

品味蘋果：世界冠軍麵包師吳寶春 揭牛屎麵包美味秘密

在高雄準備到台北訪問吳寶春那天，記者於他的高雄店買了一個亞麻子蔓越莓小麵包，然後步行15分鐘到附近莎士比亞麵包店買一個同款麵包。那個晚上抵達台北，留在酒店，獨自比拼世界冠軍麵包師傅與前助手的作品。

第一口的喜悅，總以為是心理作用，接着吃的另一口，是他前助手的麵包，感覺也很不錯，回頭再吃一口吳寶春的，恍然有所悟。原來有一種味道，開始時，不自覺，回頭再嚐，記着了，就天涯海角都忘不了。

「一定是有一種具普遍價值的味道在裏面，才能吸引那麼多顧客喜歡你的麵包。你認為這是甚麼味道？你怎麼去形容這味道？」台北松山文創園區誠品松菸店裏，記者在吳寶春麥方店外的咖啡廳訪問吳寶春。他側着頭，一隻手放在一邊臉頰上，失語十秒鐘，「唔，形容這個味道……」越是努力去想，樣子越是樸拙可愛。

麵包師傅說不出自己做的麵包吸引味道在哪裏，就如問一個可愛女孩她吸引的地方在哪裏，說不出的是真，說多了，就嫌似假。

「我昨天晚上發現吸引的地方是那個微微的焦香味道。你懂得感覺你的麵包嗎？」記者笑着填補上一刻沉寂，他也笑了。

「啊，我覺得是那麥香的味道。（記者：每一種麵包都有？）都有。幾乎都有麥香味，麥香味是有層次的，那種麥香味是有內涵的，那種香味是你要細嚼慢咽才能品嚐出來、感受得到。」

小王子金黃如小麥穗的髮色，是讓人懷念的經典幸福感覺。而麥香味，不論在酒裏、在糖裏、在麵包裏，都要細味，才會歡喜。吳寶春說，只有完整發酵、完全烤熟的麵包，才有焦香味，才不會吃得人有胃酸。

意大利老師傅傾囊相授

合桃與松子一類堅果，在師傅心裏本來跟麵包的麥香味最搭配，但不少愛吃麵包的人，喜歡甜味乾果。吳寶春與他的主廚團隊，今年4月到過意大利米蘭下面一個叫Binario的城市，跟一位老師傅學習做意大利傳統水果麵包。這一種多放奶油的麵包，口感像蛋糕鬆軟，容易討人喜歡。44歲的吳寶春跟72歲的意大利老麵包師學習做水果麵包，近30年經驗的台灣師傅跟60年經驗的意大利師傅惺惺相惜。

「你會怎麼介紹自己？」

「認識的時候，我會說我是一個很愛麵包、很愛做麵包，也很愛吃麵包的師傅，他們聽到就會笑一下。」被形容為很厲害的意大利師傅，看見16歲就當學徒的吳寶春，很喜歡他，「那師傅12歲就開始做麵包，做了60年，是個很愛做麵包的爸爸，他對他的家、對他的麵包都注入了愛。他很可愛、很親切，我很喜歡他。然後他看到我們這麼愛做麵包，就教給我們，也沒有所謂留一手。」

老師傅還把意大利水果麵包裏的「秘密」，毫無保留的告訴後輩。

「他教給你甚麼很關鍵的東西？」實際的人，一刀切入，很想知道水果麵包裏最大的秘密。

「就是那個老麵，那個老麵也很有故事性，是他的師傅傳給他的。」製造麵包時所用的不同老麵，由不同酵母菌提煉出來。按吳寶春所說，酵母猶如人的個性，不同酵母，有不同性格，放在麵包，就是不同味道了。

所以，老麵是非常關鍵的，由72歲師傅的師傅流傳下來，可能超過60年了。據知，不少著名歐式麵包的麵種，都流傳了過百年。尋常女子，做麵包愛用奇異果鮮花紅酒提煉酵母菌，美味意大利水果麵包的出處，絕對意想不到。

「師傅的家鄉在阿爾卑斯山下，這個老麵是從阿爾卑斯山的牛吃阿爾卑斯山的水、吃阿爾卑斯山的草，再排出來的大便培養出來的。」

「大便？」記者是冷靜的，誰沒聽過貓屎咖啡？

「大家都會覺得很可笑，其實一隻健康的小牛，牠吃阿爾卑斯山很清淨的水跟草，牛的大便不臭，牠不是吃飼料，牠是吃草。」再想想，那是最少數十年前的阿爾卑斯山小牛。

「爲甚麼挑大便？」

「因爲它裏面有特別的菌種，然後去培養，不是馬上用在麵包裏，是經過時間，用那個大便的菌種。」

「別的東西就沒有那個菌種？」

「沒有。」

「他是怎麼發現的？」

「這個部份不是他自己去做，是他師傅給他的一塊老麵。」這個問題，可能應該去問意大利人。在阿爾卑斯山小牛的大便挖一些菌種，加水培養，培養之後，再加新的水、新的麵粉，然後一次又一次培植。吳寶春雖然沒清楚年份，但當然親嚐過意大利老師傅的水果麵包。

「味道怎樣？」

「其實老麵的風味，也會隨着地方不同。這個麵包是意大利的傳統水果麵包，他加了很多的果乾、很多的奶油，然後再烤，很清香，口感柔軟。」意大利師傅也傳了一個老麵給吳寶春。後輩一心一意，只想學好一款麵包，絕不貪心。爲了達到原汁原味原創效果，他的團隊不斷練習，現在還差一部機器，10月才能進口，預計年底推出意大利水果麵包。「那個老師傅，我也準備把他請過來。」

食物世界裏，長相哄得一時，只有味道才刻骨銘心。俗到極至方入雅，想想豬大腸原本的功能，爲甚麼最終可以弄得甘香脆口、獨一無二？三分俗氣背後七分優雅，裏面就是用心經營的學問。

讓每個人吃到幸福感覺

吳寶春貧拙起家的麵包師傅故事，經過文化創意包裝後，他的麵包一般人也買得起，但已滲入中產文化氣息。他的世界冠軍麵包作品荔枝玫瑰麵包及2005年已得獎的酒釀桂圓麵包很精采，樸拙的師傅走上國際麵包文化，真摯是打動人的秘方。他不是跪在法國巴黎麵包大師普瓦蘭（Lionel Poilâne）家門前膜拜學藝的那種人，但他會在東京歐式麵包出爐時流淚，在寒冷異地黃昏的麵包香氣裏，感觸自己十多年蒼白的麵包歲月，比起看見年老母親吃了幾餐的魚頭，那是另一種苦澀嗆屈。當時他約30歲，開始學習日本人以科學用心做好吃的麵包，決心不再讓人蹉跎麵包，也不讓麵包蹉跎人。

2010年在巴黎拿了世界麵包冠軍以後，2012年台灣電影《世界第一麥方》講述他參加世界比賽的故事，馬英九和蔡英文分別派員或親臨捧場。真真假假的戲劇與人生，現在無論他有沒有豪宅、有沒有讀好新加坡國立大學的行政工商管理碩士課程、欣賞音樂的能力到達哪一個層次，吳寶春深明一個道理，他的真正本錢，是當一個麵包師傅，而且還要努力當一個世界麵包師傅。「我喜歡簡單的做麵包，跟大家分享，我覺得我永遠是個麵包師，我永遠以麵包師爲榮，那是我的本，不能拋棄它，也不能沒有它，我做這一切都是爲了它。」

「你希望從麵包裏得到甚麼？名譽財富？」

「我想把全世界好吃的麵包，由我這邊、由我公司傳達給每一個人，可以吃到幸福及美味的感覺，然後我希望這麵包店帶給人們一個希望。」記者在吳寶春的工作坊裏面，拿起已經發酵等待造型的麵粉糰，那種溫柔的感覺，令人相信世界有一種軟力量，無堅不摧。

葡萄酒會醉人，麵包會感動人。一個能做出精采麵包的師傅，形容自己以往是個生活白癡。「我的生活很簡單，我不需要太多不一樣的，我吃得簡單、住也很簡單，精采的地方是麵包。」討論文學他覺得太深奧，讀過的《罪與罰》，是以閱讀小說的心態去體味。他說可以跟人討論簡單的音樂，也能把音樂舒服的感覺放在麵包裏，當為一種跨領域的體驗，「就像你剛才摸過的麵糰一樣溫柔。」

吳寶春自小在屏東大武山下長大，小時候家境貧窮，不愛讀書，父親在他10歲那年去世，母親陳無嫌獨力撫養八個孩子，吳寶春最小。有一次，他與哥哥代表母親去參加親戚的酒宴，想着要飲無限量的汽水，結果，被人用兩袋食物打發，最終，他哭着跟哥哥兩手空空的跑回家。吳寶春在書裏經常提到母親，有一幕，十多年前母親過世，他跪在返回屏東的救護車裏，執着母親冰冷的手。他麵包店的商標，中間的月亮，代表媽媽，月亮下面的小孩是他，上面是媽媽經年辛勤割採的菠蘿。他說，從媽媽得到很多的愛，也會傳給一對子女，「我也把愛的感覺傳達到我的麵包，把愛的感覺傳達給人。」

「要是這麼多的愛，為甚麼沒能跟妻子維持關係？」記者問。吳寶春好幾年前跟妻子離婚，兩人育有一對子女。

「這樣分開也是好幾年了，是比賽以前，這好幾年前的我，當時還年輕吧，所以想法會不一樣。」

「你覺得你為甚麼不能把這愛留着？」

「現在我也說不上來，因為我覺得這種東西很難去表達。」

「你覺得有遺憾嗎？」

「我覺得人生的過程，沒有所謂遺憾跟不遺憾。我覺得每一個人都為自己的人生負責，所謂的遺憾，等到人生最後一天的時候，才可以去落批。自己在人生的過程裏，不管是對的、是錯的、是要去反省的，這過程裏，最重要是自己帶走甚麼。」

「這個關係裏面，你反省，你做錯了甚麼？」

「我覺得，現在回想起來，沒有對跟錯。」

「你的麵糰很溫柔，麵包師對人是不是也有這個很溫柔的感覺？」

「我覺得對人對麵包都是一樣。」

「要是這個感覺，不是應該有好的結果嗎？為甚麼沒有？」

「這個我就知道了。」他總是努力回答問題。現在最私密的感情，還是讓他自己好好發酵好了。

電影《女孩壞壞》邀請他創作了玫瑰情人麵包，用台灣玫瑰泡一夜蔓越莓，製造麵包的妙方，卻不是真實人生的靈藥。麵包師傅窮一生努力，從被麵包控制，到控制麵包，能做一模一樣感動人的麵包。但生命的軌迹不由人，母親在他成功以前去世，妻子在拿世界冠軍前分開，人生遺憾，不挑成功、失敗的人。

跟麵包互動像小baby一樣

從第一次吃吳寶春的麵包到第一次見吳寶春，遠遠看見個子不高的他在麵包店外等，有點認不出來。跟世界麵包冠軍真實接觸、直接對話，他有麥香味麵包的質樸與平易近人、有不留一手的大師氣度。記者要求到訪他屏東老家，他一口答應；提到令人想入非非的老麵，他爽快主動答應分享。看似沒有把關的態度，比萬千計算更易贏得人心。一切，只等時間履行承諾。

吳寶春說，做麵包、當麵包師傅，最重要是熱情與持續性。

「當麵糰在烤爐發大時很神奇，你最欣賞做麵包哪個程序？」

「我最欣賞它慢慢的膨脹，給它舒適環境，再讓他慢慢發酵膨脹。烤的時候，一樣會膨脹，尤其在比賽的時候，從爐底烤的時候，它會跳起來，像飛起來一樣。」有熱情，每一個步驟，都會讓人感動與快樂。做麵包，看得見生命，看得見酵母在吃東西。若用手指按一下麵糰，就像碰觸baby的臉蛋與小屁股，他說：「麵包是可以跟它互動的，跟它互相傳達的，像小baby一樣，為甚麼我們可以感覺他想喝奶、會尿布濕，其實麵包也是一樣。」

吳寶春在高雄及台北兩家麵包店，共有60多個師傅合共120多個員工，每天生產萬多個各式麵包。喜歡吃香港叉燒包、菠蘿油的吳寶春，仍考慮來香港開麵包分店。但要做到前舖後廚，手做麵包在租金成本高昂的香港，不易為，他不希望把麵包變成價格高昂的東西。香港人開始喜歡台灣的味道，也有不少香港人談論移民台灣。

「我們也很喜歡香港啊。以前我當學徒的時候，很多香港師傅都來台灣，然後娶了台灣老婆，定居台灣。但每一個人的想法不一樣，可能台灣跟香港那麼近，一個小時飛機就到，不一定要移民來台灣。」

「這一定不只因為喜愛台灣。可能是因為不喜歡香港現在的政治環境，你懂得嗎？」記者說。

「我知道香港現在是有一些改變，當然我們都是華人，我們跟香港的關係都很親密，香港跟台灣兩個都是一同成長，當然我們也會關心。」

「你關心台灣的政治嗎？」

「其實台灣的政治，不管它怎樣變化，我們都是愛這塊土地，當然會關心，也希望台灣越來越好。很多東西我們一個人是沒法決定，但是我們有意思的是，我們是有判斷的，台灣比較好是有選舉，我們肯定的人（選舉總統），由他帶領我們怎樣走，當然他所做的由我們全民來承擔，我相信我們台灣的每一個人，也相信住台灣以外的台灣人，都希望台灣更好，不用置疑。很多東西不是我們自己可以決定，我們只有一張選票。」

從食物到政治，香港與台灣有不完的對話。一位台北文化圈裏的人告訴記者，她也愛買酒釀桂圓麵包，但一定不肯排隊。台灣口味，香港性格，在台北濟南路四知堂跟記者吃飯時，她半認真的笑着說：「自從學運那一仗，我們都是一道的了吧！」

記者：冼麗婷

攝影：羅君豪