

成人組・職場書寫

佳作



林郁茗

嘉義人，畢業於國立臺東大學語教系，立志當位和藹可親的好老師，最後成了深居簡出的麵包師。未來的日子如同詩文，難以捉摸，卻又令人期待它的出現。作品曾獲得一些文學獎項。

## 烘焙人生

高溫，溼熱，久候的小麥香氣味，在出爐的響聲中散了出來。

這個繁忙的都市，捷運與小黃都在趕工上班，車水馬龍的日常景象，反而有種釋然的平淡。晨起時光，天還未亮，自己便開始綁上圍裙，讓細白的麵粉飄散在空氣中，成為一天開始的景象。

烘焙最早是從祖父的糕餅，慢慢擴展到各個領域。除了成品五花八門，樣式不斷地推陳出新，還成功吸引到許多消費者的目光，便全心投入這個世界。

攪拌器開始運轉，公車聲從窗臺迎來，恰巧，可以譜成一段動人的交響樂。酵母在空氣中蠢蠢欲動，旺盛的生命力，即將被注入一股重生的能量，在蒸氣中慢慢地舒展筋骨，將麵團的四肢建構出來。糖與鹽，蛋與油，在室內開始互相對話，彼此較量切磋，誰能把風味展現地淋漓盡致，誰就是今天的當家。

冰箱馬達仍在耳邊窸窣作響，麵團已經完成第一次發酵。而長久訓練的巧手，經過搓揉與整形，切割與修剪，儼然變成一塊塊藝術瑰寶。隨著時間，麵團的味道持續加重，室內的溫度持續升高，到了近午時分，汗水已經浸溼了全身。接著把這些作品，井然有序地送入蒸氣箱後，等待最後的發酵，便能暫時鬆懈一下，等待蒸氣箱的幼

苗，在時間催化下——發芽生根。

烘焙，沒有人不會疲憊，但每個人更期待，收割的那刻。

對麵包堅定的信仰，一直是這份工作堅持的動力。但往往面對疲憊與悶熱下，擊垮了許多喜歡烘焙的人。烤爐之間，麵包被送了進去，在裡面隨著高溫而茁壯，緩緩地出現各種變化；每滴額頭不斷溢出的汗水，都是為了爐內的變化，深怕過程中有任何差錯或閃失。很多麵包，一進爐就是漫長等待，有時還同時送進多款麵包；每處爐火的調節，時間的安排，都不盡相同。這往往是出現瑕疵，變成焦黑，許多習以為常的狀況，不停發生的階段。

直到出爐時，香氣隨著白煙撲鼻而來，那便是最幸福的時刻。

各種麵包陳列到架上，做好各種樣式的擺設，這便是門面的功夫。客人陸續上門，拿著夾子一塊又一塊夾入盤子中，這也是感到內心成就的時刻。隨著時間流逝，絡繹不絕的客人，有時便會將麵包清空，當下的心情，既得意又興奮。或許，又一輪的攪拌，又一次的烘烤，便是客人給予的動力。

在這段時間裡，陪著家人學會勤勉，學會忍耐，每一個步驟都是在溼熱的環境下完成。太多的苦悶與辛酸，在時間下慢慢地生成，也隨著時間慢慢地流逝；如同麵包在發酵，最後經過烘烤，酵母結束了短暫卻又完滿的一生。

蛋糕也是如此，從開始到結束，恆常的時光，總給人一種綿密蓬鬆的想像。但經

歷的過程，彷彿生命的誕生，那是一種驚豔與讚歎。

雞蛋輕敲，蛋白與蛋黃破殼而出，該是要混和或分離，各自表態成為自己的樣子。加進的乳酪，倒入的蜂蜜，抑或是讓慕斯塔搭配其中，皆要對其深思熟慮；蛋糕的脆弱，容不得序曲有任何馬虎。

接著，適當的糖鹽配方，再加點香草粉末，讓它的靈魂甦醒在一種淡雅的餘韻之中。之後便開始思考泡打粉與小蘇打，該添入多少比例，讓其進爐後，會產生多少膨發的力量；這是讓蛋糕組織變化的關鍵，斟酌用量便是重點。

再來，即將動工的，就是蛋的打發，也是蛋糕體成形的重大工程。在前面的備料，可以由記憶來分配準備，但打發的部分，一定要全程緊盯，這之間只要稍有閃失，蛋糕便無法鞏固它的真實面貌。

發泡的過程，從溼性到乾性，從液態變成固態，像是雪球般愈滾愈大，形體愈來愈飽滿。泡沫般的軀殼，如棉花的細密體態，有時，這便是烘焙業漸趨藝術化的地方。接著，是要把粉末帶入到泡沫中，還是泡沫和麵糊混和，這又是蛋糕不同類型的差異所在。

進了爐子，蛋糕開始隨著時間慢慢脹大。表皮顏色也由發黃的乳白色，漸趨成為發亮的褐色。出爐後，才是專業的開始，各種裁切與裝飾，迅速把不上相的蛋糕，魔術般地變成許多誘人的造型；不論是奶油或果醬調和其中，都能感受到那香甜的滋味，

澎湃的生命力不斷湧出。

每一塊蛋糕，擺在盤中，經過等分等量的切割，蓋上透明的塑膠蓋，模樣真的是一種裝置藝術的完美境界。客人上門，一塊塊地夾去，盤子上五顏六色，看了多次依舊是百感交集；那辛苦的過程，就在客人的滿足神情之下，得到了一種無聲的回饋。

投入烘焙已近六年，每個白晝與夜晚，平凡不過的日常，有時問自己，到底為了什麼而堅持？或許，是一種積累的習慣。當攪拌器開始運轉，無數細緻而綿密的顆粒，在旋轉與跳動之間，在水分與材料的混合之下，成了香氣四溢的麵團。經過桿壓與搓揉，將平凡無奇的面貌，改變成多樣且奇特的造型。

而生命的存在感，就在於那些酵母，那些飽含養分與水分的胎兒。它們在孤獨中甦醒，在溼熱裡茁壯，最後在滿是期待與讚歎的目光下，於焉成形；為了一份簡單的飽足，或者一句客人的讚歎，它們周而復始，不曾間斷。

如今，嘗了麵包味道而感動，看見麵包出爐而欣喜，這就是持續的動力。

形狀不同的外皮，口感不同的內餡，宛如寫進人生的回憶。它有著對於麵包的關愛在裡頭，像似面對不同的顧客，有著不同的笑容浮現出來。

面對未來的起伏，恰如麵包的發酵，蛋糕的膨脹。在烘焙的生命裡，如同這個城市，在每天甦醒後，不斷地邁進。

### \* 評審評語

「烘焙」是一個古老的詞彙，意指「用火烘乾」，現通指糕餅、麵包之製作，從麵粉、酵母、糖、鹽、蛋、油等材料，到其攪拌和蒸、烤等火熱，最終而成「一塊塊藝術瑰寶」，過程重要，時間、火候則是關鍵。

張愛玲曾有「蛋糕的精華全在烘焙時期的焦香」之體悟，麵包亦然，真正能感同身受者，應是在現場工作的人。這當然是一個行業，不管叫它什麼，它與飲食有關，有生產，有銷售；有消費，有食用。本文寫烘焙，即產製，把烘焙現場、材料、過程及心裡感受，乃至於六年來持續從事此行業的動力，具體表現出來，已不只是賺不賺錢的問題，而是如何敬業，以及如藝術般如何精業的人生大課題。

——李瑞騰

### \* 得獎感言

感謝這七年的烘焙生涯，在烤爐前揮汗如雨的時光，也成就了今日對此題材的發揮，能夠精準到位。感謝龍龜師對我成為「麵包王」的殷殷期盼，在烘焙工作之餘還能持續寫作至今，謝謝生命中每個靈感的造訪。