

Esquire
WHAT
I'VE LEARNED



王傳仁

麵包師傅 / 台灣陽光宣言烘焙坊創辦人，47歲，香港

text by Karen Tsang photo by Daniel Ho

- > 我在台灣、來香港 iBakery，甚至出去教學，也是教育種法這個麵包製作法。這個方法不是完全沒有缺點，但是優點比缺點多太多了。而且這比外面奇奇怪怪的麵包老師教的簡單很多且更穩定，只是最大的缺點是這種做法比較會佔空間。亞洲的主流是直接攪拌麵粉，一次就做好，用我的方式是需要用兩次，而且中間的時間相差最少十幾個小時。所以，很多麵包店不願意用宵種法就是這個原因。
- > 跟 iBakery 的合作怎樣開始？要說實話嗎？哈哈。五年前 iBakery 的狀況沒有這麼好，當時東華三院的第三副總理透過我台灣的朋友來找我，跟我說香港有一家類似我在台灣的那樣有身體障礙的人來參與的店，可否義務過來幫忙這家社會企業，於是我就來了。
- > 不管在北京、香港還是台灣，我的第一堂課教的就是白方飽。我最看重的也是白方飽。
- > 我在家裡是不進廚房的。
- > 香港風味？考起我了！我覺得香港的飲食文化太多元，沒有一個代表性的。如果真的要問我，我覺得代表香港的是 MSG，哈哈。
- > 專業的麵包師傅需要三個要素，分別是責任、熱情、判斷能力。
- > 香港是亞洲美食天堂？香港是調味料天堂才是。
- > 我真的搞不清楚成功這回事。
- > 以麵粉品質來講，暫時是台灣人及日本人做得最變態，麵粉最細，利用這樣的方法來提高麵團的吸水能力，而日本人甚至在麵粉集團已經放香精。
- > 人生就是有一大堆的困難，假如都這麼順利純粹，就不需要有宗教。
- > 日本人從嬰兒食品就已經添加，看看他們的牙餅已看到添加物就一大堆了。
- > 我的人生就是解決問題，克服困難。
- > 《茶根譚》的第一頁的第一句話就開宗明義的說，真味只是淡。太濃其實對身體帶來很大負擔。
- > 對我來說，所有事情都只是一個演化的過程，沒有走到終點，所以我總是搞不清楚成功在哪裡。
- > 歐洲人就只要自己的東西，不要美國的。因為他們有自己的一套標準。他們從美國買來的大概就是給動物吃的東西。
- > 這個行業我做了三十年，店也開了十多年。一家麵包店的生意好跟不好、有沒有潛力發展，看白方飽就知道。
- > 做花式麵包比較容易，因為沒有比例去跟隨。但白方飽就不同，一出問題第一眼就看出來。
- > 白麵包拿起來，先輕輕撥點切出來時的碎，用舌尖去舔，不會有刮舌頭的感覺。咬下去以後，舌頭邊緣會麻刺的，就是有添加物。如果口裡會酸的是發酵控制太糟糕。
- > 我每個早上吃四片烤了的白方飽，再加一杯咖啡。
- > 假如麵包沒有添加香精是很難做到在很遠的地方就聞到麵包的香味。所以，如果可以遠遠聞到香味的麵包店大都有問題。
- > 我走到無添加的路是因為我兒子出生以後，我給他吃麵包，我發現麵包放了香精而他吃得這麼努力，這就出問題。後來，我在想，有甚麼東西我不想給我們家的小孩子吃就停掉。
- > 不能解決的困難，就只好去適應它吧！
- > 這是良心的問題，假如你自己做的東西你也不敢天天食，基本上都很有問題。