



## 烘焙幸福

# 讀《吳寶春的味覺悸動》



吳寶春的味覺悸動  
吳寶春著/時報文化/9910/219頁  
21公分/300元/平裝  
ISBN 9789571352824/427

當飲食不只是飲食，而是一種文化、一種幸福感的時候，那就是心靈層次的享受了。吳寶春的麵包，就是藉由味覺的品嚐，讓我們深刻體會到生命的悸動。今日的吳寶春，已經是家喻戶曉的名字了，但是提到此刻的光環，就不得不從他小時候的故事談起。

### ✿ 吳寶春的成長歷程

吳寶春，生於屏東內埔，是典型的農家子弟，小時家貧，父親在他年幼的時候就過世了，只剩母親一手帶大家裡的八個兄弟姐妹；在這樣的環境下，很容易理解寶春的人格、學業、人際等問題，也不出所料，寶春在中小學時，幾乎是被處罰、嘲諷、欺負所佔滿，飽受了身心的折磨；也因此，中學過後，他選擇不升學，毅然決然地遠赴臺北當起了麵包學徒。

原先以為當學徒就可以從此遠離課業了，但萬萬沒想到，第一天就因為不會算麵包的重量，而遭老闆的斥責，從此，寶春才

林彥佑 ◎ 高雄市林園國小教師

深刻體會到，讀書與生活是有著密不可分的關係。幸運的是，當了幾年的學徒之後，寶春於高雄當兵，他遇到了一位中山大學的大專兵，寶春每天看著他埋首讀書、寫字，便跟著興起了一股「求知」的慾望；這位大專兵時常告訴寶春，大學的生活多麼愜意，看書多麼有樂趣，於是，寶春彷彿受到某種吸引力一般，便逐漸地領略了閱讀的滋味，學會了查字典、認字、看書，有了這樣的基礎之後，更讓寶春有心前往日本研讀、進修烘焙的相關理論。

在奠定了這些基本知識之後，寶春開始有了自信心，開始到國外參加烘焙大賽，屢獲國際肯定，也在國內各大知名烘焙坊擔任顧問、主廚等職務，更替許多偏遠弱勢的孩子，提供技術上的指導，也分送麵包給亟需照顧的孩子。

### ✿ 新書「出爐」

寶春在今年上半年，出版了《柔軟成就不凡》（寶瓶文化），敘述了小時候到麵包冠軍的心路歷程，2010年下半年，推出第二本新書《吳寶春的味覺悸動》；在這本書當中，共分成四個章節，分別為〈酵母精靈的神奇魔法：麵包·甜點〉、〈豐沛甘泉之

飲：咖啡·茶飲·水酒）、〈繞行世界的饗宴：中西美食·異國料理〉、〈味覺的啓蒙：兒時美味·平凡滋味〉；每一個章節所提到的點心都不同，每一個小單元的料理，都是寶春師傅用心參與的。其中，最令人感動的，莫過於兒時的一些平凡滋味，而這些滋味與記憶，都是母親賦予寶春最深的關懷與愛！

### ✿ 酵母精靈的神奇魔法

第一章共介紹了十三種麵包、甜點，如日本法國長棍麵包、法國鄉村麵包、日本玉米麵包、東京貝果、德國布丁、巴黎荔枝馬卡龍、巴黎可頌……等。麵包是常民最容易取得，也最能夠溫飽的美食；吳寶春除了製作麵包，更將麵包提昇到更高的境地——甜點。吳寶春秉持著對於「麵包」的專業，再加上不斷地到各國研習、觀摩各式甜點的課程，將最平民化的麵包，營造出最具時尚感的美食；而有了麵包的基礎之後，吳寶春更想滿足臺灣人民的味覺享受，便進一步製作「甜點」，其實，吳師傅從原先對甜點製程的一竅不通，到今天成了各大糕餅店的主廚、顧問，可見這一路走來的歷程，肯定充滿故事性。

### ✿ 豐沛甘泉之飲

第二章題名為「豐沛甘泉之飲」，顧名思義便是人間最美味的「飲品」，如咖啡、茶飲、酒品。這章共介紹了八項產品，分別為臺北淺焙咖啡、臺中涼拿鐵、新潟燒酎、澳洲熱可可、北海道牛奶、巴黎珍珠奶茶、葡萄酒、新潟雪水。冷飲一直是臺灣的消暑

聖品，也幾乎已成了人手一杯的景像；而為了因應熱食人口，坊間對於「冷飲熱作」也行之有年。吳寶春看重臺灣飲料人口的多元，特別介紹了多元的飲品，特別的是，這些飲品，在臺灣各地的簡餐店或是飲料店，都享受的到。

### ✿ 繞行世界的饗宴

第三章介紹的是中西美食和異國料理。臺灣對於美食，日益講究，相關的論述，也相當的完整，但是能像吳寶春一樣，將「美食」提昇到「文化」，甚至再高階進程到「味覺悸動」的，應該非吳師傅莫屬！在這個單元中，一共介紹了十種美食，分別為日本一蘭拉麵、讚岐烏龍麵、日式燒肉、臺中雜炊與海南雞飯、臺北麻辣鴛鴦鍋、法國生蠔、日本炸河豚、法國橄欖油沙丁魚罐頭、在地臭豆腐、屏東東港旗魚黑輪。其中，吳寶春最懷念的，還是家鄉的滋味——屏東東港旗魚黑輪；吳寶春曾經提及：對於味覺，有時並不一定是吃到的「口味」，更多的口味，其實是來自己食物後的「故事」；也許，屏東東港與生長在屏東內埔的他，便是有了某種程度上的連結吧！有了故事，任何食材、食物都會成為有意義的美食。

### ✿ 味覺的啓蒙

第四章提及的是兒時美味和平凡滋味。這是一章屬於「臺灣道地小吃」的章節；從本書第一個章節到最後一個章節，可以深刻感受到，吳寶春除了對於國外的飲食頗有研究之外，對於臺灣本土的飲食，亦有涉獵。本章提到了清燉豬腳、豬油拌飯、香濃酸菜



鴨、麻油雞、鹹鳳梨、炒蝸牛、清燉田雞湯、泥鰍喜餅菜尾、桂圓糯米糕、紅龜粿。其中，麻油雞一文，更是吳寶春用情至深的一篇，每每看到這一道佳餚，他便會想起在寒冷的冬夜，母親替全家燉煮的美食；今天的他，看到這一道菜時，更會想起在天上的母親！

### ✿ 莫忘初衷：對母親與土地的感念

吳寶春的麵包店，在高雄開幕時，筆者曾經與寶春師傅閒聊，問他：「現在『名』有了，『利』也將隨之到來，接著，還有什麼期許嗎？」寶春師傅謙虛地表示：「莫忘初衷！」確實，這就是鄉下孩子最樸實的回答。一如每當經過吳寶春的麵包店時，裡面

的師傅總是以專注的眼神，烘焙著每一個麵包，以熱情的態度，迎接每一位顧客。直至今日，吳寶春的麵包店，在南臺灣閃耀著光芒，這是臺灣人的驕傲，也是揚名國際的臺灣之光；他堅持限量供應，堅持臺灣土地的食材；當你下次有機會造訪時，請記得留意招牌上的符號（天上的星星與一顆本土鳳梨），那是他對母親的感念與對土地的關懷！

看完本書，我發現，寶春師傅不是只做「烘焙」而已，而是所有「飲食」的總體，甚至是「孝順、勇敢、堅強、夢想」……等人性最多樣的組合。我更想說，因為寶春師傅，讓我們有更多往前打拚的動力，也才讓我們瞭解到，成功來自於不斷地自我精進！

