

馬英九將赴大陸祭祖 推動兩岸青年交流

【大公報訊】據環球網報道：台媒3月19日報道，台灣地區前領導人馬英九將於3月27日至4月7日赴大陸祭祖，訪問大陸多個城市，並帶領一批青年學子與大陸學生交流。台媒稱，這是74年以來首次有台灣地區領導人卸任後訪問大陸。

據台灣「中時新聞網」報道，馬英九將赴大陸祭祖，預計將訪問南京、武漢、長沙、重慶、上海等城市。馬英九基金會執行長蕭旭岑介紹，馬英九將帶領馬英九基金會

「大九學堂」的青年學子，參訪辛亥革命、抗日戰爭等重要歷史遺跡，並訪問武漢大學、湖南大學及復旦大學，與大陸學生進行交流。蕭旭岑預計20日早上在台大校友會館召開記者會，說明相關細節。

台灣「聯合新聞網」也報道了馬英九將赴大陸祭祖一事，並介紹，馬英九基金會3年來致力於青年學子的教育，「大九學堂」有百餘位學員參與。馬英九認為，兩岸之間年輕人的交流已中斷好幾年，若能借這次訪問

大陸的機會帶領青年學子與大陸學子交流，也讓大陸民眾重新體會，「兩岸之間最美麗的風景是人」，尤其是年輕一代之間，不應該是敵意相向或劍拔弩張。

據中評社報道，台當局表示，依照相關法規，馬英九出境管制期限雖已屆滿，但若欲前往大陸，仍必須依照「兩岸人民關係條例」規定辦理，應於赴大陸前及返台後向台當局申報。

據台媒報道，國民黨透過聲明表示，尊

重馬英九辦公室的原則，也對馬英九訪陸之行致上祝福之意。國民黨表示，馬英九訪問大陸，相信對於兩岸交流及了解有正向的幫助。

2008年5月至2016年5月，國民黨馬英九執政期間，堅持「九二共識」，改善兩岸關係，使兩會在「九二共識」的政治基礎上恢復商談，並簽署了23項有利兩岸民生福祉的協議，包括兩岸直航、陸客赴台遊、兩岸經濟合作框架協議等，推動兩岸關係和平發展。

台美食達人赴京創業 追尋舌尖幸福味道



探索麵包一百種吃法

名師出高徒 摘冠響名堂

潛心鑽研

台青林育璋最初在台灣職業學校是念廣告設計專業，屬於理工科，但當時他對讀書的興趣並不大，因此產生了學習一門技術的念頭。十七歲那年，他決定去修車廠學修車，但彷彿冥冥之中的安排，就在去修車廠報到的前一天，他去買麵包，看到了麵包店乾淨的店面。「我本身就喜歡吃麵包，對麵包有很深的感情。」於是，他放棄了去修車廠工作，轉而成為了一名麵包店的學徒。

經歷挫折仍堅持不懈

不過剛開始時走了不少彎路，比如刷了半年的盤子還碰不到麵團，師傅幾乎不傳授真本事。「經歷了很多挫折，也徬徨了許久，後來在家人的鼓勵和支持下堅持下來。」明明近在咫尺，但每日重複著毫無創造價值的動作，林育璋離自己熱愛的麵包事業，似乎越來越遠了，直到後來遇到台灣知名麵包師吳寶春，才真正讓他看到了自己在麵包圈的希望和潛力。

吳寶春樂於分享技術，還帶給他很多觀念上的啟發。在嚴師的要求下，林育璋每天清晨五點不到就起床，稱料、揉麵、調餡、做練習，後來的他，僅靠手掂，就能切割出相應克數的麵團。2011年，他報名參加台灣「四大天王麵包大賽」。師傅告訴他，要超過100分地做準備，才有辦法及格。「為準備比賽，師傅每天督促我不眠不休地練習。」最終他獲得了冠軍，這也為他奔赴北京，打下基礎。

逛胡同尋找懷舊小吃

靈感源泉

「我認為北京是一個非常包容的城市，而且很有歷史色彩。比如故宮、恭王府、圓明園遺址等名勝古蹟，包括充滿老北京風貌的四合院、胡同等，都很有文化歷史的底蘊。」在北京工作生活十年的林育璋，談及北京的變化時用了「驚喜」二字。比如中關村，初來時不算熱鬧，現在早被互聯網公司擠滿了，國貿CBD商圈的繁華也令人欣喜，就連751藝術區，也從舊工廠變成了網紅打卡點。而且，移動支付的便捷化、空氣質量的改善，都讓他覺得生活在北京，越來越方便。

工作閒暇時，林育璋喜歡去北京胡同裏找尋小吃。「很像小時候在台灣街頭吃小吃的感覺，很有懷舊的味道。」除了北京外，他也很喜歡順德、成都、上海、廈門、深圳等地。不過，他對城市的「喜好」基本上離不開「美食」。「成都步調很慢，可以逛特色咖啡店，順德的海鮮很好吃，上海的烘焙店和餐廳很多，這些都是我靈感的源泉。」

對於希望來大陸創業的台灣青年，林育璋表示，首先一定要清楚地知道自己需要什麼、在大陸能做什麼，並且一定要秉持著不斷進步的心態去學習。「大陸變化很快，市場環境也在不斷迭代升級，一定要跟最新的資訊和新的時代要求，勇於突破自己。」他認為，來大陸之前最好有長期的事業規劃，這樣會更加得心應手。

林育璋十分期待大陸赴台自由行動早日恢復，讓兩岸烘焙行業的從業者可以互相交流和學習。他希望，未來能將品牌做到台北，讓台灣民眾感受到大陸烘焙業的用心，搭起兩岸烘焙交流的橋樑。「烘焙對我

來講是一種信仰，我始終相信它，也會一直做下去。」



◀台青林育璋在大陸的麵包行業闖出一片天。
受訪者供圖

發揮創意

對於台灣地區麵包大賽冠軍林育璋而言，麵包像飛揚在陽光裏的純淨粉末，是揉化在舌尖的幸福味道，也是他孜孜不倦追求的事業。2012年已在台灣麵包界打拚十二年的他決心離開舒適圈勇闖北京，也因此收穫了更廣闊的人生。「大陸的麵包市場變化很大，現在的消費者對麵包品質的要求更細化、對價格的接受度也更高，懂麵包的人越來越多，從中也能看出大陸經濟發展和人民生活水平的提高。」為了在競爭激烈的麵包市場中立足，林育璋發揮創意，開設工作室，與學員一起探索白吐司的100種吃法。

大公報記者 朱燁北京報道

在2012年成為「原麥山丘」公司行政主廚之前，林育璋曾考察過北京市場。「當時北京的烘焙市場有很多空白，所以過來發展應該是個不錯的機會。」於是，林育璋與其他兩位分別來自大陸和台灣的創始人一起，見證了「原麥山丘」創立的過程。「對我而言是一個新的開始，既是機遇也是挑戰，內心深處還有些怕，擔心無法適應大陸環境又或者不能勝任工作。」

「笨方法」收到好效果

「一年『燒』了600多萬人民幣，因為籌備期漫長，一直無法開出首家店，使得很多儲備員工都接二連三地走了。」林育璋回憶，當時有個臨時小廚房，一年多的時間裏，他不斷地研發麵包，然後拿去商場給負責人試吃，還做了演講文稿和圖文介紹冊，一家家地跑、一家家地問，歷經種種困難，「原麥山丘」才終於開了第一家麵包實體店。

林育璋說，那一年的時間心裏一直打鼓，也會質疑自己當初的選擇是否正確、努力是否白費，當時

幾個主創夥伴坐在一起，對彼此加油打氣。「要麼成要麼敗，那時候已經沒有退路了。」

第一家店設在中關村，開業前，林育璋帶著麵包，開始了對周邊一公里以內的互聯網公司挨家挨戶的拜訪。「試吃和回訪，來來回回好幾次。」他笑着說，「腿都跑細了，不過最笨的方法確實收到了不錯的效果。」效仿台灣地區的發展趨勢，林育璋帶來的「軟歐包」甫推出市場，就受到了消費者的喜愛。接下來的時間，營業額開始逐步提升，從日售2萬到5萬人民幣，林育璋的信心也跟着回來了。「北京九家店，我們做出了一年2億人民幣的業績。」

近幾年，大陸烘焙市場快速發展，據《中國烘焙食品行業發展現狀研究與未來投資調研報告（2022-2029年）》統計顯示，2017年至2021年，烘焙食品企業數量由2040家增長至6395家。

健康麵包成為新亮點

2019年，林育璋離開「原麥山丘」，重新出發。2021年，一家位於北京751藝術區、專注於做「吐司」的麵包店——「杏客烘焙」誕生了，新的困難也隨之而來。「以前有運營、銷售、管理各方面的人才，我只專心做技術，可現在情況不一樣了，

需要更全方位地進行把控，思維模式也需要改變。」此外，隨著大陸麵包市場環境的變化，經營模式也急需調整。「現在的麵包市場飽和度比較高，需要做出差異化的呈現才能吸引顧客。」他透露，除了專注於吐司製作和售賣外，未來還將開設烘焙課堂，設立DIY（自己動手製作）教室，鼓勵大家探索白吐司的100種吃法等。林育璋以店內的招牌代表「杏吐司」做基礎，因為純粹更能突顯麵包的本質，直接吃鬆軟彈牙，搭配抹醬與夾餡。例如，抹醬方面，可以抹黃油、果醬、巧克力奶油醬、橄欖油、黃芥末醬、番茄醬、沙拉醬；夾餡方面，可使用葉菜蔬菜類、培根火腿、芝士、新鮮水果等等。

林育璋還很喜歡「混搭」，日常所吃到的食物中，也能找到做麵包新的靈感。「和麵包風馬牛不相及的原料，我也會放進去試一試。」他認為，對現在的大陸消費者而言，麵包已經不再等同於「包子、饅頭」這樣的主食，而可以作為一個精品、一種享受以及一款可以分享給親友的伴手禮，因此，以優質健康和零負擔的原材料為亮點的麵包，也成為了消費者的首選。「比如做台式菠蘿包，以前會用人造黃油，吃起來對身體有負擔，現在用的黃油是用牛奶去提煉的，改良後的產品就很健康。」



◀台青林育璋曾赴法國巴黎參加烘焙技術研討會。



◀台青林育璋與外國的糕點專家交流製作技巧。