



博士做麵包 健康樂逍窯

2014-11-13 記者 劉敏慈 報導



陽光輕灑的早晨，麵粉飄塵在一間烘焙坊裡，工作臺上的手從沒停過，將麵團反覆拍打，鋪上一層滿滿濃郁的起司與酸甜的蔓越莓，最後謹慎地將食材捲入麵團中，厚重紮實的麵團吞食著新鮮食材的氣味，緩緩地在陶碗中發酵，之後推進兩百多度的烤窯裡熟成，在高溫的淬鍊下昇華為一顆顆香薰迷人、令人食指大動的窯烤麵包。

黃俊傑，窯烤麵包的魔法師，總能將生活中天然的食材融入自製麵團中，使健康與美味得以並存。他曾試過使用相同的麵團及食材放進電烤箱，但出爐的麵包不論氣味與質地都與窯烤不同，也許就是這種神奇的魔力，使黃俊傑放棄了眾人眼中安穩高薪的電子新貴一職，全心專研窯烤麵包。



黃俊傑將發酵後的麵團依序排好，準備送到烤窯裡熟成。(照片來源/劉敏慈攝)

留學美國 點燃烘焙熱情

談起小時候，黃俊傑笑稱自己非常喜歡品味美食：「我可是會為了吃到剛出爐的麵包，而拚了命的那種人。」但其實當時只是「說」一嘴好菜，真正點燃他對烘焙的熱情，則是在美國讀碩士的時候。那時候的廚房就像他與室友們的實驗室，黃俊傑開始自學烹飪，毫無經驗的他第一次出手便獲得室友們的讚賞，「也許我就是對處理食材有天分吧！」黃俊傑自信地說著。

碩士畢業後，優異的表現使他順利進入名校的博士班，然而在讀了一年後，他發現自己並不想從事教職，因此有沒有博士學位也不再重要，於是下定決心回臺找工作，有些人替他感到惋惜，畢竟在外人看來擁有博士學位，就幾乎保證了一個前程似錦的未來，但他知道自己的人生要自己掌握，不要只被光環所迷惑。

不畏挑戰 處處都是舞台

回臺後，黃俊傑很快地就找到電子科技相關工作，雖然有許多專業設備需要了解，但學商的他在短時間內快速自學，不但成為一位傑出的銷售員，能力也備受老闆肯定。他說：「心態很重要，任何事情只要有毅力就可以自學，只是要與不要而已。」也許就是這種勇於自我學習的積極態度，讓黃俊傑往後的烘焙之路走得更深更廣。

而向來喜歡挑戰新事物的他，原本就希望能在四十歲前擁有自己的事業，起初欲從事電子相關產業。然而某一天，他意外地瀏覽到一部影片，不看則已，因為當他按下播放的剎那，便上演自己未來的人生，那是一部拍攝Poilane（法國最有名的窯烤麵包店）做麵包的影片，記錄著生麵團從發酵到揉製，最後被送進偌大的烤窯裡熟成，幻化出一顆顆圓滾滾的法式麵包。烤窯下的星星火焰，燃起了黃俊傑對烘焙的熱情，影片中沾滿麵粉的雙手，彷彿替他打開了通往烘焙的大門。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

工業革命後，窯烤技術漸漸被機械化生產取代，近年歐洲興起一陣食物的文藝復興運動，

傳統窯烤手法再度被推崇。（影片來源/YouTube）

從失敗中學習 外行變專家

從一個門外漢到專家，黃俊傑的烘焙手藝完全是靠自學而來，在決定要從事烘焙業後，他下足了功夫，邊工作邊學習，只要有假日或空閒時間，總是在家裡的廚房忙進忙出，為的就是要做出純天然且不含添加劑的麵包。前前後後實驗了一年多的時間，最後成功地打破大家對於「健康的食物一定不好吃」的迷思。

但這趟烘焙之路也面臨過許多挫折，像是如何建置最關鍵的窯，便讓黃俊傑連續失敗了兩次。第一次蓋成時，他與爸爸滿心歡喜，沒想到在試燒的時候就倒了，而這一倒塌便是約二十萬的損失，但當時他秉持不屈不撓的精神，趕緊再建下一個窯，並相信一定會成功。沒想到，第二次也在試燒的時候崩塌。當烤窯垮下的剎那，不只是磚塊落了下來，更擊垮黃俊傑的信心，是不是只是自己一頭熱？還是根本不該投入？種種質疑湧上黃俊傑的心頭。

然而這些疑念只會阻礙自己成功，他開始檢討會不斷失敗的原因。原來，是沒有確切地了解耐火磚熱脹冷縮的程度，才導致崩塌。於是他馬上又設計了全新的烤窯，並在詢問過專家後才開始作業。當第三個窯蓋好的時候，他秉持著一定要成功的信念，先讓小火不斷地悶燒，足足七天，見到烤窯依舊穩固，才趕緊將做好的麵團放進去。直到麵包出爐那刻，他才真實地感受到烤窯真的成功建好了，並把第一顆窯烤麵包，與一路上陪伴他、支持他的家人分享，一同咀嚼著內心的感動與滿足。



窯烤麵包的熟成是利用磚頭的餘熱將麵團悶熟，時間與溫度的掌控是美味的關鍵。

（照片來源/劉敏慈攝）

眾人肯定 進步的動力

隨著自己的烘焙技術日漸圓熟，黃俊傑選在非人潮聚集的地方開店，因為他相信麵包的好品質，一定會透過口碑相傳而吸引到更多客戶。兩年前剛開店時，因為沒有知名度而生意慘淡，一天幾乎只能賣出四十個左右，然而大約過了四個月，隨著老客戶帶來新客戶，客源逐漸增加，生意蒸蒸日上，看著日益增加的訂單和很快被搶購一空的麵包，黃俊傑愉快地說：「生意越來越好，當然很開心，但是最快樂的是自己做麵包的理念被大家肯定。」

一路上，他堅持用最天然、最健康的食材做麵包，讓無添加的麵包添加出最安心的味道。黃俊傑總是用最親切的笑容與客人寒暄，將客人的健康視為最重要的事情，讓老顧客都非常信任他，將黃俊傑視為自己的朋友，「上週還有客人送我自己種的筊白筍呢！」他笑道，他始終都非常感謝

每位肯定他理念的朋友，因為他們的認同，都是鼓勵他做出更好麵包的原動力。



為了確保每顆窯烤麵包的品質，黃俊傑會替每顆麵包量溫度。（照片來源／劉敏慈攝）

勇於實踐 讓夢想發酵

「大多的人總是想著自己可以做什麼，卻忘記問自己到底想要什麼。」黃俊傑不疾不徐地將每個字說清楚，因為秉持著這樣的人生智慧，使他拋開世人普遍的想法，而去追尋自己夢想中的一條路。也許這條路與之前所學大相逕庭，但只要有心，一切都並非難事。

美好的週末，淡橙的燈光灑在窯烤麵包的微焦表皮上，香氣氤氳在每吋空間。實踐夢想恰似烘焙麵包，需要不停地反覆搓揉，持續著一連串地拍打，才能顯現出超群的彈性與韌度，之後還要經過高溫窯烤的淬鍊，才能完美熟成。黃俊傑的毅力與恆心，使他不只烘焙出一顆顆美味的窯烤麵包，也締造了屬於自己的不凡成就。



黃俊傑表示未來目標是美化外觀，讓窯烤麵包不只健康美味，還能成為餐桌上的藝術品。（照片來源／劉敏慈攝）



變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

追本溯源 探究大地之聲



大地音樂製作人吳金黛，藉著音樂的力量，使聽者重新審視自我與土地之間的連結，並以尊重的態度看待生命。

▲TOP