

晨报记者 苟澄敏

孤独症儿童,也被称为“星星的孩子”,可孩子终究有长大成人那一天,他们又该如何面对这个世界呢?静安区的“多·幸福咖啡馆”,最近迎来了5名孤独症职业咖啡师,开启朝十晚七的职业生涯。

作为上海首家商业化运作的孤独症咖啡馆发起人之一,华东师范大学康复科学系副教授陈东帆认为,唯有商业化的运作,用市场化的价格、标准,才能让孤独症咖啡师能够以职业化的状态,真正通过劳动获得相应收入。

“希望未来的‘幸福咖啡’能依靠口味,赢得市场的信赖,而非孤独症的特殊标签。”陈东帆说,因此需要更多的爱心企业能够加入进来,把这种商业化运作的孤独症咖啡馆模式复制到全国,惠及更多孤独症患者,让他们实现自力更生。

上海首家商业化运作孤独症咖啡馆开业半个多月,市场反响良好

期待去掉“特殊标签”走向全国

用心制作每一杯咖啡

磨豆成粉、打发奶泡、清洁咖啡机……沉浸式制作一杯拿铁咖啡,孤独症咖啡师吴佳辰用标准化动作,在1分钟内完成整个流程,最后腼腆地把咖啡交到顾客手中,咖啡杯里的拉花是一颗爱心。事实上,每一杯咖啡都是他用心制作而成。

在吴佳辰眼里,只有标准化制作咖啡的流程,与顾客的交流还处于比较少的状态。但这在吴佳辰爸爸看来,儿子不仅能长大成人了,还能像普通人一样每天去上班,“我们家都变得明亮起来了。”

吴佳辰从小在特殊教育学校就读,又在康复中心学习制作咖啡,自从接触了咖啡制作,他就变得更加专注。“对咖啡很喜欢,也愿意从事咖啡师这份工作。”吴佳辰爸爸说,现在每天佳辰都早早起床,把自己打理得干干净净,独自坐地铁到咖啡馆上班。

这份有仪式感的工作,让吴佳辰非常有成就感,每天下班后,跟家人一起吃晚饭时,还会偶尔眉飞色舞地表达工作时遇到的事情。这些平凡的小确幸,却是吴佳辰一家难能可贵的幸福。

吴佳辰的同事王相晴是“多·幸福咖啡馆”的烘焙担当,已经考取初级点心师的她,如今可以熟练制作曲奇饼干、瑞士卷、蛋糕等各种点心。开朗的她,总是会跟顾客来些互动,聊上几句,“最期待就是拿

工资啦!想给全家人买份礼物。”

事实上,对于孤独症家庭而言,无论孩子多大,不断地康复训练都是生活的重要组成部分。像吴佳辰、王相晴这样能够进行社会化的生活,其家长和老师都付出了巨大的努力,更多的孤独症孩子可能终其一生,都无法走向社会。

然而即便走向社会,也需要步步有人带领。比如,在“多·幸福咖啡馆”里,日常运作共配备5名孤独症员工和1名带教老师,带教老师要在旁观察,协助处理一些初期的突发意外,等到孤独症员工完全适应后,再慢慢淡出。

需要更大社会化舞台

其实,孤独症咖啡馆在沪上早已不是新鲜事,但大多以“前店后厂”模式,孤独症患者在康复训练中心接受课程培训,然后在对外营业的中心咖啡馆里进行实操训练,整个培训基地就是孤独症社会化培训的“中央厨房”。

作为带教老师、上海博爱儿童康健园主任王恒民表示,孤独症患者首先学讲话发声,接下来学会和人打交道,然后学会怎么做事,最后再进行职业技能培训。

以制作咖啡为例,正常人可能学习几天就能上手。但为了让孤独症患者熟练掌握,康复老师将咖啡研磨、咖啡萃取、牛奶拉花和咖啡机清洁等各种步骤进行分解细化,打造了一套规范化流程和训练课程,反复训练,“表面上,孤独症患者在做一杯咖啡,实际上他在进行认知执行功能训练。”

早在2014年,华东师范大学康复科学系副教授陈东帆与王恒民便开

始合作研究孤独症患者基于职业目标的精准康复训练核心课程,经过多年论证,课题组认为咖啡、烘焙是孤独症患者最合适的职业技能。2022年年初,“幸福咖啡馆”实训基地作为“幸福之花”项目的落地形态,在文定路博爱儿童康健园楼下悄悄开业。

就像最初上海出现的不少孤独症咖啡馆一样,前来“幸福咖啡馆”买咖啡的人,大多是因为“孤独症”这一群体,“出于爱心的关注,我们也很需要。”但在陈东帆看来,一方面,对于社会化程度较高的孤独症,完全有能力走向更大的舞台,从而真正实现整个家庭的目标,自食其力融入社会;另一方面,康复实训基地无法容纳更多的孤独症患者,还有更多家庭期待这种实训式的康复训练。

为此,陈东帆开始多方寻求企业合作。但摆在很多企业面前的,也有无法避免的现实,在商业化运作的咖啡店里,对咖啡师的速度要求更高,但孤独症咖啡师大多只能按照自己的节奏,对于复杂环境下的社交有一定障碍。

“如果没有商业化的模式,那孤独症咖啡师的社会化之路,只能是温室里的花朵。”陈东帆表示,一定要把孤独症咖啡师推向市场,这样才能让更多的孤独症患者和家庭受益。

虽然面对诸多困难,爱心企业多特瑞公司毅然伸出了橄榄枝,主动提出可以在位于南京西路丰盛里的体验中心内辟出一块场地,作为“多·幸福咖啡馆”的商业化运作,为孤独症咖啡师提供就业岗位。这让陈东帆有了新的思考,“多特瑞门店有足够的场地开一家咖啡馆,也可以提供给孤独症患者家庭举行一些小型的聚会沙龙。”双方一拍即合,“多·幸福咖啡馆”提上了议事日程。

市场化之路有多远

今年9月初,“多·幸福咖啡馆”开张了。经过大半个月的运行,孤独症咖啡师也逐渐适应了职业化的新生活,这一切都让陈东帆感到很欣慰,最近他正在琢磨如何把“幸福咖啡馆”

的模式与更多爱心企业合作。这个始于华东师范大学“幸福之花”研究基金课题《基于机器人技术的孤独症儿童社交障碍干预系统》项目,根据陈东帆的美好规划,未来沪上会有若干以“幸福咖啡”作为后缀名的孤独症咖啡馆,并逐步把“幸福咖啡”的品牌推向全国。

不过,陈东帆很清楚,任何一家咖啡馆都要面临生存的压力,一旦咖啡馆面临经营压力,那孤独症咖啡师的职业之路就会受阻。如何让这一模式走得更远,辐射更多的孤独症咖啡师呢?陈东帆认为,咖啡馆的选址一定要位于市中心,这样既能有客流量的保证,也能让孤独症患者最大程度与顾客交流。

此外,一味靠社会爱心人士来购买,不能确保咖啡馆的长期发展。因此还是要从咖啡本身的品质下功夫,只有味道醇厚、好喝的产品,才能牢牢吸引消费者,从而让幸福咖啡馆实现良性发展。陈东帆也清醒地意识到,“幸福咖啡馆”一定要靠咖啡馆本身的自我造血功能,但商业化的步子迈得过大,也会带来经营压力。

因此,陈东帆呼吁更多爱心企业能够加入到“幸福咖啡馆”的项目当中来,特别是企业本身就有运营场地,减免免收一定场地的租金,引入“幸福咖啡馆”的同时,也解决运营成本的压力,这样就能给更多孤独症咖啡师提供更多的就业机会。

首家“幸福咖啡馆”推出后,整个市场反响很好,周边白领对这杯秋日里的别样咖啡,也是好评如潮。这也大大增强了陈东帆和很多孤独症家庭的信心,看到吴佳辰和他的同事们一起努力工作、自力更生的模样,这杯寓意“幸福”的咖啡,或许真的可以温暖整个城市。

AUTISM