

高英高級工商職業學校 100 學年度第 2 學期班級讀書會

閱讀心得報告

班 級	餐管 2-6	學生姓名	洪春月		
研讀書名	吳寶春的味覺悸動	書籍作者	吳寶春		
出版單位	時報文化出版企業股份有限公司	出版年月	2010 年 10 月 22 日	版次	初版
班級導師	許貞敏老師	國文老師	林智敏老師		
心 得 報 告 內 容					
<p>一、相關書訊：</p> <p>麵包是歐洲人的主食，來自台灣屏東縣大武山下的樸實麵包師傅吳寶春，竟打敗來自歐洲各地的麵包師傅。這樣的實力，歸功於他對美食鍥而不捨的追求，對味覺細膩精心的考究，以及對食材的用心追尋。那些從他記憶中被召喚出來、一字一句寫下的味道，遍及世界各地，無論是麵包、甜點還是紅酒、咖啡；無論是台灣、日本還是澳洲、法國，所有他吃過的美味、味覺的悸動、美食的震撼，一點一滴形成他「品味」美食的能力，造就他無可取代、無人能及的技藝。聽吳寶春談美食，看吳寶春寫出世界各地的好味、原味、真食味，讓人忍不住也想動身去追尋那無限可能的美食之旅，餘韻猶存的味覺悸動！</p> <p>「好的廚師必須不斷品嚐、貼近大眾的味蕾，才能做出大家喜歡的美味。」-吳寶春</p>					
<p>二、內容摘錄：</p> <p>麵包和唾液融合後，先是帶著微酸，之後又有香味散出，順著咽喉吞下後，麥香衝唇齒，撞擊著我前所未有的思緒！（p. 23）</p> <p>麵包的技術學不完也創造不完，你永遠不知道什麼食材跟什麼原料搭配，會撞擊出什麼樣的味道，這些驚喜永遠等待著我們去探索和挖掘。（p. 52）</p> <p>學習不用預設什麼框框，無框材有創意誕生，讓自己的思想更加天馬行空，才能跟更多的人學習，蹦出更多意想不到的靈感。（p. 61）</p> <p>有些東西的確不計成本，因為它的價值是無法用金錢來衡量的。（p. 74）</p> <p>甜點是讓人心情愉悅的魔法棒，雖然不能點石成金，但起碼可以瞬間開心。（p. 75）</p> <p>假設我們是咖啡的化妝師，我也只希望幫它上淡妝而已，讓大家能來這裡放輕鬆、體驗原始咖啡的風貌（p. 93）</p>					

好吃的東西不必很昂貴，不必複雜，只要是新鮮的食材，不偷工減料認真的去做，就會是歷久彌新的在地經典美食。(p. 172)

三、我的觀點：

這本書寶春師傅介紹了很多美食。尤其是麵包，吃下去的口感形容的相當貼切，讓我的肚子都跟著餓了起來，感覺自己也感受到寶春師傅所形容的滋味了！其中讓我最難以忘懷的麵包是寶春師傅所介紹的__日本法國長棍麵包，皮酥內軟，吞進嘴裡還會回甘，向喝茶一樣，台灣雖然也有法國麵包，不過寶春師傅說，台灣的法國麵包少了一個香味，所以他決定將來他做的法國麵包，也要有讓人難以忘懷的香味。摸索了很久，寶春師傅總算做出一模一樣的麵包，溫度、溼度、發酵時間、麵粉品質都是非常重要的關鍵。真想嘗試看看真正的法國麵包，好想知道那口感那滋味。

接下來我要說的是寶春師傅的老朋友__阿洸，他開了一間洋菓子店，店內招牌就是綿密又細緻的德國布丁，德國布丁的成本很高，可是阿洸總是把成本的考量永遠放在後面，材料的選擇擺第一位，他覺得東西好吃最重要，他店裡的麵包都非常奇異特別，讓我非常想嘗試，慶幸他的店開在台灣，有時間真想到那邊品嚐那些奇異麵包還有細緻布丁。

寶春師傅不只介紹這些麵包西點類還有飲料類、中西式料理。接下來我要介紹的是日本拉麵，一蘭拉麵，這家店很有名還有連鎖店，這家店也很特別，要吃拉麵首先要按一台食卷販賣機，連裡面的位子都是用木板隔起來的，讓人很有自己的空間，享受個人空間，獨立吃麵的小空間，一碗好吃的拉麵，麵條雖然是重點，但是，湯頭也是很重要的關鍵。

越後面的章節，講的都是寶春師傅兒時記憶，這個章節讓我看看了很感動，很多美味食物都關於一些人物，甚至有些特別的美食寶春師傅都是因為「人」的感情，而啟發出來的，創造更多獨一無二的麵包。寶春師傅雖然把一些麵包的作法公開出來了，但是他認為，美味是一種感覺，一份感情，雖然是一樣的配方，但是不同人做的出來的，那種感覺與感情就是不一樣。我想每一個食物，都有它專屬的獨特滋味。

現在的社會越變越多，寶春師傅分享了以前生活困苦，但是還是活的很快樂，小時候可以抓泥鰍，或者是抓鍋牛，可以賣錢也可以炒菜，而現在抓泥鰍、鍋牛，這種事情誰還會做的？這種簡單快樂，單純生活現在的我們實在難以感受。

這本書帶領我了解許多美食，也從這本書了解到寶春師傅的個性，是個很努力的人，很重感情的人，也很感性的人，對食物很尊敬，也賦有濃厚的情感，很用心在對待任何事物，是一位讓人不得不尊敬的優秀師傅。所以對寶春師傅有很大的崇拜，我也希望未來的我一定也要嚐過各國美食，用心品嚐，用味蕾去感受，感受那甜美的滋味，我要成為優秀的人物，我要走遍世界各地。

四、討論議題：

這麼多可口的美食，最想嘗試哪一個呢？

靠自己找出成功之路，我們該具備什麼條件？