



学生，不仅对老师布置的任务不折不扣完成，还给自己加练。“我们的课程不分逗哏和捧哏，都要学。但我发现，捧哏虽然台词少，却很难掌握好节奏。”胡戎砚向课程老师周海明讨教办法，周师云：“去，给新闻捧哏试试。”

就这样，每天7点播出的《新闻联播》，成了胡戎砚的搭档，新闻说一句，他就接一句，“怎么说”“可不”“是啊”，日复一日的“合作”，胡戎砚对于捧哏的掌握终于突破了“相声”初级阶段。

虽然没有抢到课，但上课时的练习习惯，胡戎砚仍保留着。“直到现在，我每天早上还会练声，打开自己的口腔。”热爱是基础，但让胡戎砚日复一日的坚持，还有他看到自己身上的改变，“过去，我总有些不自信，学习相声以后，整个人打开了很多，性格也开朗了不少”。

胡戎砚喜欢舞台，喜欢观众的掌声为自己响起。他最初登台，是相声课的课堂上，后来的结课汇报演出则直接站上了群艺馆的舞台，“台下是老师和群艺馆的老师同学，有些害怕又有些激动”。

现在，胡戎砚的舞台早已不局限于群艺馆。不久前，他到松江参与车墩镇华阳社区的中秋文艺汇演，又收获不少掌声。“这几年跟着区里做了不少文化下乡活动，还有公司年会也会准备节目，有没有出场费不重要，最重要的是有舞台。”胡戎砚说自己还是个“小学生”，而能有学上，离不开市民夜校，“希望未来夜校多开课，开好课”。说到这里，胡戎砚跃跃欲试，“明年春天，我争取再去夜校上课”。

“老师的配方太实用了”

来夜校上中式点心课之前，李艳是个十指不沾阳春水的职场妈妈。“想吃的话就叫妈妈做咯。”李艳如是说。

有妈的孩子是个宝。不过，妈妈也会老，尤其是去年的疫情，让李艳产生了一种危机感，“学一点手艺很重要”。

就这样，在夜校几百门课里，李艳选了对她来说最实用的那一门——中式点心。

“这门课堂教授的点心都没有很花哨的那种，包子、青团、玉米饺、红豆锅饼……老师选的每一种点心都是家里经常会做，而且不需要很复杂的技术，材料也很简单。”总之一句话总结就是——新手友好型中式点心。

12节课下来，李艳已经基本掌握了中式点心的做法。“现在女儿上学前，我都会在家做红豆锅饼给她，简单快手健康，味道还好，家里人都觉得这门课学得好！”李艳

有些小骄傲的告诉记者：“现在女儿夸赞我做的包子做得比外婆还好吃呢！”

点心新人竟然赢了家庭资深大厨，诀窍何在？

“咳，你懂的。老人家做面食，一般都是‘差不多’派，全靠经验和手感；但通过中式点心课的学习，我每次做都是按照老师给的配方加加减减，味道真的要比‘差不多’派强上不少。”李艳说。

对于这一点，中式点心课的另一位学员邓女士也深有感触。“每次上课，老师总是很早就到，他会把今天上课的配方，比如什么面粉多少克、什么材料多少克都写在黑板上，清清楚楚，只要按照这个方子做，基本上不会翻车。”

邓女士曾经在外面上过类似的烹饪课程，“（我上的）其他机构教美食，从不公布配方。每次去都是老师称好所有的材料，当堂做你能做出来，但想在家复刻，几乎不可能”。

因此，看到中式点心课的配方，她每一种都做了认真记录，还做了

下图：李艳上了对她来说最实用的中式点心课。

