

安尼翰技術學校 (Anihan Technical School)

從烘焙麵包認識價值："主業會"會員在菲律賓創辦學校的一份報告書。

2004年9月6日

(巴特立霞L.愛德弗莎里奧(Patricia L. Adversario) 2004年3月17日)

落座菲律賓拉古納(Laguna)的歷史名城加藍巴市(Calamba City)的山邊，

建有一間教授如何用愛心去烘焙麵包的女子學校，從而改變她們日後生活的質素。

巧克力方塊餅是該校最受歡迎的產品，烘焙有一秘方，就是剛才提過的愛心。安尼翰技術學校校長羅維娜納莎蓮諾(Rowena Nazareno)曾說過：我們的學生不但被授以正確的烹調和烘焙方法，更重要的是，我們教她們在過程中加入愛心。這樣，美德如規律、清潔、合作精神和愉快的服務態度，也和其它材料一併揉進麵團裏去。

安尼翰技術學校是職業培訓基金會(FPTI)的一項計劃。它提供一項飲食的二年制課程。其中以烘焙為主科。學生在學習烹飪的同時，還學會如何能務實地做生意，乃作為一個企業家必備的原則。“主業會”創辦人聖施禮華對<工作和學習>的見地，便激發了FPTI的計劃，務求使婦女們有一躍進。

他曾說：所有工作都應對人的尊嚴作出貢獻，並超越創造，從而塑成一個和藹可親、支持家庭、為社會進步努力和對世界有貢獻的一個良好品格。

FPTI要求通過提高婦女的技巧而提高她們的教育水準，是為了有利她們的家庭及整個社會。

糕餅及其價值

十八歲的杜蓮格拉思居瓦拉(Doreen Grace Guevarra)是飲食從業的二年級生，她愛讀有關烹飪的書，而且常夢想做一些她在校其間所領悟到的東西，現在她已經可以烘焙出和烹飪書上見到同樣吸引的巧克力和雪紡蛋糕了。

她說：我喜歡烘焙，但是，在這兒，她們不僅教我們烘焙優質糕餅，還教我們做優質人。我的家人也察覺到我的改變。以往我對弟妹們很不耐煩，現在我卻學會了說話溫文，更能對自己的行為負責。我知道，倘若我不改

變我的急性子，我的家人和朋友將會離我而去。

最能吸引十七歲羅謝樂帕杜斯(Rochelle Bertudes)的是附屬安尼翰技術學校的展翅項目，她教小朋友要理、數學及個人衛生。

羅謝樂很愛照顧這些小孩，由於他們缺乏關懷，鼻子拖著鼻水，衣服反了穿也沒人留意，他們不但不修邊幅，更從不知自己的生日。

安尼翰還教羅謝樂如何祈禱。她說她的父母只懂為口奔馳，從未有教她如何禱告。

她父親是一位出租司機，母親在市場賣菜，故她每天從早上5點到晚上8點也不能留在家裡。

羅謝樂鼓勵她母親在星期天先和她一起去參加彌撒，才去作活，間中她也會就範。

“我更學會邊工作邊祈禱。比如當我在洗碗碟時，我會念聖母經。我常常為我雙親祈禱，希望他們不用為工作太勞累。當我把一切工作也是為他們奉獻時，學校的功課也就變得輕鬆多了。”

準備收割更好的未來

今年，校內的120名學生都領到獎學金，她們只要繳付一些雜費就行了。學生全來自鄰近的省分----拉古納(Laguna)、巴丹加斯(Batangas)、加維特(Cavite)和基宋(Quezon)。

安尼翰的經費除來自售賣烘焙或醃製的食品外，還有來自私人捐獻及政府資助，目前有45%的總收入是來自銷售其產品。

最後，安尼翰的目標是要完全自力更身，再要把銷售額，從去年的三百萬披索增加到五百萬披索。

據校長羅維娜納莎蓮諾(Rowena Nazareno)說：我們的目標是讓來自低收入家庭的婦女接受技能訓練，令她們能自我增值，好讓她們能值此維持生計。我們的畢業生會在餅店、酒店、餐廳及其他食品部門工作。有些更繼而成為企業家。

十八歲的茱利安巴娜(Julie Ann Balneg)是二年級飲食從業學生，她希望有朝一日能擁有自己的小餐館來幫助她的家庭。她用暑期工資，買了一個書包和新衣服給妹妹。其他學生則在“生計訓練中心”(Livelihood Training Centre)作兼職來賺飯錢和車錢。

羅謝樂計劃在畢業後去快餐店工作。她說：當我賺夠學費，我會繼續供讀飲食科，完成擁有自己麵包店的夢想。

她特別欣賞安尼翰是因：他們非常照顧我們的福利，也設法了解我們，誠懇地希望我們能學以致用。

pdf | document generated automatically
from <https://opusdei.org/zht/article/an-ni-han-ji-shu-xue-xiao-anihan-technical-school/> (2026年1月27日)