

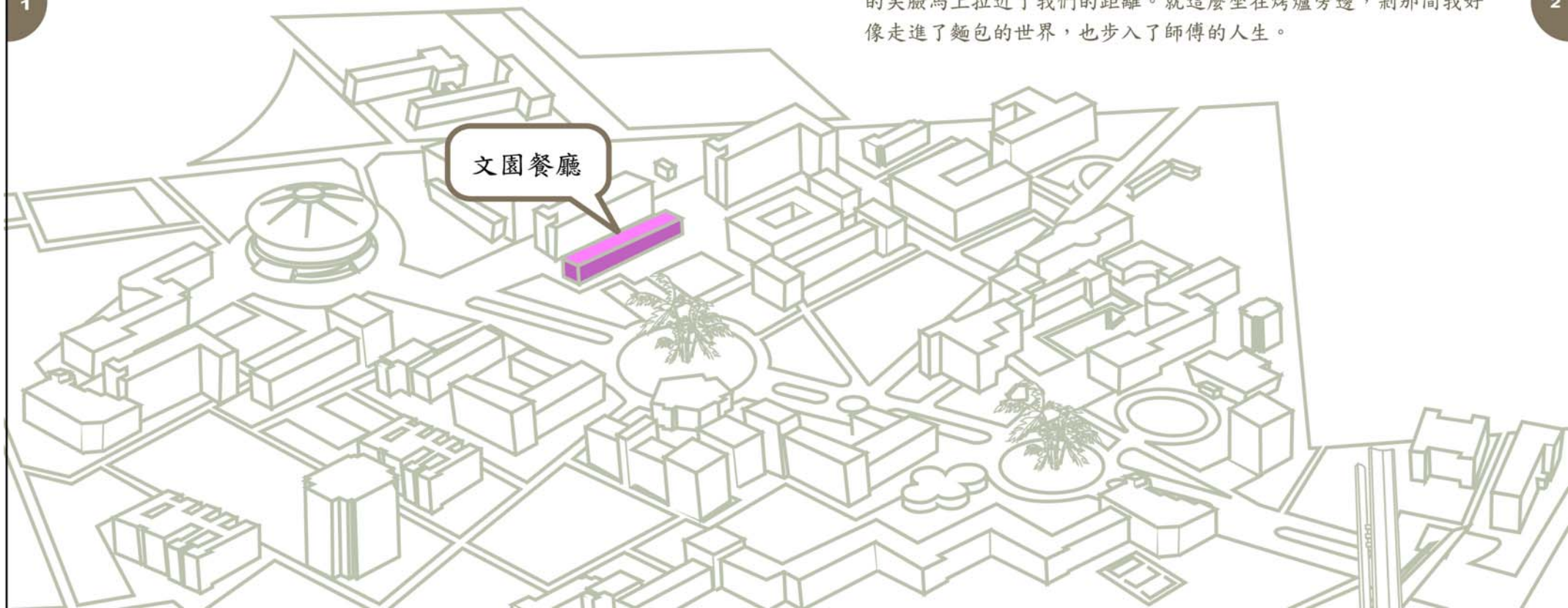


491012125 詹雅婷

一陣濃郁的香氣，遠遠地，隨著風飄了過來，讓人忍不住吞了吞口水，當鐘聲響起時，大批的學生爭先恐後的湧進了文園餐廳，直奔麵包部。位於文園餐廳的左側，一處非常醒目地點，金黃色且熱騰騰的麵包正一一的上架，無論是早餐時刻、中午時刻，甚至只是下午大約三點多的下午茶時間，那裡總是門庭若市，擠滿了購買的人潮。不是所謂的黃金地段，不需要昂貴的價格，更別說是標新立異的品名，這裡有的只是熱騰騰的麵包，和一顆足以溫暖學生們的心。

文園餐廳的歷史悠久，麵包部的成立更是創下了學校所有販賣麵包的奇蹟。這個奇蹟背後的推手一麵包師傅，是文園餐廳的一個傳奇，更是輔仁大學的傳奇。早在八年前，文園餐廳並沒有麵包部的成立，只是一個單純販賣零食點心的雜貨部，由一對夫婦共同管理，而當加入了麵包師傅後，便著手規劃現在的麵包部，一點一滴的寫下了每個學生在文園裡的難忘記憶。

於是，訪問到了學生口中的傳奇人物，揭開了麵包師傅神秘的面紗，進一步貼近平日在烤爐邊忙裡忙外，始終沒有露臉的師傅。在白色的圍裙下是樸素的衣著，短而略白的髮流露出不少滄桑，沒有詢問年齡，但隱約可察覺已近中年的師傅幾經風霜，然而他親切的笑臉馬上拉近了我們的距離。就這麼坐在烤爐旁邊，剎那間我好像走進了麵包的世界，也步入了師傅的人生。





師傅娓娓道來二十幾年接觸麵包的經驗，在高中畢業之後，由於興趣的關係，他選擇了烹飪這條路，開始一頭栽進烘培麵包的行業。首先進入八里烘培學校受訓，從事術科跟學科的訓練，舉凡有關麵包的攪拌過程，製作步驟，和理論性的研究等等，藉著短期的訓練以為往後發展打好基礎。

3 類似這樣的學校教導師傅們包含了中點、西點、穀物研究，還有蛋糕裝飾等等，但他選擇了難度較高的麵包，作為研究的目標，主要是因為麵包從事的範圍較複雜，不像蛋糕裝飾般容易。在短期受訓之後，師父開始了第一份工作，在味全公司實習，正式接觸了製作麵包，公司並且派學員去日本進行兩個月的受訓，師傅就在這樣的訓練中，獲得成長。後來接受公司指派到可頌坊、東吳大學等擔任麵包師傅，對他而言，這些都是難能可貴的經驗。不過，文園麵包部更是師傅的驕傲。

八年前他親手規劃了這個地區，成立了麵包部。而師傅製作的麵包種類很多，包含了最出名的『大波羅』，還有烤薯泥、泡芙、巧克力派司、烤布丁等等，都非常受到學生歡迎。『顧客至上』是不變的法則，作為一個麵包師傅必須了解顧客的需求喜好，並依此作為改進的空間，此外，不可以侷限於現有的成就，還必須推陳出新，繼續研發新的產品。



至於研發產品的靈感來源，主要是參考書籍或是電視節目，當然同行的研發品也可當作學習的參考，觀察市場的走勢更是不可忽略。師傅大約每學期都有新的產品推出，也都有將這些產品的原料、製作過程紀錄下來，到目前為止，約莫一百多種了，這些都是他的心血傑作，也都是學生口中曾紅極一時的美食。許多已經畢業的學生都還回來品嚐當初念念不忘的滋味，也藉著麵包回想昔日大學生活的點滴記憶。

然而，令我印象最深刻的，是師傅堅持『現烤』作為販賣麵包的理念，文園麵包部之所以能夠深深的抓住學生的胃，正是因為如此。為了趕在下課時間出爐，麵包雖非精緻如坊間店面，卻是最熱的，和坊間有店面的麵包店固定的出爐時間不同，文園隨時都有熱騰騰的麵包上架，當又香又酥的麵包在嘴裡化開，濃濃的香味環繞著四周，這種感受豈是人客冷清的店面可比？師傅的堅持造福了所有輔仁大學的學生，使得麵包部的名氣傳遞了整個校園，大家都知道『買麵包，到文園』。由於文園離文學院之近，所謂『近水樓臺先得月』，佔盡地利之便的我們，在剛上大一時便迫不及待的找了三五好友直奔文園，急著印證學長姊口中的美食是何種滋味。

4 當大波羅幾乎要燙著雙手時，我感受到了那份重量，乘在手裡的是滿滿的，幾乎要溢出來的熱情，透過麵包它就這麼直接的傳入了我的心，這一口咬下的不只是美味可口，更品嚐到了麵包師傅作麵包時的心情，那是一種不變的，對麵包的執著。像是著了魔，學生們對文園麵包部的愛戴，使得生意始終興隆不減，而這也支持著師傅，不斷的努力向前。





每天早上五點多就開始忙碌，十幾個小時的工作時間，師傅卻從沒喊過一聲苦，對他而言，這裡的工作環境非常好，就像處在一個大家庭裡，老闆夫婦待人都很和善，大家分工合作為麵包部努力，學生的滿足臉龐，是他們的最佳動力，就算有時候連吃中餐的時間都很趕，仍舊不改的是一顆熱忱的心。而同事只用了幾個字便道出對師父的讚賞——『技術無法比』，甚至驕傲的說連台大的學生都曾經到文園指名要買師父做的麵包，可見文園麵包的名聲響亮，果然名不虛傳。

這樣的二十個年頭下來，師傅累積了豐富的經驗，無論是在工廠學習、在店面擔任麵包師傅，或者是學校裡親自規劃麵包部，他的態度始終如一，秉持著給予顧客最好的，最熱的產品。此外，他也謙虛的表示，哪一天退休之後可能會自己開店，但卻不是麵包店，而是早餐店。他強調這樣的店必須是特殊且具有個人特色，跟坊間連鎖的早餐店不同，師傅認為早餐必須多樣化，提供給顧客多樣選擇，數量不必多但花樣必須多，雖然現今早餐店林立，但卻少有這樣的店，加上皆非現烤，所以生意並不是很好，於是師傅認為若能將現烤麵包與早餐結合，將會是消費者的一大福利，也能開拓一片新的市場。加上工作時間自由，這可說是師傅未來退休後的一個計畫，也是給予早餐業的一個建議。當師父口沫橫飛的說著在文園的經驗，我強烈的感受到了那種熱情和衝勁，他在麵包世界的體驗，深深的感動了我。

是怎樣的一股力量支持著他不停的揮動雙手，桿著麵團，彷彿要將自己的人生和入麵團般，麵包鋪排出師父的人生，這幅用汗與淚交織出的完美地圖，正引領著他一步步走向成功。



雖然職場難免有倦怠，但他卻從來沒有想要放棄，依舊堅守著自己的理想，讓這個始終爐子不停的轉動著。這個不停轉動的爐子，不僅流轉著師傅的傳奇人生，也拼湊著輔大學生記憶裡的一角，或許剛踏入校園，或許已經離開校園，印象裡的文園幾經改變，然而八年前所創下的奇蹟，卻一直這麼延續著，伴隨著陣陣的撲鼻香，趨之若鶩的人潮，一直未曾改變。此時我彷彿可以看到一幅辛勤工作的畫面，一抹白在烤箱與麵團中穿梭，這一來一往就這麼十幾個小時過去了，就這麼八年的時間給了輔大，就這麼竟也二十幾年了，一晃眼，歲月流轉在不停歇的爐子裡，在金黃色的飽滿中，香氣四散，包圍我的是第一口咬下的大波羅，還是大二吃了一學期卻不曾膩的泡芙？又或者是文園給我的在輔大裡難忘的記憶？