

■黑芝麻合桃提子包用料豐富，外脆內軟。



# 麵包 愛不同

## Profile



陳曉蕾

資深記者，著作包括《剩食》、《有米》、《死在香港》等，相信垃圾都是放錯位置的資源。(leilachan@hotmail.com)

Vincent 笑起來好甜，小眼睛眯成一線，可是一開始工作，笑容馬上收起來。

他熟練地拿出工具：一大一小電子磅、兩個計時器、幾個不鏽鋼盤、蜜糖、酵母粉、冰水、一大桶麵粉，還有一疊筆記。第一張仔細地列出所有成份，如果要做 6,000 克麵糰，要有多少麵粉、蜂蜜和酵母粉？如果是 9,000 克？12,000 克？30,000 克？Vincent 都預先算好，整齊齊寫上答案。大的電子磅磅麵粉，小的電子磅是磅酵母粉的，他非常小心看份量，然後把蜜糖摻水，再一起倒進攪拌機，雖然筆記放在桌面，一眼都沒看過。

這麵糰拌勻了，放十分鐘，然後放進冰箱十八小時——這就是「宵種」，台灣麵包師傅王傳仁做麵包，不需要用科學添加劑作「撒手鐮」！而在香港，就是由 Vincent 天天親手做出來。

這宵種完成後，再混入用牛奶雞蛋麵粉等做成的麵糰，宵種比例高達六成，再次發酵二十分鐘，才能做麵包。計一計，整個麵糰大約用二十小時準備，一般麵包店很難做到，但 Vincent 工作的 ibakery，一直堅持。

「他啊，好喜歡這裏，明明九點開工，八點十五分已經回來，午餐一吃完便嚷着上班。」Vincent 的媽媽在旁笑着說，節日曲奇餅正在趕工，Vincent 媽也來幫忙做義工，包裝曲奇。

我有一句沒一句的跟 Vincent 媽閒談，手裏拿着糖霜，「危震震」地在餅乾上畫花。「這糖霜好難控制，如果斷了怎樣辦？」我問隔壁的敏敏，「斷了就再畫呀！」敏敏簡短地答，她畫畫好叻，不時開畫展，平時在 ibakery 除了畫花，最愛做小點心「QQ 波」。

麵包工房擠了十多人，如果是外人，可能會一一貼標

籤：這位是唐氏綜合症、那位是自閉症、誰是輕度弱智、誰是精神病康復、她是義工、他是導師……可是在滿室麵包香裏，就是大伙兒一起分工合作。

ibakery 的負責人是東華三院賽馬會復康中心副院長陳佩珊，跟她在添馬艦的餐廳吃午飯，湯和餐包先送上來，我怕吃了麵包太飽，打算打包，陳佩珊瞪大眼睛：「我們的包，好好吃的！」她一手按下餐包：「你看，是脆的！掰開有熱氣冒出來！」為了要讓餐包上桌時有最好的溫度，她特地買了「好貴」的機械，可以短時間把餐包加熱得外脆內軟。

「好味呢！」她吃得好滋味。

三年前她要把復康中心的麵包檔生意變成社會企業，第一個念頭不是為殘疾人士提供就業機會，而是一定要好味：「唔好食，點賣啫！」曲奇配方是不斷試吃後，特地向東華三院一位擅長煮食的義工討的，麵包是在某總理推介下，飛去台灣向王傳仁學。

「王老師說，做『宵種』是『笨人用的笨方法』，時間長，但不易失敗。」陳佩珊解釋 ibakery 有多過半數同事被歸入為殘疾人士，不可能大量生產，慢慢做，就做好一點的。

「笨人用笨方法」乍聽有點傷人，可是回想那天在麵包工房裏，最笨手笨腳的，應該是我。有位校長說過，人們以為笨學生才有「特殊需要」，但資優生也是有「特殊需要」，都需要老師額外心力教育。再細想，

我們每一個人都不一樣，各有各的稜角，唐氏綜合症是看得出來的殘障，但 EQ 低、不懂人事，何嘗不是一種障礙？有朋友的設計公司，請了一位同事，和其他人都合不來，朋友於是每周用半小時，請大家輪流分享自己喜歡的東西，新同事才漸漸融入團隊。

很多人以為世界是金字塔，笨人排在底層，叻人踩住上位，可是世界其實是一幅大拼圖，每個人都有自己的顏色，在適當的位置盡情發揮，自然漂亮。沒有高和低，所以鋪出來的地球，是圓的。

關於麵包，想說的還有好麵包不一定賣得貴；王傳仁在台灣的麵包店，天然酵母麵包特地賣便宜，反諷賣得貴的同行；ibakery 的黑芝麻合桃提子包餡料豐富，芝士方包砌開好多芝士，卻比同等質素的高檔麵包店便宜許多。

關於「笨人」，今天去金鐘添馬公園參加「愛不同藝遊」嘉年華吧，坐輪椅的可跳舞、長者拿起結他、視障婆婆會織布，草地上除了好多藝術攤檔，還有兩場露天電影。

■ Vincent 除了做麵包，還會跳舞，不時公開表演。



■有些同事會在復康中心先受訓，才來 ibakery 上班。



■節日曲奇很受歡迎，不少義工來幫忙。



■麵包高達六成的比例是宵種，份外柔軟。