

小人物大故事

我愛造餅

文：林淑心

人物簡介：

她是位土生葡人，葡文姓名是 Daniela Silva，也有個很好聽的中文名字——施雅雯。一個做餅課程，改變了她的人生，促使二十九歲的她毅然放棄了高薪厚職，從澳門一間大型電訊服務公司的高級行政主管轉行去當糕餅師，開了一家以自己喜歡的卡通人物定名的餅店。她親手做出自己愛吃的蛋糕，花盡心思把每一件蛋糕、每一塊曲奇悉心擺放到陳列的架子上。看見客人來光顧時，她的臉上就會綻放燦爛的笑容，流露出滿足和自豪。她不僅一圓心願，今天已是兩間餅店的主人了。她還在繼續追尋新的夢想，要去開一家屬於自己的咖啡館。

我喜歡造餅！

為甚麼她擁有高薪厚職竟心甘情願放棄穩定的工作轉行去經營糕餅店呢？施雅雯小姐用堅定不移的語氣說：“我喜歡造餅！”她是土生葡人，她的家人都喜歡下廚，尤其是年長的外婆和姑媽，無論在普通日子或是大節日來臨，她們都會經常做出各式各樣的美食，招呼親朋戚友來品嚐，一邊享用一邊聊天，大伙兒圍坐一起分享美點，一起分享廚藝心得。她從小就在這種家庭文化氛圍裡長大，最明白美食有令人心情開朗增進情感的奇妙作用，所以從小就會做簡單的葡式小吃。小學三年級的時候，老師教她做麵包。她回家約了幾個同學一起做麵包，樂了大半天。從此

之後，她對造餅就產生了濃厚的興趣。施雅雯小姐在平日裡都喜歡做一些糕點，然後約三五知己一起享用。有一次，她做了一個巧克力薯蓉蛋糕，朋友都大贊味美好吃，並且誇獎她用馬鈴薯做蛋糕真是太奇特了。

把興趣變成夢想， 再把夢想變成事實！

中學畢業後，母親問她想做甚麼工作？她竟然說：“想去學造餅。”母親也知道她的嗜好，於是就透過朋友的關係介紹她到一家有名的西餅店面試見工。那位主管看她學歷高又年輕，好奇之餘卻擔心她幹不來，反而建議她當公司的接待員或者



收銀員。施雅雯小姐一心想學習造餅，其它的工作她都不想做，於是婉拒了主管的好意。後來，在朋友的介紹下，她到電訊服務公司去面試，馬上被錄取了。這份工作一做就是十多年。但是學習造餅這個心志卻沒有被消磨掉，後來她參加了澳門旅遊學院舉辦的糕點課程，正式學習做餅，為日後的做餅事業打下了基礎。

她在大機構工作了十年，已經是一位高級行政主管了，可是眼看自己每兩年一次的晉陞機會已到了極限，工作上已沒有更大的發展空間了。她明白了“不進則退”的道理，與其如此刻板地捱下去，不如趁年輕到外邊的大世界闖一闖，發展一下個人事業，或有可能令自己的人生更加精采。於是，她心想，這該是創業的時候了！就在她二十九歲那年，雖然身為大機構裡一個高職位的行政主管，她卻毅然放棄原來奮鬥了十年的事業，決定自行創業。她離職後曾經考慮過諸不同的行業，結果她還是憑藉自己的嗜好，決定去開一間糕餅舖。

創業初期，裝修鋪面，購買冰箱，預算材料費用，計算成本和利潤，選擇西餅的款式和款式的味道等等，都讓她嚐到了創業的艱辛。原來創業不是一個店鋪的運作，還是一盤生意的經營，一切的開銷預算、宣傳策略、品質控制，她都要兼顧。而最重要的是，創造出一



些具特色的美點，就是她追求的目標。從此她沒有停止過創新餅式。在造餅方面，她愛在傳統上創新，融合中、葡兩種糕餅特色，堅持使用真材實料，把自己學會了的造餅基本功，加上個人的生活經驗，不斷做出了富於創意且獨一無二的餅食。

凡是用心造的，都是最好的！

正是這個原因，她明白了自己要好好地運作一間餅店，必須有更好的技巧和更多有關造餅的知識。因此，她在工餘參加各種不同形式的做餅課程，無論是實習課程或是理論課程，甚至不少示範課，她全都參加。她把人家造餅的心得和秘技通通記下來，融會貫通：如把曲奇的油份減少，香味增加，配以水果或果仁點綴；把傳統的蛋糕配以不同的材料，加入不同的味道，利用新穎的技法，變換造型，創出新花款，造出味道獨特的蛋糕。為了造出更好的餅食，她到歐洲、日本或內地、台灣等地旅行時，都會購買當地出版的美食雜誌，瀏覽不同的美食網頁，甚至參加不同地區的美食節，瞭解不同人群的口味，學習不同地方的造餅方法。無論何時，工餘逛街或者是在家裡看電視，她的目光總離不開造餅項目。她會專注看人家餅店的餅式、點綴設計和擺放的方式。在家





看電視她會專注烹飪節目，買書閱讀她會先買美食雜誌。她成了一個“造餅迷”了。對於她而言，她已成為一名造餅的終身學習者，把事業看成生活，把生活寓於學習之中，從學習中找到更高的人生目標，使生命變得更加充實。

她說，開店造餅的日子，每天都很豐盛，每天都學習到不同的知識，從造餅裡她更能體驗人生。每一天的工作，都是學習。她每天都在學習，那是超越了一份工作的滿足，不只是為了金錢或利益，最重要的是專心學習，不斷改進造餅技巧。從開業時店裡只放著三款芝士餅、兩款曲奇餅、幾款蛋糕，到今天已售買二十款芝士餅，接近三十款曲奇餅，蛋糕款式更是多不勝數，隨季節而變換，甚至於糕餅的包裝設計都是她專程到日本考察後自己精心製作的藝術品。這一切都是不斷學習的結果，為的是讓每一位光顧的客人都能買到心裡喜歡嘴上愛吃的糕餅。讓公眾欣賞自己的作品，就是她此生的心願。

她認為，學習不限形式或方法，開班授徒亦是一個很好的學習方式。從授徒之中，她可以常常複習各種造餅技巧，還可以從中發現改良的方法。學生們回饋的意見更加寶貴，可以讓她發現更多自己造餅

時忽略的細節。賣餅時，見到一些老顧客，她總會詢問他們的意見，客人的意見和反應都成為她改進經營的動力。

人有夢想，生命才有光亮！

從施雅雯小姐的談話裡，我發現她對於自己轉行的決定從來沒半點後悔，也從來不覺得辛苦。因為這是她自己的夢想，有夢想才有追求，有追求人生才會更積極。她愈是喜歡造餅，生活就愈是有動力，她就更熱愛生命。今天，擁有自己餅鋪的理想達到了，這使她每一天都在學習中成長。在未來的日子裡，她要追尋的，



就是開一家有個人特色的咖啡館，一家完全屬於施雅雯風格的咖啡館，一家簡簡單單純純正正的咖啡館，沒有雞蛋三文治或土司餐包，沒有粥粉麵飯，沒有啤酒、雜菓賓治或雪糕，她的咖啡館裡只提供自己的特色餅食，特色咖啡，她決心為著這個夢想而努力，夢想使她的生命更加光亮！夢想成為燃亮生命的陽光，而終身學習應該就是燃點生命這個太陽的火種。

結語

施雅雯小姐的轉行，對於她身邊的同事來說百思不得其解，但對於施小姐來說，卻是打開了生命新的一頁。她能夠成功轉型，是因為她在工作之中堅持不懈地學習，終於夢想成真。這就是熱愛創造性工作的態度，熱愛生命的人就會積極開創自己美好的人生。