

# 家族產業發展－烘焙業

111030004 詹朋修

## 壹、前言

位於新北市新莊區，有一間開業於民國七十八年，經營了半甲子，名為「奇新蛋糕」的烘焙坊<sup>1</sup>。這間專門賣蛋糕、麵包的烘焙坊是我姑姑和姑丈開的店，而我的爸爸（下稱為詹先生）也作為店長在那邊工作，且一做就是三十年。這間烘焙坊離我家非常近，加上詹先生在那邊工作，因此，這間店也有我從小到大的回憶。筆者觀察到，店裡的工作人員，不論是麵包師傅、蛋糕師傅或是普通店員，許多人都是來自我們家族，從筆者的父輩到筆者的下一輩都有，甚至筆者也曾經作為店員，在烘焙坊打了一個暑假的工。這樣橫跨三代，耕耘了三十幾年的事業對於我們的家族非常重要，有許多家族的活動，或是親友間的聯繫，都圍繞著這間蛋糕店展開。以上種種，讓我很好奇這間承載了我們近代家族史的店面是如何發展，以及如何在這段過程中，串起家族三代的人。筆者會以烘焙坊的創業初期的困難、創業中期的挑戰、烘焙坊的現況以及烘焙坊在家族的角色定位作為主軸，依照時間順序進行書寫。由於詹先生從烘焙坊草創時期就在那邊工作，是這間店的創始人之一，也有見證並參與其發展過程，因此筆者將詹先生作為主要訪問對象，並加入筆者個人的觀察，討論烘焙坊的發展歷史。



烘焙坊的發展過程，以訪問的形式獲得（圖片來源）<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 奇新蛋糕官網，<https://www.29936215.com.tw>，檢索日期：2023年12月20日

<sup>2</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。

## 貳、本文

### （一）創業初期

前文提到，烘焙坊是由筆者的姑姑、姑丈以及爸爸三人共同創立的。詹先生那一代總共有六個兄弟姊妹，他是排行老四，也是二哥。共同創辦的姑姑則是老么，筆者都稱她叫小姑姑（以下稱為老闆娘）。我們的老家在嘉義縣，主要以務農為主，農作物包含稻米、蔬菜以及各種水果。在這些作物中，小番茄是最容易賣，也賣得最好的水果。據詹先生所說<sup>3</sup>，一心想要走出嘉義農村的他注意到小番茄的商機，於是他決定和二姐一起前往台北經營水果攤。地點選在當時的台北縣板橋市，因為在此之前我們家族沒有人本上打拼，因此這個水果攤也是我們家族在北部生根的第一站。詹先生說水果攤的經營如同預期，小番茄賣得非常不錯，但是這種水果畢竟還是有季節性的，因此水果攤的淡季和旺季有十分大的落差。因為經營情況不夠穩定，因此詹先生開始著手尋找其他財路，而剛好在此時，小姑姑和姑丈也一起來到台北了。

開業的民國七十八年，正好是政府實行「麵食推廣政策」的後期<sup>4</sup>，民眾逐漸接受麵包等食物，且因為姑丈（以下稱為老闆）是麵包學徒，因此老闆娘和老闆決定開一家專門賣西式、中式麵包的烘焙坊。而在他們的勸說下，詹先生也收掉在板橋經營了幾年的水果攤，和老闆娘、老闆一起來到新莊開設麵包店。之所以選在新莊，是因為正好有同樣來自嘉義的同鄉友人願意提供店鋪<sup>5</sup>，詹先生他們就順勢租下這間店鋪的一樓，將這一層分成廚房以及門市，並再購買烤箱、攪拌機等等器材後開始營業。除此之外，詹先生也提到剛成立時的廣告看板也是由當時正在念藝術的表姐所設計，老家那邊的大姑丈也有提供資金援助，正是因為整個家族共同努力才能夠成立這間烘焙坊。

在創業初期，除了有請一些店員以及麵包師傅幫忙以外，詹先生、老闆娘以及老闆也有明確的分工。老闆作為麵包師傅，只需要負責烤出每天的麵包。當時的種類包含：菠蘿麵包、紅豆麵包以及傳統的肉鬆麵包等等，都是一些經典的品項。老闆娘負責人事的管理，並照顧店員們的飲食起居。聽詹先生說到這裡時，筆者此時感到疑惑，為何老闆娘還需要照顧到其他店員。而詹先生說當時就是這樣<sup>6</sup>，除了一起開業的親友，也要將雇傭的店員視為家人，這樣的人情味才是支持麵包店走下去的力量。這樣的回答讓筆者恍然大悟，因為詹先生的工作正是坐鎮櫃檯的收銀員，從創業初期，三十年如一日的一直做到現在。他在工作時，總會和客人打招呼，特別是熟客，每次都會說上幾句話。我想就

<sup>3</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。

<sup>4</sup> 台灣烘焙業的發展趨勢與經營建議，<https://mymkc.com/article/content/22322>，檢索日期：2023年12月20日

<sup>5</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。

<sup>6</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。

是這樣的噓寒問暖展現人情味，才能招攬到一群忠實的客人。就這樣，家族成員彼此分工合作，雖然在創業初期非常辛苦，但整體發展並沒有遇到多大的困難。

## （二）發展中期

經過多年的苦心經營後，烘焙坊的生意漸漸穩定了下來，麵包的種類，也從幾種簡單的種類，慢慢更豐富了起來。而在這個時期，最重要的轉變便是西式蛋糕部門的成立。當時的環境，由於美援的大量麵粉也經到來多年，人們也漸漸開始接受西式的糕點，特別是香甜可口的蛋糕。詹先生和老闆娘看準這個機會，開始招募蛋糕師傅，希望和傳統只賣麵包的店家做出區別。後來，有兩位師傅先後到了蛋糕部門，在他們的努力下，成功打響了在新莊的口碑。第一位師傅的貢獻是找到蛋糕原材料的黃金比，製作出了符合在地人口味的蛋糕體以及鮮奶油，並在對西式蛋糕接受度還不高的時代開拓了蛋糕市場。但是筆者並沒有見過這位師傅，因為他很早就離開了，這段故事是經由爸爸口述得知。另一位師傅我就比較熟悉了，他正是筆者的堂哥，因為他是相關的餐飲科系畢業，因此他也是現在蛋糕部門的負責人。

當筆者訪問到這裡時，注意到了一個現象。那就是筆者的同輩之中，有許多人都曾經到烘焙坊打工。詢問詹先生後得知<sup>7</sup>，當時家族中很多年輕人希望北上發展，麵包店便成了他們到台北的第一站。在這裡，除了可以有親戚朋友的照顧外，也可以趁機習慣台北的生活環境，並透過在店裡的工作累積經驗。筆者覺得，此時的麵包店已經成功連接起了整個家族，許多家族成員會來到這裡生活、工作，甚至定居於此，彼此可以互相照顧，形成密不可分的關係。

在創業的幾年後，烘焙坊才遇到了發展的困難。前文有提到，民眾對西式麵包、蛋糕的接受度漸漸增加。

民國 70 年代中期至 80 年代初期，西點麵包、蛋糕業快速成長，且國內也陸續舉辦烘焙競賽、再加上證照制度推行，愈來愈多擁有一技之長的西點師傅自立門戶，因此台灣各地西點麵包店如雨後春筍般出現。<sup>8</sup>

這雖然讓烘焙坊的客源增加，卻也導致同行競爭越發激烈。想當然，烘焙坊也受到這個歷史環境的影響。根據筆者詹先生所說<sup>9</sup>，烘焙坊位於的新莊幸福路上，這三十幾年間各式各樣的麵包店來來去去，且總數量超過三十個，全盛時期甚至有將近十間的麵包店出現在這條路上。雖然競爭非常激烈，讓我覺得烘焙坊可能遇到了滅頂之災，但詹先生表示他們沒有受到太大影響，頂多是營

<sup>7</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023 年 12 月 20 日。

<sup>8</sup> 〈翻開台灣麵包史〉，<https://news.ltn.com.tw/news/local/paper/284139> 檢索日期：2023 年 12 月 20 日

<sup>9</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023 年 12 月 20 日。

業額少了一點。問其原因，詹先生和老闆娘都輕鬆的覺得是「財神爺眷顧」，但筆者認為，是因為烘焙坊的營運方式讓他們贏的了熟客的支持，加上美味的麵包、種類豐富的蛋糕，才讓他們在這場商業競賽中脫穎而出。

就筆者在此生活期間的觀察，新莊幸福路上確實有常常麵包店新開業，其中不乏有知名的連鎖品牌「幾分甜」、「創盛號<sup>10</sup>」等，「幾分甜」甚至就開在我們店的旁邊，造成一個路口有兩家麵包店的奇景。不過，這些店都沒經營多久就歇業了，可能是加盟的店家經營不善，但筆者覺得是熟客已經有了認同感，才能讓烘焙坊經過三十幾年的競爭考驗仍屹立不搖。

### （三）目前近況

經過多年的發展，目前烘焙坊的經營已經趨於穩定。根據詹先生口述<sup>11</sup>，大概從筆者出生的民國九十四年左右，就已經確立了目前的經營模式，並取得不錯且穩定的成果。普通日子裡，店裡每天都會製作當天的麵包以及生日蛋糕，也會配合客人的訂單額外增加產量。除此之外，這幾年也不斷增加或加上種類，除了有傳統的綠豆椪、蛋黃酥以外，也有蜂蜜蛋糕、餅乾等等西式的高點。就這樣，烘焙坊靠著口碑以及豐富的美食種類，保持著穩定的經營<sup>12</sup>。

而作為在地的知名烘焙坊，一年之中也會有些特別的節日，例如：母親節、中秋節以及父親節等會特別繁忙的時刻。母親節和父親節主要是會有大量的蛋糕需求，我每年去幫忙時，總會看到大量訂單如雪花般飛來，造成店裡人潮爆滿。中秋節則是月餅、蛋黃酥等傳統糕餅需求量大增，而且和母親節、父親節不同的是，中秋節往往是為期一個月的大節日，因為有很多客人會先買蛋黃酥送人，因此店裡通常會忙上整整一個月。每到這些節日，店舖理所當然會人手不足，此時便是家族烘焙坊發揮其優勢的時候了。住在附近的姑姑叔叔、堂哥堂姐們，每次都會在店裡人滿為患時自動自發來到店裡幫忙，甚至連遠在嘉義老家的親戚偶爾都會北上來幫忙，一起幫烘焙坊度過難關。對筆者而言，每次一到中秋節就像一次小型的過年，常常可以在這一段時間看到許久不見的親戚朋友，甚至連筆者的晚輩都會過來幫忙。就這樣，在這段期間家族三代成員齊聚，依邊工作一變連繫情感，給筆者一種類似過年團聚的氛圍。

目前，烘焙坊的管理已經接棒給下一代，父親那一輩已經漸漸開始準備退休了。我想，如果烘焙坊維持同樣的經營模式，並持續推出新種類的蛋糕或是麵包，這間店舖一定可以長久的走下去。

### （四）烘焙坊在家族的角色定位

---

<sup>10</sup> 創盛號新莊幸福店，<https://csbakery.net> 檢索日期：2023年12月20日

<sup>11</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。

<sup>12</sup> 奇新蛋糕官網，<https://www.29936215.com.tw>，檢索日期：2023年12月20日

訪問最後，筆者對詹先生提出了一個問題：「您覺得對於整個家族而言，烘焙坊扮演了一個什麼樣的角色」？思考了許久，詹先生表示他從沒想過這種問題，對於他來說，烘焙坊是一個他和妹妹共同創立的店舖，也是他奉獻大半人生的地方，他對於烘焙坊的愛護不言而喻<sup>13</sup>。但是，他也藉由這此的訪談發現，這間烘焙坊確實常常會有不同的親歷來訪，也會照顧北上打拼的家族年輕人，因此，詹先生認為這間店舖除了是家族的產業外，也是家族的「避風港」。而對於筆者而言，因從小就常去店裡，也習慣了常常見到親戚，因此也沒思考過烘焙坊對家族的重要性。經過這次的訪問以及整理報告時，筆者也發現烘焙坊提供了一個親戚朋友可以交流、聯繫感情的場所，是維持家族穩定不可或缺的角色。

## 參、結論

經過前文的討論，筆者對於這間從小看到大的烘焙坊有了更深入的認識。從對於詹先生的訪問中，筆者了解了這間店舖的發展歷史，也從其經營、管理的方式，推論出為何這間店能在競爭激烈的地區長期維持盈利，歷久不衰。然而，對於筆者而言，這段訪談以及搜集資料的過程中，最讓筆者驚豔不已的是，這間店舖真正的連接了家族三個世代的人，成為家族的核心。從第一代創業開始，家族就有錢出錢，有力出力，共同讓烘焙坊步上正軌。店舖在地紮根後，第二代就將烘焙坊當作北上打拼的基地，體驗台北生活並累積工作經驗，成為他們日後發展的本錢。第三代則是透過到店裡幫忙的方式，和其他人見面維持家族間的聯繫。就這樣，「奇新蛋糕」成為了家族成員間的橋樑，所有人人生的大小事都圍繞著它展開，就如同名字一樣，讓整個家族「齊心」。

## 肆、參考資料

- 1、奇新蛋糕官網，<https://www.29936215.com.tw>，檢索日期：2023年12月20日
- 2、台灣烘焙業的發展趨勢與經營建 <https://mymkc.com/article/content/22322>，檢索日期：2023年12月20日
- 3、〈翻開台灣麵包史〉，<https://news.ltn.com.tw/news/local/paper/284139> 檢索日期：2023年12月20日
- 4、創盛號新莊幸福店，<https://csbakery.net> 檢索日期：2023年12月20日

---

<sup>13</sup> 詹先生口述，詹朋修紀錄，〈詹先生訪談紀錄〉，新北市新莊區奇新蛋糕坊，2023年12月20日。