

放弃普高读中职练成“湖北省技术能手” 23岁小伙获特招成高校教师

放弃普高读中职，一定是一个退而求其次的选择吗？今年23岁的张亚鹏曾为这个问题苦恼。

7年前，武汉市一般公办普高录取资格线为404分，张亚鹏中考成绩比资格线高10分。他放弃普高选择了中职学烹饪，后来又读了大专。4年后，他斩获省、市十几项烹饪类奖项，获评“湖北省技术能手”。

去年，张亚鹏通过“特招”，成为黄冈职业技术学院的实训教师。从教一年，班上一半以上的学生被全国知名五星级酒店录用。

这个暑期，常有学生给张亚鹏打电话报喜。近日，接受记者采访时，他表示，从未后悔过7年前的选择。



◀张亚鹏参加第46届世界技能大赛集训。

▼张亚鹏在黄冈职业技术学院给学生上实训课。

每天10小时高强度训练

2017年夏天，中考成绩出来后，张亚鹏不想读高中了。“读高中终点还不是考一个好大学，还不是要有一技之长。”担心上大学选不到想要的专业，他决定趁早找一个热爱的事做。

爸爸做中餐，哥哥“中西全能”，张亚鹏从小的愿望是“当厨师”。他最后去了武汉市第一商业学校学习中餐烹饪。

当好一个厨师并不容易。16岁开始，张亚鹏需要每天至少进行10小时高强度训练。雕刻、刀工、糖艺、西点、中餐……从会炒菜到成为“匠人”，背后是千万次的训练。

雕刻先要学绘画，掌握美学基础。接着是熟悉刀法，练基本功，最初用萝卜取料雕圆球，重复上千次再学雕花。从雕出第一朵透明玫瑰到在一块西瓜皮上雕出小桥流水、亭台楼阁、走兽龙凤……那3个月里，张亚鹏手上的伤口就没好过。

挺进国家队

2019年底，张亚鹏作为湖北省候选队员参加集训，备战第45届世界技能大赛。

8个月的时间，他每天早上6点多起床，跑步、跳绳、拉伸，先是一个半小时的体能训练，接着是45分钟的心理辅导课。8点多吃完早餐，一天的正式训练开始，一直忙碌到晚上9点，最晚训练到晚上12点，甚至还会通宵。

集训极度考验一个人的意志。除非有特殊情况，集训时周末和节假日都不休息。

几个月后陆续有人退出，十几个人最终只剩3人。等春节过完，又有2人放弃，张亚鹏成为坚持到最后的候选选手。

遗憾的是，作为候选队员的张亚鹏未能获得上场机会。中职毕业后，张亚鹏到黄冈职业技术学院读了大专。

2020年底，张亚鹏以“省赛”第一、“国赛”第九的成绩，如愿通过了第46届世界技能大赛国家队集训选拔。

国家队的训练更加严格，12名成员皆是各省份的第一名。一开始，张亚鹏感到自己“各方面都弱一点”。每天训练完回到宿舍，不管是晚上10点还是12点，他都会花一两个小时复盘当日的训练，把当天做错和需要改进的地方记下来。

近一年时间，张亚鹏都在“走训”中度过。“走训”目的是让选手适应在国外参赛，适应不同训练基地、不同城市的气候、湿度、水质，包括设备。

糖艺西点做好后的成品像玻璃一样透亮，但如果空气湿度很大，就容易融化，这时可用除湿机把湿气抽掉，但空气将变得干燥闷热，室内温度动辄超过40℃。这种环境里，将比赛项目“拉一遍”就要8个小时。张亚鹏有过几次中暑，他便随身携带藿香正气液。

“国赛”整套赛制是8+4个小时。8小时内要做完巧克力大造型、糖艺大造型、20个一样大小的手工及模具巧克力糖果。之后的4小时内，要完成杏仁膏泥塑、整型蛋糕、裱花蛋糕、微型甜点等。

整个过程争分夺秒，不允许失误，也没时间重来，浪费一分钟就可能完不成作品。尽管中途安排有吃饭时间，但时间也计入比赛计时。整整一个月，张亚鹏和队友每天只顾得上吃一个汉堡充饥。

最终，张亚鹏止步国家队10进5选拔。他说：“尽了全力，也学到了东西。”

2021年7月，张亚鹏获得由湖北省人力资源和社会保障厅颁发的“湖北省技术能手”荣誉称号。这距离他放弃普高读中职，仅4年时间。

特招成为高校教师

2023年从黄冈职业技术学院毕业后，张亚鹏在武汉的艳阳天酒店工作了2个月。

彼时，黄冈职业技术学院正在搞事业编招聘，接到学院老师的电话通知，张亚鹏为自己的学历自卑：同批报考的人都是研究生，只有自己是专科。

因为“湖北省技术能手”的荣誉称号，张亚鹏被特招入职黄冈职业技术学院，成为高级烹饪实训指导教师。

数据显示，2023年我国初中毕业生1623.6万人，中等职业教育招生616.5万人，相当于近四成初中毕业生选择了接受中职教育。

“现在国家大力推广职业教育，中职也有出路。”张亚鹏以前很抵触学习，直至碰到烹饪，才有了求知热情。

他认为，不管是学技术还是读大学、做科研，只要发挥专长，都是在为国家做贡献。

一边上班一边继续深造

今年3月，由华中科技大学出版社出版的《中式菜肴制作》一书面世，这是一本职业教育国家在线精品课程配套教材，23岁的张亚鹏是最年轻的参编者。

“炒个菜很简单，但要做个有文化的厨师不简单。”中国烹饪大师、武汉市第一商业学校餐旅专业部主任常福曾的这句话让张亚鹏铭刻在心。

常福曾告诉张亚鹏，如果想在技术方面精进，需要学习食物背后的文化、传承与历史，还要了解人文、地理、经济、医学知识。

张亚鹏曾好奇：为什么老师炖的羊肉汤没有膻味？他后来发现老师会研究不同地方生长的羊吃的是什麼，气候怎么样，每个部位的肉质有什么区别，再对应烹饪。

“中华文化五千年，烹饪有三千多年历史，这些书我也会找着去看。”张亚鹏现在边上班边继续深造。

记者占思柳

助力企业科学降碳 “90后”小伙当碳咨询师

换上工作服，戴好安全帽，带上工作记录仪，7月初，杨青瑞来到武汉市某塑料生产企业的能耗管理中心。“请您提供一下半年内购入电力、热力和化石燃料相关台账。”杨青瑞对一名工作人员说。

他一一查看、记录和核算历史能源消耗数据，调取系统的底码数据，走进生产线以完成统计周期内化石燃料的总消耗量溯源和交叉核对工作。

“刚刚的工作即为‘碳核算’，盘查摸底企业当前的二氧化碳排放水平。”杨青瑞是一名“90后”，在武汉华源电力设计院有限公司负责碳咨询相关业务。这是一个与生态文明建设、实现“双碳”目标相伴而生的新兴职业。

去年5月以来，杨青瑞接连获得由全国碳交易能力建设培训中心和湖北碳排放交易中心联合颁发的“碳排放管理培训合格证”和“碳中和规划师”证。此后，他为好几家企业提供碳中和规划服务，获得一致好评。

“简单来说，我的职责就是为企业提供量身定制的降碳方案，规划低碳甚至零碳的绿色发展路径。”杨青瑞介绍，他的工作主要由三部分组成：碳核算、碳减排、碳交易。

“碳核算”即上文提到核算盘查流程，通过核对数据台账、走进生产线查看监测计量设备情况等方式，为企业的碳排放状况进行一次全面“体检”，为后续的行动提供数据支持。

当企业有节能减排需求，杨青瑞便和团队同事一起从清洁能源替代、能效提升、节能改造等方向入手，充分利用当地可再生资源，为企业量身定制整体降碳方案。此为“碳减排”。

此外，杨青瑞还能撮合“碳交易”，实现资源配置。假如企业当年的碳排放量超过碳配额量，需要去碳市场购买超标的额度用于清缴履约；若未超标，则可以卖出富余的碳配额获取收益。

如果说碳核算是基础，碳减排则更能显示专业深度与前瞻视野。

去年7月，杨青瑞深度参与的东风汽车M园区绿色能源建设项目顺利完工。当他看见航拍图中大片大片铺设在厂房屋顶和车棚上的分布式光伏时，

“未来已来”的自豪感油然而生。

杨青瑞从手机里找出当时拍摄的实景图，逐一介绍：园区光伏部分包括光伏屋顶及光伏车棚，共铺设11645块普通单晶硅光伏组件，全部投入使用后每年可提供600万度清洁电力；综合能源建设部分则包括厂区配电、综合能源站、充电桩及智慧能源管理平台。“以充电桩为例，东风汽车M园区安装了7台300千瓦直流快充桩及16台21千瓦交流桩，可为园区装配车辆充电，减少化石能源使用。”杨青瑞表示，项目的顺利完工显示了可再生能源的巨大潜力和发展前景。

记者刘克取 刘晨玮 通讯员斯朗·丹增曲培