

賣麵包的牙醫師

編按：

這是一個真實「人、事、時、地、物」的故事，主角應作者要求不曝光姓名，但其「好吃且具特色」的西點，卻可推薦給牙醫同仁品嚐一番，保證如文中所述「好吃」！

奚臺陽

台北醫學院牙醫學士（10屆）

是誰告訴我，同班同學A君，close了她經營多年事業良好的牙科診所，而在南京東路，一江街口開了一家「福亨居」麵包店。A君不是留學日本，拿了學位，又服務一陣子後，回來自己開業的那位清秀甜蜜的同班同學嗎？怎麼可能？怎麼會這樣子呢？

回想起過去，自己開業近20年來，也曾兩次在心力交瘁之下，只想離開牙科事業，但無其他方向可走也無勇氣，所以拖了過來。莫非A君也是厭倦了牙科生涯，另闢他途？

在其他同學們同樣的好奇與召集之下，有一天下午，我們就在那兒集合，除了同學會喝喝下午茶外，也一併窺探究竟。

(1)招牌是「福亨居」，為何用這個名字？是什麼意義？進了店好奇的眼光，巡視打量著明亮的周圍。

(2)好長好大的麵包陳列櫃，有近百種麵包種類型式洋溢著濃郁的麵包香呢！

(3)淡淡紫色壁面的裝潢系統，是溫暖舒適，但不也是很大膽嚐試的用色嗎？

(4)後面，還有一間咖啡室，滿寬敞的，我們十幾位同學併著桌子坐下，還有桌椅給別的客人坐著，用點心。

(5)穿著歐式侍者服裝的店員，親切地來招呼我們，為我們點吃的。嗯！是有規模，是有水準的麵包店。（那當然！中山北路的店，都嘛是得這樣有水準，不是嗎？）

同學們一口一口輪流地品嚐著送在桌面上各式各樣的麵包，（沒想到他／她們也會那麼嘴

饞）有點像電影「芭比的盛宴」，同時他們也不感恩地，還七嘴八舌提出各種好奇的問題。這些年已過五十的專業牙醫師在麵包方面，真是外行的土包子。

在A君一直笑咪咪的回答中，我們才知道：紅豆麵包的紅豆，如果不買現成的紅豆餡，而是自己挑選上等純紅豆，去皮煮爛扭攪，絕不加油酥只加純麥芽糖，吃起來原來是這樣味道呀。（一下子就感覺出來，跟我們以前吃的不一樣呢）。

波羅麵包：外表酥，內層細緻。

法式麵包：外皮薄脆內部鬆軟，似乎都能聞到大麥香，塗上大蒜與奶油烤出來，唉！聞得沈醉呀。



丹麥麵包類 (Danish Croson)：不用奶油改用植物油，不但少了油膩，味道不變之外，更加健康，而且看得到層次分明。

另外，可以把香蕉跟巧克力共同溶合在一起的蛋糕，能同時感覺出兩種口味，真是用盡心思獨創一格。每人都已吃飽了之下，送上來後，還

是每人在口中肚中又填塞了幾塊。喜普詩誌，難以想像就是有蘋果、芒果在一塊兒淡淡的幽香。

還有我一向最愛，也最能品味的 cheese cake，我切了一小塊，放進口
中，呀！great！鬆軟、凝結、Cheese Butter味道濃厚，呀！我醉了，（我眯著眼睛品味著這第一塊，第一口）它在我口中舌底下輕悄悄地溶解著，我舔舔嘴唇、攪動著舌頭，頂著上顎口中津液四流，呀！我的身體鬆軟了，心也鬆軟了，靈也鬆軟了，我全身無力，這塊蛋糕征服了我，我向它投降，我屈服於她的裙下，我任聽您的指揮，無所企求，另求求您，再賞我一塊。

就在這麼沈醉的濛濛之中，耳邊響起也不知



道是誰問了一句話：「A君難道妳開牙科診所累了嗎？怎麼會轉走這一行呢？」突然間，我心頭一振，我不是也曾經經歷過兩次的感覺和隱隱的決定：做牙科醫師經營牙科診所好累，我只想放下它，轉做別行吧！莫非是誰！是誰！也碰到這種情境。

轉頭望去，在桌子另一頭，只看見A君，仍是她那一臉純美的笑容，看著我們，說道：「開牙科診所還好，我一個人開業，一位助理幫忙，每星期看五天，下午開始到晚上九點，我也常常出國旅遊，一個人過日子嘛，也算輕鬆自在。但是，好久以來，希望能開一間我喜歡的麵包店一直在我的心頭縈繞著，無法釋念，終於在去年我下定了決心，離開曾經投入青春學習與努力開業過的牙科行業，我再重新投入一我的生命中。」

麵包店是生命？生命是麵包？What?! Are you crazy? out of your mind? 放下令人稱羨的高收入，高社會地位的牙醫師不幹！來開這間麵包店？！自己也穿著同店員一樣的侍者服裝，招呼著買客，招呼著師傅，招呼著店裡的大小點滴，What fun is it?

“你們可能很難相信，我每天也是很早來到店裡，看著師傅們很認真地，很努力地從和著麵粉、水、牛奶和各式各樣的其他配料。這些配料都是我們精心調配製作的，每種麵包、蛋糕都有其不同的方法、步驟才能做出來，真可謂千變萬化，巧妙無窮，驚奇的不得了。我還常常和師傅們研討新的主意。”

也不知道，是誰問的：「A君，這是怎麼一回事？」

大家都一致再聚目焦點看著她，嬌小的她，頭低了一下，靦腆地，抬起頭來，仍是笑咪咪地看著大家。（女人不就是可愛在這一點嗎？老是能常笑咪咪地。啊！女人多可愛，多美，多能討人喜歡，不是嗎？男人，總有一天，你們會輸得很慘，如果你們仍只是要做大男人的話）。但是！但是！她這次抬頭起來的笑容，好像多了一份亮麗與光彩。

她要說些什麼呢？她緩緩地說著，似乎，知道一定會被這麼一問，或許她已被問過多少回了。『不知怎麼，我打從小就對麵包有一份情。我從小就記得，媽媽每天下班回家時，就會帶一些麵包回來給我們幾個兄弟姊妹們當點心吃，那時的生活，物質都不怎麼豐裕，幾塊麵包，我們都切著分著吃，卻是無比的興奮高興，期待與溫暖；我們就這麼地在無比的呵護中與每天的期待中成長、長大，直到一個一個地到北部來就學，以至或成家或就業。但是不論我們身在何處，我們也常買麵包；看到麵包，就思念起母親一直的親情呵護與愛心，也會思念回憶起家庭整體的溫暖，兄弟姊妹們共同的往事，也都會歷歷湧在心。』

『自幼年時，太多年來，每天跟著各式各樣的麵包成長，我有太多的感覺在麵包上，就在留日期間，我也關注著日本的麵包與我們有許多不同的地方。他們的麵包更精緻，更有創作，吃起來，就是不一樣。深深地吸引著我。也算是機緣，我有機會參觀過及初步了解幾個日本麵包店

的做法與經營。難道也算是機緣或命運嗎？這些年來，我認識了目前我們麵包店的陳師傅，他對麵包的熱忱與投入，令我驚訝與感動，於是我帶他去東京、大阪、神戶做了一次深入的麵包參觀之旅，他竟然沒有一點玩興，整整七天只到處看日本麵包店、做筆記，還拍一些相片，因為他也訝異與沈醉於日本麵包業的不同與精進。回來

後，他極力多方揣摩、試驗，終於有了很多的心得和突破，於是他想要開一間在台北能獨樹一格的麵包店，他的心願愈來愈強烈，他有信心與眾不同，他更有信心他的產品會讓人耳目一新，於是我們談到合夥的事。他主廠內，我主店面，也於是，多少內心痛苦的衝突與掙扎曾在我心頭翻攪過，幾經多方探詢，多方沈思，我既已無經濟上的顧慮，而一看到麵包我就心動，再看到



這個年輕人陳師傅的專注與投入，我就非常感動，我何不能投入我的生命中會令我心悸，會令我心砰砰跳的另一層面，另一鴻流？』

『要投入，就得要全心全力，希望能開創，希望能有一番新的境界，與有新的帶動。尤也深深期待，我們精心、用心製做的麵包或蛋糕，帶給許許多多家庭的一份興奮、高興、期待與溫暖了。』

年近五十歲的我，幾乎已淚流滿面，我轉過頭去，心想：『牙醫師的生涯還有多少生命的事，會令我們心動、心悸，執著與永不後悔的投入？』。✎