

吳寶春：世界冠軍麵包裡的故事

作者：陳雅慧

三月中旬，來自台灣的吳寶春打敗歐、美、日頂尖的麵包師父，拿下第一屆世界麵包大師個人冠軍。今年四十歲，只有國中畢業、沒吃過法國麵包的吳寶春，卻連續兩次在法國比賽奪冠，創下了烘焙業的傳奇。

吳寶春出生在屏東鄉下，是家中八個小孩的老么。十二歲時，父親過世，家中生計全靠母親一人。國中以前的吳寶春不喜歡讀書、討厭上學。總是放牛班裡的最後一名，國中畢業時國字還認不到五百個。

因為不知求學的意義何在，國中畢業後就北上當麵包學徒，才發現「沒讀冊」讓他吃足苦頭。

在他的自傳《柔軟成就不凡》中有則小故事：初到台北的吳寶春是一三八公分高的鄉下「細漢仔」。剛當小學徒時，師父要他秤一百兩的糖，他拿著吊秤，專心看著細細的格子，一格一格從一數起。師父看了破口大罵：「你白痴喔！不知道一百兩是六斤四兩？」「細漢仔」愣住了，因為沒有讀書，真的不知道一斤就是十六兩。

一直以來，吳寶春內在有著強烈的趨力希望可以成功、出人頭地，讓母親不必再過苦日子。他以為不升學、當學徒就可以不必學習；因為自己不怕苦，但怕讀書。沒想到，當學徒還是得學習，而且，這種學習一點也不比讀書輕鬆。

當兵時，為了突破瓶頸，吳寶春才開始認真「讀書識字」。服役期間，他一邊看電視一邊看字幕認字。讀不懂的地方，就去問大專兵。他最喜歡讀商業、勵志的書。讀大專兵案頭上杜斯妥也夫斯基的《罪與罰》，讓他首次感受到心靈的戰慄。閱讀讓他彷彿長出一對得以高飛的雙翼。

帶領他進入更高境界的貴人陳撫光，教吳寶春「品味」。陳撫光熱愛美食和美好事物，他給從來不知何謂精緻生活，下班後只想去海產攤、土雞城的吳寶春當頭棒喝：「麵包不好吃」。他帶著吳寶春嘗美食、品酒，更建議他到台北亞都飯店住三天，把飯店裡的每一個餐廳吃遍。知道什麼叫做「好吃」。

學習慾望強烈的吳寶春為了看懂日文烘焙書去學日文，又幫進口食材的廠商研發產品，換得廠商免費讓他到日本進修。日本進修解開他學習烘焙的困惑，靠「感覺」傳承的台灣烘焙技術，有太多的失真：「原來十幾年來，我都用錯的方法做麵包！」吳寶春真正體會到烘焙的藝術和深奧。

靠著自學，吳寶春從國中畢業的半文盲，到眾人矚目的世界冠軍。深深體會學習的挫折與樂趣，吳寶春希望自己未來無私的傳承，投入台灣烘焙的教育與創新，能提升台灣烘焙業的國際競爭力。

熱情的寶春師父，在專訪中娓娓道來他的學習和成長之路。

* * *

得獎第一個想到母親。母親對我影響非常深，在貧困家庭長大，母親一個人養八個小孩，這麼苦，她都不放棄。她知道自己不能不工作，小時候常聽到鄰居的阿姨叔叔說：「你媽今天身體不舒服，去雜貨店買了康貝特，又去工作了。」

還有一個畫面讓我記憶深刻，當兵時有次抽空回家看媽媽，母親出去工作回來洗完澡，正準備吃飯。我看到桌上只剩下魚頭，只有魚頭和飯，那魚頭大概不只吃一天了。我霎時淚流滿面，轉身快說：「我回去了！」那時我身上只有回營區的錢。我對自己說，當兵回來後，不要再讓母親辛苦的去工作。

預演世界冠軍的工作態度

我因為學做麵包才知道學習的重要。因為做麵包必須會數學，也因為做麵包，我才去學日文……更重要的是，跨領域的學習。

其實小時候，我很會逃避，但長大後發現逃避反而更痛苦。比方說我發現自己因為沒讀書，既沒知識也沒常識，才開始學認字和閱讀。

我心裡一直想要成功，所以想知道成功的人是怎麼做到的。於是我開始讀傳記，從中去觀察、去學。

傳統的麵包師父都是技術導向。但是麵包師父要提升，不只要學專業技術，要學美學，比方說蔬菜怎麼搭配才能好看又好吃，食材間味道的和諧等，都和美學及想像有關。若無法想像，就無法形成畫面，但要有想像的能量，必須靠學習來補充。

麵包是我的專業，但如何讓我的專業更豐富、更精采，就必須學習廚藝、美術、音樂、品嘗美食、品酒等。我也曾經為了學習如何發酵老麵，而去研究微生物。在台灣結合微生物和烘焙的書很少，所以我就去看日文的書。

當我學習愈多，瓶頸就愈少；學習愈多，我的失敗也愈少。我把失敗當智慧的累積、當考驗。跟媽媽一樣，我從來不怨天尤人。我會自我反省，就算學習過程遍體鱗傷，我都會站起來繼續努力。

準備到兩百分

這次出國比賽前，我就已經宣告要把冠軍拿回來。我以世界冠軍為目標，所以我做的事情就以世界冠軍為標準：冠軍現在應該是在看書，不是看電視；冠軍現在應該在練習，不是在睡覺……我準備好了，準備到兩百分，已經熟能生巧。就算最後我失敗，過程中也學到很多，技術也成長。

準備到兩百分的意思是，比賽項目都準備好，也都會做，且能準時完成。然後，我會給自己出狀況題。比方說，萬一我手受傷怎麼辦？萬一機器出問題怎麼辦？若蒸氣烤箱壞掉？沒有我熟悉的材料？考試不管人為或機器出狀況，參賽者就是要在八小時內做出來。

二〇〇八年第一次去法國比賽前，我沒去過法國，也沒有吃過法國人做的法國麵包。賽前，有點懷疑自己做的麵包是不是對的？比賽當場，我覺得自己做的法國麵包和道地的法國麵包味道差不多，但我的外型更漂亮。

我到日本去學習，學的時候把自己歸零，用朝聖和海綿的心態，回來後，把師父的技術徹底練習，然後烙印在我的腦海裡，變成我自己的東西。再去挑戰這個師父的技術，不是背棄，而是要做得更好。

冠軍只是當下，學習才是永遠，不斷學習才會不斷成長。我不希望台灣烘焙業只是曇花一現，未來要著重烘焙的教育。現在我在高雄餐飲學校教課，希望培育和引發烘焙業的創新，提升烘焙業在台灣的地位。我想要做的是麵包藝術家。

未來我想著重培育人才，我教一個老師，老師可以教一、兩百個學生，這樣才會快。我不希望徒弟和台灣的烘焙業，跟我以前一樣，那麼辛苦。我們要走入國際，就要跳脫以前。要讓台灣的烘焙有國際競爭能力，我們應該往前看。

有時候，想到我經歷過的苦日子，便當裡沒有菜，只有白飯；衣服都只能撿別人剩下的穿，不是太長就是太短。

現在成為世界冠軍，揚眉吐氣，我自己其實都覺得滿感動的。