

法國世界麵包大賽簡介及台灣團隊獲獎過程

蔡倩玟

今年九月25-29日高雄餐旅大學代表台灣，由研發長張明旭老師擔任教練領隊，帶領烘焙管理系畢業校友王鵬傑¹（選手）及大三學生王子建（助手），赴法參加第四屆世界麵包大賽（4ème Mondial du Pain），榮獲銀牌獎（亞洲參賽國首次獲得前三名佳績）及藝術麵包特別獎（所有評審一致認同）。筆者從賽前準備到參賽過程全程參與，提供意見及協助食材、參賽作品講解翻譯等。由於國內對此項比賽較為陌生，希望能介紹其舉辦宗旨、項目及參加過程，提供有興趣者參考。

世界麵包大賽由麵包推廣大使協會（Les Ambassadeurs du Pain）策劃舉辦。協會基於傳承傳統麵包製作方式，以及向外推廣麵包文化（美味及營養價值）兩理念成立。創始成員多為法國歷屆最高職人獎（MOF）²麵包類得主。2007年開始舉辦兩年一次國際性比賽，使用原料贊助廠商多元化。前兩次於第二大城里昂（各有 9及11國參

賽），第三、四次於聖愛提安市（Saint Etienne）國際展覽館舉行（15、12國參賽）。今年賽程五天，第一天開幕，第五天頒獎，中間三天各安排四國比賽，12參賽國為（1）加拿大、日本、義大利、阿爾及利亞³（2）比利時、瑞士、中國、馬利（3）德國、台灣、法國、祕魯。

比賽項目及方式每次略有調整。這次分四大類，世界麵包（Pain du Monde，下再分法國麵包、健康麵包、有機酸酵母、國家特色四項）、奶油甜麵團麵包⁴（Viennoiseries，下分多層次酥皮、非多層酥皮兩項）、三明治（Sandwich）、藝術麵包（Pièce Artistique）。前兩大類每項需製作三種不同外型，數目各10-12個不等，重量及外形尺寸均有嚴格規定。所有專業設備、主要原物料由主辦單位提供。除了前一天給予一小時前置備時間（將自備材料搬入賽場、初步拌料、發酵等）外，所有麵包（總數過百）需在比賽時間八小時（早上六點半



圖1：世界麵包大賽海報



圖2：藝術麵包得獎作品

至下午兩點半)內準時完成,但最後半小時只允許用來組裝藝術麵包⁵。由於各種麵包揉製、發酵及烘烤時間都不同,加上當時氣溫比預計高出7-8度,必需調整發酵過程,可想見參賽者須具備良好時間運用、隨機應變能力,以及充足體力。

台灣團隊此次準備的國家特色麵包,採用草莓發酵麵種及大湖無添加物草莓乾,成品形塑成台灣形狀,散發清淡草莓香氣,評審都讚譽有加。奶油甜麵團麵包添加餡料多用百香果、金桔、紅火龍果、鳳梨等特色水果。法國麵包無論外觀、內部孔洞、口感都相當符合標準。最特殊的是色彩鮮艷繽紛(巧克力染料及天然食材染色)的藝術麵包,以道教《官將首》人物面具、服裝、武器等為發想,做工非常精細(運送到法國的過程可費盡千辛萬苦),組裝完成時艷驚全場,連評審團長卡斯塔尼亞(Patrick Castagna, 1982年MOF)先生都駐足觀望許久,對我說:「這真是件藝術品!」。

其他國家的藝術麵包也非常精巧,日本為五重塔造型,中國為傳統廟宇,加拿大及意大利均以船為意象,風格則大不相同,比利時端出尿尿小童,德國作品由扭結麵包(Brezel)、保時捷標誌及貝多芬第九交響曲著名旋律一小節樂譜(當然……只是單音,但已經很不簡單了)組成。

評分過程首先計算數量及秤重,再分發給評審審視完整外觀及切面、檢查觸感,最後再品嚐記分。評審由八位不同國籍(不與參賽國重疊)

專家組成,加上兩位營養學專家針對健康麵包成分講評。四國作品都評分完畢後,參賽國必須將藝術麵包及部分麵包移至到展示區,可供展覽館參觀者欣賞。整個活動過程開放式進行,人潮相當踴躍,法國電視台M6團隊特別為此製作一段影片,於10月6日節目《66分鐘》(66 minutes)中播放。

頒獎前一天慶祝晚宴聚集所有參加人員,氣氛非常熱絡,菜餚及配酒均佳(麵包當然更好),按照法國慣例到……半夜兩點多才結束。可惜我們當天參賽已經疲累不堪,隔天一早還得聆聽專家演講(麵包含鹽量與健康、麵筋蛋白相關醫學研究、行銷創新等),只能靠期待比賽結果公布提振精神。當天先頒發特別獎(健康、有機、奶油甜麵團、最佳助手及藝術麵包),能在法國獲得藝術麵包獎項意義非比尋常。整體大獎第三名為瑞士、第二名台灣、第一名地主國法國。事實上過去三次比賽前三名均由法、瑞、義輪替,這次台灣團隊能受到肯定是相當不容易的。

此行最大收穫,除了分享高餐學生獲得實至名歸之獎項喜悅感外,還有選手答應來我的法文課班上,以其親身經驗為例,跟學弟妹提倡學好法文對未來發展的重要性!此外也要特別感謝主辦單位的明理及友善,使惱人的政治問題沒有涉入美味的麵包世界。

(本文作者為國立高雄餐旅大學飲食文化產業研究所助理教授)

註釋

1. 現為高雄莎士比亞烘焙坊負責人。
2. 可參閱拙作《美食考》(2010,第三版,貓頭鷹出版社)。
3. 因簽證問題未能及時趕到。
4. 台灣業界通譯為甜麵包。
5. 大型呈現國家文化意象的麵包作品。底座須於賽場完成,但作品本身可事先製作,再帶來賽場組裝。雖僅供展示不食用,但所有使用材料均需為可食品。