



# 唐氏兒 化身麵包小師傅

每吃一口麵包，濃濃的甜蜜隨即湧上心頭，不是麵包分量不夠精準，又或是烘焙過程出錯，而是麵包由患有唐氏綜合症的兒子何榮新親手製作，每一個麵包在媽媽郭惠珍眼中，皆是無比珍貴，味道「寧舍甜」！

這個年頭，由於全面的產前檢查，已很少出現唐氏綜合症兒童，不過，早年很多人像郭惠珍對唐氏兒的認知不多，當年28歲的她，從沒想過會誕下唐氏兒。世事難料，25年後的今天，同樣令她出乎意料的，唐氏兒子竟可以成為麵包小師傅。

●撰文：Esther Ngan ●攝影：黃大立（部分相片由受訪者提供） ●設計：Clara

## 何榮新 (Vincent)

25歲，患有唐氏綜合症，從特殊學校畢業後，參加了製作麵包訓練課程，於2009年正式加入了iBakery愛烘焙麵包工房，成為烘焙工人已達5年。

## 郭惠珍

50多歲，育有兩子，大兒子何榮新有唐氏綜合症，兒子出生後不久，即辭去工作，為兒子尋找不同的訓練課程，希望兒子健康成長。

## 智障兒踏足社會

家有唐氏綜合症兒童，最令家長擔憂的不是如何成長，反而是從特殊學校畢業那天，擔心孩子怎樣踏足社會？像早前就傳出意粉屋智障工受虐的報道。選擇避世，閒置家中又不是辦法，家長日漸年邁，總不能照顧孩子到老，唐氏患者總需獨自面對社會。以上是很多唐氏綜合症患者家長的想法，包括郭惠珍。郭惠珍育有兩兒子，現年25歲的大兒子何樂新(新仔, Vincent)是唐氏綜合症患者，Vincent擁有唐氏兒的外表特徵，斜眼、鼻梁扁平、手指肥短少了一截，以及身材矮小，並有輕度智障。許多人都會認為Vincent媽一生得背負着新仔這個重擔，對她深表同情，誰知，兒子卻十分爭氣，在麵包店工作了五年，一星期返足六日，每月都會給媽咪家用，有時更會掏荷包請全家人吃飯，眼見兒子非常生性，Vincent媽感到欣慰。

訪問在Vincent工作地方iBakery愛烘焙麵包工房進行，麵包店集工場、零售店與café於一身，食客可透過大玻璃，看着工場內的情況。麵包師傅與工人們都戴着帽子及口罩，有的調配麵粉糰，有的處理曲奇餅，有的正在包裝，均認真地謹守崗位，霎眼看，很難分辨誰是殘障員工、誰是健全者，而Vincent就在其中。媽媽看着工作中的兒子也不禁說：「我完全估不到，他會有今天！」

## 烘焙工人有板有眼

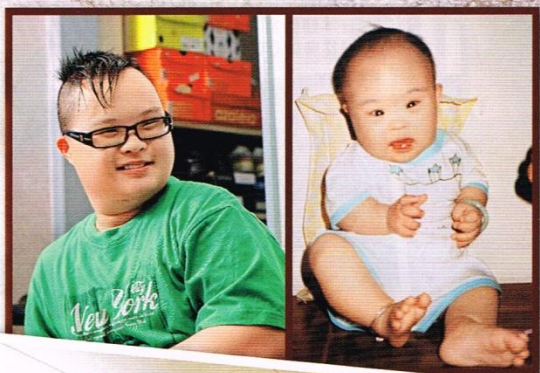
走到麵包工場內，Vincent正準備製作宵種麵團，用特定分量的麵粉、蜜糖、冰水等材料製成達4、5公斤重的麵團，以便存放一晚後，翌日用來製作麵包，令麵包擁有柔軟的質感，這個工序可以說是麵包的靈魂所在，好味與否就靠宵種。Vincent精準地量度材料分量，有時候會看看筆記，所有材料及用具都放得井井有條，水濺到工作枱時，會立即清理，利用兩個計時器幫忙計算攪拌時間，做得有板有眼，而烘焙生產主管梁紹輝(輝Sir)及其他員工都放心交由他製作宵種。

一星期六天在餅房工作8小時非易事，但Vincent卻做得到。負責指導的輝Sir表示跟智障員工合作需要技巧，只要教導方法得宜，他們同樣能成為出色的員工。「他們的記性、理解能力未必太好，需要有耐性地重複提醒，知道他們的強弱項來分配工作。Vincent做了5年，可以應付一些技巧性工作，宵種麵團做得很好，而搓圓形的麵團都掌握得到，他可以自己製作出提子鬆餅。」Vincent更是餅房中的「親善大使」，開朗、愛笑的他經常逗得同事哈哈大笑，例如發現他偷吃食物，他妙答是在試味。當然，他知道不衛生後，沒再「試味」了！Vincent夠專注，又用心學習，早前更被挑選到日本參加四日三夜培訓之旅。

### 社企餅店iBakery

Vincent工作地方「iBakery愛烘焙麵包工房」是由東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士的社企，團隊有超過一半屬於殘疾人士。於2010年10月在堅尼地城開設地舖，翌年在金鐘添馬公園開設iBakery gallery café。  
<http://ibakery.tungwahcsd.org>

▲ Vincent從小到大的外表都有唐氏綜合症者的特徵，眼斜和鼻子扁。



輝Sir(左)一直從旁指導Vincent工作，在京都時，他成為Vincent的監護人。



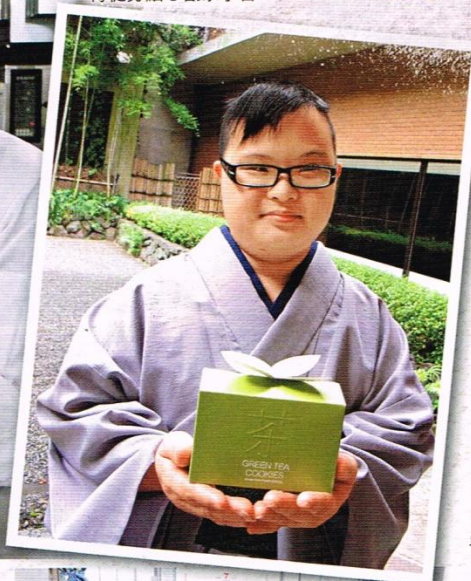
▲ 專注地量度宵種麵團的分量。



何樂新(右)搓好綠茶曲奇餅麵團後，排列麵團，準備放入焗爐。



◀在京都，雖然Vincent跟日本餅師言語不通，但懂得從旁細心觀察學習。



性格樂天開朗的Vincent，穿上和服，手捧綠茶曲奇，配上茶亭，成為宣傳大使。

## 赴京都學藝

上月，輝Sir帶領Vincent，二人代表iBakery到京都跟凱悅酒店日本餅師學做綠茶黑糖蛋糕和煎茶曲奇。媽媽未有跟兒子同行，而這趟旅程更是Vincent第一次乘飛機外遊。問Vincent緊張嗎？他回答：「平常心。」再問他做麵包很好玩嗎？他說：「不是玩，是認真的！」同行的東華三院副院長陳佩珊亦表示，「雖然言語不通，但Vincent十分專注，會在旁觀察日本餅師的動作。日本餅師示範將茶葉碎灑在曲奇餅上，Vincent用他肥肥的手指拿起茶葉跟着做。一行茶葉明顯灑得比較粗，但得到輝Sir的鼓勵，再做一次，非常認真。」

Vincent第一次出外公幹，也十分「識做」，趁工作空檔時四處遊覽買手信，買下一大堆京都綠茶名物送家人朋友，還特意為爸爸、細佬挑選襪子，為媽媽挑選日式布袋。以為他偏心媽咪，才會另選購布袋，追問他是否最疼錫媽媽，他竟然說是爸爸，原來自從Vincent工作賺錢後，知道工作辛苦，感謝媽媽陪着他的同時，亦感恩爸爸工作賺錢養家。從京都回來後，Vincent表示希望可以有機會與家人再遊京都。



▲郭惠珍收到兒子從京都選購而來的布袋手信，甜在心。

## 25年前「蒙古兒」

看現在的兒子多生性，郭惠珍總於可以舒一口氣。時鐘撥前，回想25年前誕下Vincent，眠乾睡濕照顧他，根本不敢想兒子的將來。細說從前，雖然事隔廿多年，郭惠珍也不禁紅起眼來。「一直以為屬於35歲以上高齡產婦的孩子才有機會有『蒙古症』（當年的唐氏綜合症叫『蒙古症』），當時28歲第一次當媽媽，懷胎沒有特別異樣不適。生孩子後，迷糊間見了兒子一面，沒有為他的樣子與其他BB不同。第二日，護士跟我說要見醫生，心即時打咗個突，估計孩子有事才要見醫生……細看兒子，才發現他的鼻很扁，醫生說是唐氏綜合症。」

她一下子接受不來，充滿很多疑問：為甚麼會是我？不是高齡產婦才有機會嗎？家族沒有人有事……雖然當時醫生已告知郭惠珍唐氏是不治之症，是染色體出問題，不是父母所致，但她總是很自責。「是否我懷胎時亂吃食物？抑或我做了某些事？哭完一輪後，我始終還未接受現實，更帶兒子看兒科醫生，希望醫院的醫生是斷錯症，兒子會突然沒有事……」哭成淚人，兒子也不能變正常，郭惠珍只能咬緊牙關，為兒子做點實際事。



▲京都之旅讓Vincent提升烘焙技術的同時，亦讓他大開眼界。

### 甚麼是唐氏綜合症？

根據衛生署的資料，唐氏綜合症患者有智力發育障礙和獨特的外觀。在新生兒中，大約700人中有一名會有唐氏綜合症。大部分人的體內細胞是有23對染色體的，唐氏是由於在第21號染色體多一條所致，屬於偶然發生，極少是由父母遺傳所致。