

精神障碍者和他们的“疯狂”面包

让精神病人合作做面包?这听起来像是一件疯狂的事情,但在位于北京东五环外苏坟村的北京朝阳区精神病托管服务中心(以下简称“托管中心”),里面的病人会制作各式各样的面包,法棒、牛角、桂皮卷、面包圈、火锅面包……这些面包,会在北京的使馆学校或外国公寓售卖。

托管中心常年有200多名病人,他们之中大部分是精神障碍者,托管中心选出几名病情稳定、具有基本社交能力的患者,培养他们成为面包师。

在坊间,精神病人有时也会被不礼貌地唤作“疯子”,他们索性就把自己制作的面包称之为“crazy bake(疯狂面包)”。

做面包,也为他们接触社会打开了小小的缺口。托管中心主任杨云和面包师们都希望,让他们有机会像手中的面包一样,融入人群。

味道“好极了”

托管中心穿白衣服,除了穿白大褂的工作人员,就数面包师。

9月4日早晨7点多,面包师李光景(化名)走出病区,换上洁白的厨师服,厨师帽立在头上,一身利落。

前一晚,大厨吕文海已经和好面,面包师们今早负责揉面、做造型、烘焙,再给做好的面包贴标签。

做面包本是托管中心的一项康复项目,在此之前,李光景还种过菜,学过电脑,练习英语口语,但只有做面包坚持了下来,也只有做面包的康复效果最好。

最早提议做面包的,是来自瑞士的伊万和德国的娜塔沙两名女志愿者。伊万曾在海外做过心理医生,和精神病患者有过长期接触,娜塔沙跟随在华工作的丈夫做家庭主妇。她们两人曾带着病人一起种菜,因为种菜受季节限制,她们希望全年能给病人找点事做,提议教病人做面包。

伊万回忆,十多年前,她看到这些病人都是一种沮丧的状态,“他们没有希望,在自己的生活里看不到任何改变,所以我必须帮助他们。”

她下决心创办“疯狂面包”,

“让他们看到希望,让他们知道有改变的可能性。”

托管中心主任杨云还记得,她把做面包的想法告诉病人时,人人都打起了退堂鼓,“大家说的最多的是,我们在家连饭都不会做,做面包更甭想。”

托管中心负责康复工作的王康乐能理解这种退却,慢性精神分裂症患者往往社交能力衰退,生活懒散,情感淡漠,“如果能组织他们一起做面包,会调动他们各方面的能力,是很好的康复项目。”

李光景、赵大宝(化名)和姜晓辉(化名)三人最早同意参加做面包。经过病情评估,以及征得家属同意,他们都成了托管中心的面包师。杨云把一间会议室改造后,“疯狂面包”项目就算成立了。

李光景还记得第一次做面包的时候,自己揉面不知道怎么用劲,手一直哆哆嗦嗦,“常人”用一天,他学会了快俩月。赵大宝也是,今天刚学会了怎么捏圆圈,第二天就全忘了,还要从头学。病人一直学不会拧麻花,就用毛巾来练习。厨师吕文海挨个指导,从擦桌子扫地到揉面,直到第一炉面包出炉的时候,所有人都记得当时的味道,“好极了”。

14年来,面包师们来来去去,有的被家属接走了,有的发病做不了,只有最初的李光景、赵大宝和姜晓辉坚持至今。

谁会买精神病人做的面包

除了“学艺”艰难,大家更大的担心是,就算面包真做出来,谁会买精神病人做的面包?

“我们不停地推销面包,但让别人吃我们的面包很难,人们说他们不想吃面包,因为要减肥。实际上我认为最大的原因是做面包的人是精神病人。”在一次访谈中,伊万说。

好在一些使馆学校、国际学校、外国公寓里的老外,成了“疯狂面包”预订和零售的大客户。

李光景回忆,第一次出门去卖面包,他害怕跨出这道红色的铁门,“精神病人做的面包,会有人买吗?万一被人嫌弃怎么办?”



9月4日,托管中心的面包师们在北京一所国际学校售卖他们的“疯狂”面包。(新京报记者 侯少卿/摄)

好在初战告捷。在外国公寓卖面包时,他们带着自制的广告牌,上面写着,“我们是来自托管中心的精神病人,这是我们做的疯狂面包,欢迎品尝”,他们感叹老外对“疯狂面包”的热情,面包很快就售罄。

不过让李光景最伤心的,还是人们对病人身份的误解。有一年圣诞节,外国志愿者帮他们联系到一家外企,外企年会结束后,压轴的节目就是外企老板推销李光景怀里的面包,李光景还记得那是小人造型加了葡萄干的面包,面包师们用礼品带扎好,绚丽的灯光下,中国雇员们很快把面包抢购一空,可年会结束的时候,众人散去,留下了满桌的面包。

跟李光景相比,杨云遭受到的冷眼更加直观,她组织病人出游,大巴车租不到,公园不让进,只在公园门口合影就走了,就连上厕所也被拒绝。

对于这些,杨云不愿意称之为歧视,更愿意理解为误解,“是外界不了解精神病人,我们不能要求外界怎么样,就从自身来改变,比如出游少带人多批次地出去。”

“我们是一个团队”

对于李光景、赵大宝、姜晓辉三个人来说,现在做面包算是手到擒来。赵大宝将面饼擀成一张圆饼,用小刀把饼飞快地切成八个角,众人一人捏一个角,用手盘出牛角的形状,李光景烧一壶水,放入小苏打,把牛角放水一焯,捞出来,女面包师刘俊(化名)控水,码进烤盘,姜晓辉接过烤盘,放进烤炉烘焙。十几分钟后,几人通力合作的牛角面包就出炉了。

每个面包师都分工明确,做桂皮卷的时候,有人揉面,有人研磨桂皮粉,有人搭造型,有人码盘,有人烘焙。

“我们是一个团队,我们都

是战友,没有谁能一个人就把面包做好。”李光景一直强调,这是团队合作的力量,仿佛让他重拾当年开公司的感觉。

但还是出了一点小岔子。首先是刘俊的厨师帽找不到了,吕文海让她仔细想想,还是想不起来,杨云给她找了一个头套代替。做瓜子面包的时候,烤盘上要刷一层植物油,刘俊差点刷成了黄油。她歉意地笑笑,“脑子有点晕,还没适应过来。”

偶尔也有返工的时候。有一次面和不合适,烤出来的面包不成形状,面包师们讨论怎么办,最终赞成返工,“虽然我的身份是病人,也可以糊弄一下,说我吃着药呢就那样得了,但我不想凑合砸自己的牌子,要有担当。”李光景说。

上午10点半,历经三个小时,面包师们的劳动成果是做出了6种口味的118个面包。这些面包被装进特制的包装袋,贴上“疯狂面包”标签,除了几个是德国使馆学校老师预订的,其余一百多个要在校园里零售。

半根蜡烛的价值

11点20分,北京亮马桥附近的德国使馆学校的一批学生下课,李光景三人在明亮的教学楼大厅摆好桌椅,售卖面包。他们在这里卖面包已经十多年,允许“疯狂面包”来校园零售,是这家学校的一个公益活动。

一些学生迅速围了过来。李光景英语好,他负责介绍crazy bake,他有时候会尽力避开与疯有关的解释,“crazy其实还有时尚的意思。”姜晓辉收钱找零。学生来自世界各地,姜晓辉指着一个大孩子说,他从念小学就来买面包,现在都读高中了。

李光景喜欢出来卖面包,这里就像是一个小窗口,让李光景走出铁门,离人群更近了一点。

下午两点多,100多个面包只剩下4个桂皮卷,一共卖出了

600多块钱,姜晓辉小心翼翼把这些钱锁进盒子里。

吕文海说,因为暑假,加之托管中心面临搬迁,面包房已经停工三个月了。许多学生不知道他们今天来卖面包,很多没带钱,一名小姑娘甚至要用自己的一罐糖果来换一个面包。若在以前,姜晓辉会把没卖出去的面包送给这些金发碧眼的小孩,“后来家长找到我们说,不能免费给小孩面包吃。”他至今感叹老外的教育方式跟中国人如此不一样。

面包房给托管中心带来了可观的收益,14年来,他们用面包换了一台冰箱、两台洗衣机、三台空调、200个收纳箱和100把椅子,还为200多个病人更换过几轮床上用品。除此之外,每个面包师每月会有三四百元的薪水。

“自己还有一点用处,不是等着没用的。”赵大宝对这笔收入很欣慰,他打算攒一部分钱,给母亲买一份礼物尽孝。

李光景找到了存在感和价值感,他坦诚自己身体有点毛病,但特别愿意跟常人交流,“尤其当别人买完面包,那种鼓励你的眼神,带给你阳光的眼神。我们赶不上整根蜡烛,但半根蜡烛也愿意,为了光明,燃到最后。”

变化还不止这些。托管中心主任杨云觉得,坚持下来的病人,他们的社交能力、处理个人事务的能力都在变好,“犯病”的次数也变少了。

杨云试图让托管中心连接外界的窗口更大一点,她找过知名的面包连锁品牌门店谈合作,找基金会谈赞助,自己工商注册面包店,但都失败了。

不过杨云仍然希望,有那么一天,人们渴了累了,走进大街小巷或写字楼里的一角,能有精神障碍者烘焙的面包,研磨的咖啡,一切往来如常。

(据《新京报》)



9月4日,朝阳区精神病托管服务中心,参与“疯狂面包房”项目的精神障碍者在老师的带领下制作面包。(新京报记者 侯少卿/摄)