不好，或是問問前店長的近況。

麥香「郵」四方 小程序上線

這種充滿煙火氣的生活，讓何墨凱一家深深愛上了長沙這座接地氣的城市，他的妻子哈娜是天津人，現在也和街坊鄰居打成一片，經常在店裏幫

忙，還研發出各種新產品，如橙子蛋糕、雙重巧克力芝士蛋糕等，吸引着更多的顧客。他們還開通了微信公眾號，提供線下點單服務。

何墨凱介紹，麵包店小程序上線。「我們做的產品可以郵寄到全國各地，通過小程序下單，也能幫我們減少不少人力。」

何墨凱很享受目前這份工作，能夠為聽障人士提供幫助，讓他感到很幸福，而「烤麵包，正是我想做的事情。」

◆吧赫西點的小程序已經上線。

香港文匯報記者姚進 攝



用時三月學會「看烤箱」 前人教路掌握烘焙精髓

何墨凱表示，吳正榮店長告訴他，烘焙技藝最重要的環節就是「看烤箱」。

每天清晨，麵包師揉捏好麵團裝盤後，何墨凱將麵團放在發酵箱裏，保持溫度在30℃以上，看着麵團在發酵箱裏慢慢膨脹，需要仔細觀察判斷麵團的狀態，是否已經發酵成功

了。

在烤製環節，不同類型的麵包要放入不同的烤箱，同時需要設定不同的溫度與時間。像做數學題一樣，要盡可能地讓每個烤箱都在工作，盡量減少其空置的時間。

等到烤製完成，當戴着手套把麵包從烤箱裏端出來的時候，這

道「題目」還未做完，這時要判斷麵包是否達到了最完美的狀態。

通過長達三個月的學習，何墨凱基本掌握了看烤箱的技能。這段經歷他至今依舊歷歷在目，「看烤箱是老吳以前每天早晨親自做的事情，他把這個教給我了，我也把這個技術教給新來的學員。」

各地學徒慕名而來 定期舉辦公益活動

隨着吧赫西點名氣越來越大，麵包師學員也不僅局限於湖南，全國各地越來越多的聽障人士都慕名而來。

去年9月，一位來自內蒙古的聾啞小伙子來到吧赫西點學習，何墨凱不僅傳授給他製作麵包的技術，還教給他很多烘焙的理論知識。當他看到學徒在認真思考問題，並且取得一定進步的時候，他的喜悅溢於言表。「我很享受這個過程，因為我之

是老師，看到他真的在思考，我就會很开心。」何墨凱希望學員能「知其然並知其所以然」，會與學員探討那些「為什麼」的問題，例如為什麼這個麵包的製作要放糖，是由於糖不僅僅會使得產品變得甜美，還有着色、防止麵包衰老等功效。

談到這個學徒時，何墨凱毫不吝嗇對他的讚揚：「他的手很巧，能吃苦，學習的時候也沒有遲到過，這種態度是非常重要的。」



為聽障兒童正在體驗麵包製作。圖為吧赫西點經常組織公益活動，圖為聽障兒童正在體驗麵包製作。香港文匯報長沙傳真

特稿