

## 「甜甜」啟示錄

### —— 兩個瑞士餅師 旅日的故事

Raphael & Matthias Bachmann

中譯：倚天

來自瑞士著名糖果店CONFISERIE BACHMANN的Raphael和Matthias Bachmann，旅居日本並於多個城市的餅店工作達半年。他們現以說故事形式，獨家向本刊講述所獲的經驗和印象。



Matthias Bachmann及眾餅師正在製作蛋糕



圖左起：Takao Otani（經理），Raphael Bachmann，Hiroshi Watanabe（店東），Matthias Bachmann。  
背景為位於東京的 Bachmann糖果店。

**作**為一個餅房總廚，不單為了獲得一份豐厚的薪酬，還為了接受一項充滿創造性和啟發性的挑戰。

無止境的求新求變，把我們帶來了太陽之國——日本，那個我們找到很多新靈感的地方，而靈感正是一個餅師成功事業的基礎。

除了研習日本的「造餅藝術」外，我們喜歡交新朋友，融入他們的生活方式，如睡榻榻米、以磁製小杯飲清酒和運用筷子挾取食物。

每天差不多由早上四時開始，我們便留意餅房內的一切運作，然後花了很多個晚上把所經歷和學習的詳細記錄在電腦中。

日本人每天如是流水作業方式，偶或打破常規，混亂便隨之而來。這個系統要求他們像機器般運作，克板而疲乏。他們在造餅方面的創造力是歐洲水平的翻版，並將之在日本發揚光大。我們品賞過「日本製造」的瑞士特色蛋糕，也不得承認它們比在瑞士所吃到的更好。

瀏覽日本商店，你可以看到烘焙貿易在日本是一種賺錢的事業，但它要求最高的品質、變化和創造力。這三樣東西是步向成功的必要條件。

時光飛逝，又到旅程的尾聲，我們從大阪到神戶、廣島等地，再下鹿兒島，「飢渴」地參觀了46家餅店，六個月後到了韓國。我們在韓國停留了兩星期，在4家大型機構工作，吸收韓式造餅經驗。它們幾乎照抄日本的技術，只略加變化以迎合國人的口味。

我們還參觀了幾家第一流酒店，如文華的餅店和半島的朱古力禮品店。下一站是新加坡，我們捕捉了酒店和高級餅店創新的地方。

這次亞洲之旅結束後，我和Raphael將分道揚鑣；四年後，當父親講我們接手打理他曾獻出無數時間心力的Confiserie Bachmann業務時，我們會再走在一起，延續餅店的成功。



有六款味道的雪糕蛋糕（大阪POIRE餅店）



蘋果毛士蛋糕（大阪POIRE餅店）



結婚蛋糕（東京Konditorei Fussen餅店）