

## 小推車上的甜點咖啡夢 吳宛霖

李庭安

2018/10/28

散發文青氣息的木紋推車和年輕的老闆娘，比起周遭的攤販和老式的鐵製推車顯得特別醒目。咖啡香為老舊的中壢後火車站抹上一縷旅者駐足的原因。星期五的午後，我和吳宛霖相約在客人較少的時段，太陽斜曬，似慣例的，我向她點了一杯海鹽焦糖鮮奶茶邊喝邊聊。木製推車與旁邊桌子所圍成的小空間成為吳宛霖的工作區，看她熟練的沖水、秤重和控制泡茶時間，將精心濃縮至一杯的重量，陽光透過瓶罐折射在杯上、桌上靜置的蛋糕，上撒著綠點檸檬皮的糖霜微微閃爍。

從最初只是鋪著紅白格布的小桌子，到現在一整推車的工作區，一路走來，吳宛霖創業約有兩年半左右了，放棄原先百貨公司專櫃小姐工作，以熱情和興趣為動力，著手做自己所愛的事。



辭去工作出來創業，吳宛霖誠實面對自己，做自己喜歡的事。（圖片來源 / 李庭安攝）

### 她的夢 只是按了暫停鍵

「我家裡比較傳統，他們覺得女牛就是要坐辦公室，妳不用管薪水多少，妳就是  
國立交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NCTU

要坐辦公室輕輕鬆鬆的，朝九晚五，或進入公家機關。」講到家裡對她出來創業的想法，她笑著說，自己的家庭革命到現在都還持續進行中，但家人唸歸唸，還是捨不得她那麼累，雖立場不變，偶爾仍會幫忙一下。因對甜點的喜好和興趣，她自國中開始學習製作，自己看些教學書或是上點課，一開始只是些小餅乾小蛋糕類的東西，分享給朋友吃，從中獲得滿足感和快樂；然而原先讀餐飲專科學校精進磨練的期待，因家人的反對被中規中矩的升學之路取代，一直到大學、入社會，所從事的都和酥塔、和蛋糕擠不上個花邊。

然而這並不能阻止她對甜點的熱情，週末空閒之餘，將精力都花在那一顆一顆的甜點品項，細心烘烤著那從未忘記的初心，帶到公司給同事朋友們吃。「朋友吃了都覺得還不錯，就建議我要不要出來創業，所以就決定走出來。」有著同事、朋友們的肯定與鼓勵做強心針，以此為轉捩點，吳宛霖決定放下一切，辭去規律的上班生活，重新拾起從未忘記過的甜點夢，以一張桌子為起點開始她的創業。



木杓輕挖，咖啡香四溢。(圖片來源 / 李庭安攝)

即便些許不安，她想著朋友的話，趁年輕的時候出來創業起碼可以出來挑戰看看，又為自己立下了底線，若到三十歲都沒做成什麼，就收。於是沒有科班生基礎的她，只能付出雙倍努力將不全之處補上，為使技術更進步，她會上台北向從法國或日本歸來的師傅學習，又或是觀看教學影片、書籍。一開始只是擺張小桌子，上面放張「文青」質感的布，賣些蛋糕甜品。後來覺得有甜點勢必要配個咖啡、飲料，因此向開咖啡店的朋友學習技術，而後買了現在的木製推車，除甜點之外也賣起可搭配的飲品。

## 車站前的木製小推車與人

雖然收入比起以前上班來得高，工作時間卻也如向晚的影子，不成比例的拉長。早上七點就要起來準備，一直到凌晨兩三點才能睡，吳宛霖每週只給自己星期三

的時間休息，但也常會被購買食材以及進修上課的安排排滿，有休假等於沒休假一般。這也許就是追求夢想的代價，有時或許會感到疲勞，卻也甘之如飴，「反正是自己喜歡的事情就會有動力做下去。」她一派輕鬆地笑著。

在車站前駐點，辛苦之處不外乎就是風吹日曬雨淋的狼狽，但好處是，總能接觸到許多形形色色的「人」，為她的生活增添許多不一樣的趣味。吳宛霖主要客群多為家庭主婦以及上班族女性，而她的工作就是讓這些精緻的小糕點，帶給客人們緊繃的生活一些甜滋滋的小確幸。她堆著笑容，說起客人有如說著朋友的事，也的確是朋友的事，她在販賣甜點時，和客人的友誼就在聊天中砌起，沒有業績壓力，聊著生活大小事，也遇到好多對她很好的客人們，甚至為她送食物飲料等「慰勞品」，又或是想讓她早點收攤休息而將剩下的甜點全包下。



對待每個細節都小心翼翼。(圖片來源 / 李庭安攝)

對她來說，最開心莫過於客人品嚐後所給予的回饋。「在五分鐘之內，也就是立馬傳訊息給我說『這個真的超好吃的』，因為他一吃之後馬上就傳，代表說這個真的有給他驚豔到，還照了一堆照片給我。」還有客人表示好吃到跟朋友分享，甚至將自己向朋友推薦的截圖訊息傳給她看，這些可愛的小回饋都帶給她莫大的滿足與成就感。

然而，車站環境畢竟人口混雜，後站雖相較清幽，卻仍不乏一些「怪人」出現，即便旁邊就是警察辦公室，仍不時會遇到些討厭的騷擾。她的木推車有次進場維修，就是因為連接的小木桌被人搭話時壓壞了的關係，在這個區域她是屬於年紀最小，又是個女生，所以就常遇到些遊手好閒的怪阿伯會假裝買東西，藉機攀談。當我問她遇到這種狀況是否會害怕，我以為會得到「有一點」的答案，但只見她露出無畏的神色，「我都把他們罵跑了。雖然我平常對客人像對你一樣，還不錯，但遇到怪的人或是找我麻煩的人，我也會不客氣把他們罵走。」她曾遇到

此來向各人借錢的怪人，別幾天還她到兩路到回兩處在打架，拿棍子互毆、互罵，但吳宛霖就只當成一場鬧劇，只管安撫受到驚嚇的客人。



週間相對冷清的中壢後火車站。(圖片來源 / 李庭安攝)

## 夢的現實面 仍敢去夢

開一家自己的店，大概是每個創業者的夢想。吳宛霖希望未來自己的店不只能賣咖啡甜點，還有區塊能設計成甜點教室進行教學，向大家分享做蛋糕是件有趣的事，並在教學與學習中激發出不同的靈感、火花，也是個有趣的過程。然而觀望今年的景氣以及開開關關的大小店，現實點來說，開一家店，除了有勇氣之外，最重要的就是有沒有「錢」。這是不能單靠夢想和熱情支撐得了的現實面，但她並不急，因為知道現在環境和薪資並不好，說就算別人給她一筆錢，她也不見得敢開，不如像現在一點一滴的賺、存，推著小木推車用著自己的步調走下去，總會走到夢想那另一端。





「還不錯玩，應該還可以繼續做下去。」（圖片來源 / 李庭安攝）

鮮奶茶見底，我又點了杯焦糖拿鐵，看著她在奶泡上畫下細細的焦糖格紋。最後，我問她現在做這個行業快樂嗎？「還不錯玩，應該還可以繼續做下去。」毫不浮誇的答案，然而笑容中的滿足，恐怕連自己都沒察覺到吧，這是她給我的答案。她其實很平凡，平凡的就像我們每個人，為現實作出各種妥協，擱置著夢，扭曲著自己強行塞入社會與現實這張大拼圖，唯一的差別就是按下暫停的夢，她重啟了，一切在於她願意去嘗試、挑戰，造就平凡中的不凡。

縮圖來源：李庭安攝



記者 李庭安



編輯 黃齡萱