

台「麵包夫妻」深創業：愛在微小味道裏

歷經四次失敗 顧客溫情相撐 「最難時只夠錢買回台機票」

夏初的午後，一場大雨剛過，港人葉先生和太太專門來到位於距離福田口岸不遠的福強路，購買「艾薇達歐包」的紅豆包。喜歡烘焙的葉太太選購了這款紅豆包，好客的店主劉天庭、黃惠君夫婦則沏上台灣帶來的四季烏龍，與葉先生一家分享做歐包的心得。這對台灣夫妻來到深圳八年，六年前開始嘗試經營烘焙店，最艱難的時候「交完租金，只夠買回台機票」。

苦盡甘來，從「做好麵包」到「做好麵包店」，「麵包夫妻」在深圳逐漸站穩腳跟，「『艾薇達』的法語意思是『和你在一起』，我和太太更願意理解為『愛在微小的味道裏』。每一個麵包中每一處細節都會嚴格把控，通過食物把溫暖帶給顧客。」

◆ 香港文匯報記者 石華、常麗娟 深圳報道

童年時便接觸烘焙文化，高中畢業後正式成為台灣地區糕餅製作專業名師王穎愷的弟子，算起來，今年32歲的劉天庭已和麵包打了16年交道。2015年，劉天庭偶然得到了去深圳工作的機會，在一家食品培訓機構擔任教學工作，不久，黃惠君也從台灣飛到深圳，兩人在此安家。

2018年，劉天庭就開始自己經營麵包店，剛起步卻因為沒有足夠的市場調研，收到不少差評。客人認為他製作的麵包沒有甜味和香味，「剛來深圳的時候，麵包店很多，但都偏油、偏甜，傳統的歐包受眾少，那時我就想做真正意義上的歐包給深圳市民嘗嘗。」起步遇挫一度讓劉天庭很失落。

在失利之後，劉天庭根據深圳市場推出了軟歐包、法式甜點等產品，通過努力也獲得了短暫的成功，最輝煌的時候在福田皇庭廣場經營着180平方米的店舖，可惜火爆之後歸於沉寂。「那時候走得太快了，沒考慮到持續發展。」劉天庭說。

老顧客眾籌力挺 讓我們「重生」

遠離家鄉又創業失敗，比想像中更打擊年輕人的意志，手裏只剩2,000塊錢的劉天庭和黃惠君，開始認真考慮是不是要打道回府。黃惠君記得：「當時交完租金，存款只夠買回台灣的機票了。」

「第四次創業失敗打擊最大，也有過放棄的念頭，但不少顧客願意眾籌給我們重新開店，那份溫情讓我們重新站起來了。」劉天庭說，當時他賣掉設備，在一間僅有十平方的工作坊內再次創業，慢慢積累才有了目前「艾薇達歐包」這家門店。

「這家麵包店是在2022年開張的，剛剛開業就一直火爆到現在，很多人都說我們是一戰成名，卻不知道這其中六年的沉澱。」黃惠君說，現在的收入達到了預期，除了成本之外，還有盈利，雖然辛苦卻很滿足。

預售避免浪費 水準值得售價

每天早上5點，劉天庭夫婦準時開工，在接下來的5個小時中，他們要完成50多款、600多個麵包的製作。早上10點，麵包店準時開門，迎來了一天中最忙碌的時刻，除了現場銷售外，外賣、全國快遞都集中在上午時段，兩夫婦的午餐時間也被拖到了下午1點半左右。吃完午飯，他們才會有歇息的時間，一般都是在店裏與顧客聊天。

「艾薇達」從不做「買二送一」優惠或者閉店前的打折售賣，這一切都來自於黃惠君的銷售理念。她說，「我們的麵包值得這個價格，如果打折是對自己食品的不自信。我們通過預售的方式，每天推出50種麵包在網上提前售賣，根據售賣的結果判斷第二天是否要多做一些，這樣避免了食材的浪費。」

「值得這個價格」的自信，來自於對每一道工序的嚴格把控。以「艾薇達」的麵粉為例，50多種麵包需要十幾款不同的麵粉，劉天庭解釋說，不同的麵粉灰分值不同，製作麵包的工藝也不同。

客似雲來生意旺 天南海北動人心

來店裏消費的老顧客很多，慕名而來的新顧客也不少。有一名北京來的顧客在準備從機場回家時，直接來店裏裝了一個行李箱的麵包帶走；全國各地的訂單每天都有，最遠的可到黑龍江和新疆，速遞一般需要兩天的時間。「有時覺得客人花的運費比麵包還貴，也會勸一下，更多的還是感動。」劉天庭夫婦很珍惜當下。

談到以後的發展，這對「麵包夫妻」想要留在深圳發展，希望大家吃他們的麵包都能感受到愛的味道，更希望能夠告訴更多的台灣青年深圳有很好的平台，帶動他們來深圳發展。黃惠君說，「下一步我們會開分店，但是不完全以麵包為主題，可能是蛋糕，也可能是料理，趁着年輕，生活有各種可能。」



◆ 台灣的「麵包夫妻」劉天庭和黃惠君。
香港文匯報記者石華 攝

◆ 劉天庭和黃惠君在店裏忙碌，完成外賣訂單。
香港文匯報記者石華 攝

「螭吻」麵包雕塑獲國際金獎 中西美食結合 詮釋中國情懷



◆ 劉天庭在 IKA 世界奧林匹克烹飪大賽上獲獎後留影。
香港文匯報深圳傳真

特稿

在2022年的「深圳青年五四獎章」頒獎典禮上，劉天庭作為唯一的餐飲從業者，從眾多優秀青年中脫穎而出。他不僅將中國傳統美食與西式糕點完美結合，更是將中國飲食文化推向了世界舞臺，贏得了國際社會的廣泛讚譽。

在劉天庭的麵包店裏，一件名為「螭吻」的麵包雕塑作品成為了焦點。這件原創作品在今年第26屆 IKA 世界奧林匹克烹飪大賽上斬獲金牌。中國國民黨前主席馬英九率台灣青年一行在深圳交流時，作品進行了展出，獲得了馬英九的連連稱讚。

源於旅遊靈感 增添文化內涵

作品精緻細膩，每一個細節都充滿了

藝術感。從龍鱗的紋理到傣族銀飾的點綴，都展現了劉天庭對傳統文化的深刻理解和獨特詮釋。據劉天庭介紹，「螭吻」麵包雕塑的靈感來源於他在山西旅遊時的靈感，「螭吻」是龍的第九子，象徵着平安順遂，決定將其融入到自己的作品中。此外，他還加入了傣族的銀飾等元素，寓意着招財進寶，為作品增添了更多的文化內涵。

在 IKA 世界奧林匹克烹飪大賽上，「螭吻」麵包雕塑一亮相便引起了評審們的關注。儘管西方人對於東方「龍」的形象比較陌生，但在黃惠君的解釋和翻譯的幫助下，評審們逐漸接受並認可了這件作品。評審表示，這件作品不僅展示了中國傳統文化的魅力，也體現了現代烘焙技藝的精湛水平。

獨創「深圳酵母」 烘焙界一道亮麗風景線

每周一，「艾薇達歐包」都會選擇停業休息，這在快節奏的深圳城市生活中顯得尤為難得。然而，這正是劉天庭夫婦所堅持的「鬆緊有度」的生活哲學和經營理念。他們每年都會攜手走遍大江南北，不僅欣賞祖國的大好河山，更將



◆ 店裏自行培育的酵母。
香港文匯報記者常麗娟 攝

各地的獨特食材融入麵包中，為顧客帶來一場風味各異的味覺盛宴。

各地食材釀新意 巧手融入麵包中

新疆的核桃、黑龍江的藍莓、福建的龍眼、四川的花椒……這些來自五湖四海的食材，在劉天庭夫婦的巧手下，都化身為麵包中不可或缺的一部分。劉天庭說：「在嘗試各種食材的過程中，我們不斷挑戰自我，力求創新。以四川花椒為例，初嘗時總帶有一種麻香，但當我們發現當地特色菜花椒葉時，便找到了靈感，將其巧妙地融入麵包中。」

「這是我們用深圳的空氣、水和麵粉精心培育的天然酵母。」初到深圳時，劉天庭夫婦便着手「養育」了一個名為「深圳酵母」的魯邦種（在法國，魯邦種一詞就是法語中「發酵種」的意思。在定義上，魯邦種指一種完全使用小麥粉和水或部分裸麥粉、小麥粉和水起種製作的發酵種。但是在其他國家，魯邦種有時候也泛指所有發酵種）。他們如同養育孩子一般悉心照料，為酵母提供最佳的生長環境。在烘焙過程中，他們堅持使用這種天然酵母，賦予麵包獨特的微酸風味，讓顧客品嚐到一份來自深圳的獨特風味。

「這就是愛的味道，是走遍全深圳也找不到的獨特風味。」劉天庭夫婦的堅持與熱愛，讓「艾薇達歐包」成為深圳烘焙界的一道亮麗風景線。

台胞：參與海峽論壇的台青比例更高了

香港文匯報訊 據新華社報道，第十六屆海峽論壇吸引台灣各界嘉賓約7,000人參加，受到台灣媒體關注。島內各界人士認為，本屆海峽論壇再次展現兩岸同胞要和平、要發展、要交流、要合作的共同願望，在台灣形勢緊張動盪之際發出和平、理性的聲音。

時隔5年，台北市企業家菁英會副會長吳贊軒再次參加海峽論壇。他對記者表示，今年海峽論壇對與會台胞的服務更加精進，這是大陸為台胞企提供同等待遇的縮影。「論壇交流活動策劃更加精細、主題更為多元，涵蓋同名村、健康衛生、影視、體育等方方面面。我發現，台灣年輕人參與的

比例也更高了。」

吳贊軒在台灣從事企業經營外，還熱衷推動兩岸姓氏、廟宇交流。本次海峽論壇期間，他向多位大陸朋友了解相關情況，並到廈門周邊廟宇走訪。「海峽論壇是兩岸同胞一年一度深度交流的絕佳機會。當下兩岸關係緊張嚴峻，海峽論壇作為民間交流盛會，可以化解隔閡、增進了解，應該一直辦下去。」

「在大陸很有家的溫暖」

本屆海峽論壇的青年交流板塊共設海峽青年論壇、海峽兩岸體育嘉年華等13項活動，與會台灣青年人數逾2,000人。台灣青年何家賢、蘇恆就在其

中。

本著想了解「大陸對台灣同胞是什麼看法」的好奇，從事建築行業的何家賢今年跨越海峽，成為海峽論壇的「首來族」。參加論壇大會和兩岸基層治理論壇兩項活動後，何家賢的「好奇」得到了解答。

「大陸自上而下，接待我們都十分熱情友好。」28歲的何家賢剛走出校園，海峽論壇期間在大陸認識了不少行業前輩。「大陸發展日新月異，大陸同胞都非常歡迎我們前來發展，願意為我們提供幫助。在大陸，我有被照顧的感覺，很有家的溫暖。」他告訴記者。

自稱海峽論壇「常客」的蘇恆對記者表示，海峽論壇是擴大兩岸民間交流、深化兩岸融合發展的重要平台和指標。今年分論壇變多了，視野更廣闊，覆蓋的島內民眾也更多了。「我會把在論壇上感受到的大陸的善意和發展機會帶回島內，希望台灣年輕人能在大陸找到美好未來。」

「但願人長久 兩岸共繁花」

「但願人長久，兩岸共繁花！」台灣資深媒體人白德華認為，觀察本屆海峽論壇可以看到，大陸方面積極促進兩岸同胞心靈契合。對比之下，民進黨當局政策短視，缺乏深謀遠慮。