



吳寶春師傅的 冠軍麵包

企畫／方秋雅 繪圖／張家榮 版面設計／李孟宗 感謝／吳寶春師傅接受採訪以及哈肯舖提供圖照

今年三月份在法國舉行的世界麵包大賽中，來自臺灣的吳寶春師傅打敗日本、法國等多個國家的的高手，奪下個人組冠軍！

這一刻的榮耀，要歸功於吳師傅多年來的努力不懈，以及他對麵包和家人的愛。

吳寶春師傅小檔案

吳師傅於1969年出生在屏東的大武山下，國中畢業後到臺北當麵包師傅，開始踏上麵包師傅之路。2005年，吳師傅參加國際性的「樂斯福麵包大賽」，得到臺灣盃第一名、亞洲盃第一名、冠軍盃第二名的殊榮。2010年，吳師傅挑戰世界麵包大師冠軍賽，奪得個人組冠軍！





前進法國～比賽前夕的練習

比賽前一星期，吳師傅前往法國，先去熟悉比賽當地的氣候和設備，因為要做出好吃的麵包，溫度、溼度等氣候條件非常重要，而各地製作麵包的設備也不盡相同，所以一定要先熟悉操作方式才行。尤其比賽時經常容易因為緊張而失誤，無法達到平時的水準，所以吳師傅告訴自己，比賽前一定要做足200分的準備，這樣即使不小心失誤了，還是可以做出100分的麵包。

時間跟溫度都要控制得很精準，才能做出好吃的麵包。

預防狀況題

每一年比賽，主辦單位都會故意設計狀況題，比如讓設備出問題，或臨時提高比賽的難度。今年的狀況題是：主辦單位準備了一個神秘箱，選手到比賽當天才能打開箱子，然後使用箱子裡的材料和指定的方法來製作麵包。為了這道狀況題，吳師傅事先模擬了十幾種可能的作法，以累積實力和訓練臨場反應。

麵包學問大

麵包看起來簡單，但是要做出好吃的麵包，卻一點都不簡單。即使是外表最簡單的土司，在製作時也非常講究，例如攪拌好的麵團要維持在24℃，然後在27℃下發酵4小時。這期間如果溫度增加或減少1℃，或是發酵時間太長或太短，都會影響土司的味道和口感。

超過1℃都不行！

現在溫度28℃，應該沒關係吧！

200分的準備工夫

在一個機緣下，吳師傅有機會向曾經得過世界麵包冠軍的日本師傅請教，日本師傅告訴他，比賽過程中因為壓力或緊張，整體實力會下降，所以每次練習都要練到150分，這樣才有機會得到100分。吳師傅聽了之後恍然大悟：「原來日本人是這樣準備的！」

我都練到150分！

那我就要練到200分！



正式上場～不愧是世界級的比賽！

比賽終於開始了。吳師傅走進會場，和來自其他國家的麵包師傅站在一起，在眾人的矚目下，進行一場競爭激烈的比賽。在長達8個小時不斷斷的比賽過程中，每位選手都必須完成8種共300個麵包，因此難度非常高。這一刻，除了緊張，吳師傅也感到非常激動，想起過去二十多年來的努力，總算沒有白費，今天他終於有機會代表臺灣站在世界的舞臺上，為國爭光。



高難度的世界級比賽

能參加世界麵包大賽的麵包師傅，個個都是頂尖好手，所以只有提高比賽的難度，才能真正分出高下。在今年的比賽中，每位選手都要在玻璃窗內工作，一舉一動都在眾人的注視下，而且必須在8小時之內完成8種、一共300個麵包，簡直就是一場實力、耐心與意志力的嚴酷考驗！

愛上閱讀與學習

吳師傅曾經是一個不愛讀書的學生，直到出社會後，發現自己除了麵包以外什麼都不懂，因此才發憤讀書。一開始，書裡大部分的字都不認得，到後來，能看懂文學、商業等各種書籍，還發現原來閱讀是這麼棒的事！另外，只要是跟麵包有關的知識，吳師傅都努力去學習，即使要付出高昂的學費也在所不惜。



愛上有生命的麵包

吳師傅真正愛上麵包，是在認識「老麵」之後。老麵是會發酵的麵糊，加在麵團裡會讓麵團聞起來酸酸的，但入口之後卻有麥子的香味。老麵含有乳酸菌，就像養樂多、優酪乳一樣，是有生命的。培養老麵大約需要7天，但之後仍要時時注意它的溫度，甚至還要讓它聽音樂呢！





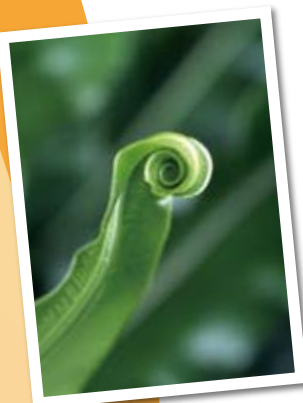
祕密武器～一決勝負的美味關鍵

到底要怎麼做，才能做出讓人吃了之後會發出「哇！」一聲的麵包呢？吳師傅經常在思考這個問題。為了這次的比賽，吳師傅花了一年多的時間思考、尋找食材，才決定利用臺灣土生土長的玉荷包荔枝、埔里的有機玫瑰和原住民常喝的小米酒當作材料，同時，靠著敏銳的味覺和對老麵的鑽研，製作出一款具有濃濃臺灣味的歐式麵包——米釀荔香麵包。最後，這款麵包果然不負眾望，讓吳師傅一舉奪下世界冠軍！

冠軍麵包的祕密

在這次比賽規定的8種麵包中，有一種是「國家特色麵包」。什麼樣的麵包能表現出臺灣的特色呢？吳師傅想了好久，終於決定製作「米釀荔香麵包」，不但完全使用臺灣的食材，連嘗起來的風味也都是臺灣味呢！

- **原住民圖騰**：麵包上的渦漩圖案，是臺灣原住民的傳統圖騰，它源自野生蕨類的形狀。野生蕨類的嫩芽是原住民賴以為生的食物，後來轉變為「渦漩」圖騰，大量出現在原住民的藝術創作中。吳師傅在麵包上拓印象徵大地生生不息的「渦漩」圖騰，是希望本土食材也能夠生生不息、永遠延續。



蝴蝶麵包讓日本人慌了

除了米釀荔香麵包，另一款「蝴蝶麵包」也是決勝關鍵。比賽前，日本選手因為看見這款蝴蝶麵包而慌了手腳，臨時改變戰略，卻因為不熟練而失分，最後敗給了吳師傅。

那款麵包真有特色，我完蛋了……



- **小米酒**：小米是臺灣原住民的主食，用小米釀造的小米酒，是原住民在節慶時才捨得拿出來暢飲的酒。在米釀荔香麵包中，小米酒甘甜的味道，把荔枝乾和玫瑰花瓣完全融合，形成一種米釀微醺的風味。



- **荔枝乾**：採用木頭碳烤的荔枝乾，除了有果肉的甜味，還有碳烤的香味。碳烤時，將溫度上升至一定程度後再降溫，利用熱脹冷縮原理，讓荔枝乾又甘又Q。



- **有機玫瑰**：南投埔里擁有獨特的土壤環境和甘甜的山泉，所以種植出來的有機玫瑰花香濃郁，花瓣也越嚼越甘甜。



（圖片提供／亞璇 <http://blog.xuite.net/wer1/food>）



奪冠之後～繼續迎接新的挑戰

吳寶春師傅在奪下世界冠軍之後，並沒有鬆懈，因為他還有好多夢想要去完成！他想要把他的好手藝傳承給下一代，讓有心學習的年輕人也能夠做出好吃的麵包；他想要開自己的麵包店，讓更多人品嚐他做的麵包；他還想要以媽媽的名字成立慈善基金會，幫助貧窮的孩子；他甚至想要前往日本參加「電視冠軍」節目的比賽……這麼多的夢想，吳師傅要用不怕苦、不怕難的精神，將它們一一實現！

▼凱旋歸國的吳師傅，曾獲頒「高雄之光」，也出版了一本自傳《柔軟成就不凡》，許多餐飲學校更爭相邀請他擔任講師。而吳師傅也積極參與公益，希望貢獻自己的力量，幫助貧困好學的學生。（本頁圖片提供／聯合知識庫）

吳寶春麵包店即將在高雄開幕

吳師傅曾經在麵包店裡擔任過學徒、師傅、主廚、顧問，這一次，吳師傅要在高雄開一家屬於自己的麵包店，名字就叫做「吳寶春」。吳師傅對店裡的麵包訂下兩個標準：一、要順口，讓人忍不住一口接一口；二、不膩口，吃完後沒有噁心感，只有幸福感。

把媽媽的愛傳下去

20多年的麵包師傅之路，其實是非常辛苦的，每當吳師傅覺得沮喪，就想起已經過世的媽媽，因為媽媽生前始終支持著他、愛護著他。為了把媽媽的愛傳下去，吳師傅要以媽媽的名字——陳無嫌，成立一個慈善基金會，幫助偏遠地區或貧困的兒童，讓他們有求學的機會。吳師傅還打算利用家鄉產的鳳梨，做成鳳梨酥伴手禮，用來籌募基金會的基金呢！



發掘更多的臺灣好味道

喜歡用本土食材做麵包的吳師傅，也影響了其他麵包師傅，大家紛紛使用鳳梨、芭樂、花生、芒果等本土食材來製作歐式麵包，不但創造出風格獨具的麵包，也間接帶動了農業的發展。

請大家多多支持本土的好味道！

