

## 幸福泡芙

轉角的那間「幸福烘焙坊」，白天總是飄著濃濃的香氣。大熊師傅忙著將一顆顆麵糰送進烤箱裡，以滿足客人們的味蕾。

住在這個小鎮的居民們，都很喜歡吃大熊師傅做的點心，因為除了食材天然之外，享用時，還真的能給人帶來一種幸福的感受。不過，客人絕對不會曉得，到了晚上，打烊後的烘焙坊，還上演著另一個故事。

最近，「幸福烘焙坊」剛為一批小麵糰舉辦畢業典禮。這些麵糰已經在烘焙坊裡，努力學習了好長一段時間，為了成為可口的點心，持續的奮鬥著。在這些過程中，熟讀《點心成長史》只是基本功，他們常常被師傅搓啊、揉啊、攪啊、拌啊，每日測量溫度和濕度是例行公事，有時體溫未落在合格範圍內，還會被丟進三溫暖室裡，一下子冰鎮、一下子加熱。發酵的課程是最深奧的，一個步驟沒有掌控得宜，往後可能就會被貼上「NG 點心」的標籤了。小麵糰的父母們，心疼卻也祝福孩子：「辛苦的磨練，會讓你的生命更有滋味喔！」

好不容易，這群小麵糰領到畢業證書了！大家都好興奮，開始動手撰寫自傳和履歷表，計畫要去應徵工作，迎接下一個全新的階段。

此刻，卻有一顆外型迷你的畢業生，獨自窩在牆角，顯然不太開心。

這顆可愛的麵糰，叫做米米。小飛和品兒，是他在班上最要好的同學。個子非常高挑，肌肉相當結實的是小飛，他訂定目標，要當個身強力壯的帥氣麵包，為此，他還特地去報名健身房呢！品兒皮膚白皙滑嫩，吹彈可破，她理想中的志願，是變成令人垂涎三尺的冰淇淋慕斯蛋糕。

今天，所有的畢業生，在烘焙坊的會議廳集合，參與「選我，選我！工作分配大會」，大家似乎都信心滿滿，有備而來。

大熊師傅的兒子熊寶貝擔任司儀，依序喊著畢業生的名字。麵糰們必須先進行健康檢查，測量體脂肪、含水量、糖分等等，一關接一關，請師傅逐項檢核麵糰的身體狀況，並在表格上做紀錄。

而最後的一關，大熊師傅與師母，會根據畢業生的過往經歷、身心狀態等資料，並參考個人意願，評估這位小麵糰，最適合擔任什麼工作。

米米好擔心。他從小就是一顆乖麵糰，做事小心翼翼、按部就班，可是他對未來不太樂觀，因為他覺得自己能力很差，老是搞砸事情。例如，上個星期，他該跳進盆子裡和蛋汁玩黏巴達，沒想到竟滑了一跤，滾進了糖水池，腰間還摔出一道深深的傷口。之後，他天天洗三次澡，想擺脫黏膩，卻依然在剛剛的健康檢查裡，被判定糖指數微高。米米不夠喜歡自己，他時常幻想，如果能跟每次考試都第一名的花花同學互換身分，那該有多好。他的好朋友們，總是一直真心鼓勵著他：「我們喜歡你，是由於你就是你啊，善良又誠懇的你。最重要的是，你一定要欣賞你自己喔！每個人都能從自己身上，找到閃閃發亮的一面！」

這時，刻意排在倒數第一位參加面試的米米，聽見熊寶貝宣布小飛的好消息：「恭喜小飛加入法國麵包部！」

於是，熊寶妹，也就是大熊師傅的女兒，立刻領著小飛前往香草植物花園，進行就業前的準備。

接著，長得油油亮亮的阿亞，去了牛角麵包單位；整個家族皆崇尚養生的素素，如願走向雜糧麵包之路。不意外的，立志成為蛋糕的品兒，被安排去學習化妝技巧，看來，她離變成漂亮蛋糕的日子不遠了。

這屆畢業生的資質優良，很快的一個又一個，被派至不同場所做職前訓練，小Q去泡蘇打水浴，方方到巧克力噴泉做spa。米米一邊欣喜的替同儕拍手，一邊不知不覺掉下了眼淚。他也曾有過許多的夢想，像是成為柔軟綿密的吐司，但是他個頭實在太小了，拚命配合師傅的拉筋和按摩，吸飽了牛奶，依舊沒有太大的成效，更何況現在身體還裂了條縫，外觀不夠好看，口感也不再那麼滑順。他想過要放棄在「幸福烘焙屋」求職，怕自己不能為人帶來幸福，乾脆到鴕鳥師傅新開的麵包店上班就好，若碰到不想面對的事情，還可以把頭埋進土裡。

當熊寶貝喊到他的名字時，米米用力的深呼吸，為自己下了一個重要的決定，擦乾眼淚走向前去。完成所有檢查後，他聽到師傅和師母的對話：「米米各項數據比例挺平均的，是一顆充滿潛力的麵糰呢！不過，考慮外在的破損，及偏小的個頭，要當白吐司，份量大概稍嫌不足，我來思索一下，米米朝哪個方向發展最恰當……」

「師傅……我……我有個建議，我認為，或許我可以……」米米鼓起勇氣，說出心中醞釀多時的祕密。

「真是個新鮮有趣、值得一試的好主意！」師傅仔細端詳米米的外形，激動的大叫起來。

然後，米米去了一個他沒有聽過的新部門，身體抹上了一些汁液，過了一陣子，進入高溫烘爐房，米米感覺自己的身軀，竟像氣球一般慢慢膨脹。

叮咚！烤爐響了，宣告烘焙時間結束。

米米躺在烤盤上，熊寶妹將他送了出來。大熊師傅拿出擠花袋，對準米米身上的那道凹痕，擠進了色彩繽紛的鮮奶油。

最後，他步入冷卻室，在那裡，他和同學們重逢了。

「嗨！品兒，是你嗎？你頭上開出一朵翻糖玫瑰，變得更美了呀！」米米大力誇讚品兒。品兒打扮得亮麗動人，日後想必是「幸福烘焙坊」的超人氣明星。一旁的小飛則曬出一身小麥色的肌膚，散發著迷迭香和檸檬草的味道，讓他顯得十分迷人。

「你是米米嗎？哇！你好像忽然之間長大了許多，內餡也好飽滿呀！你擔任的是什麼點心職位呢？你看，之前你害怕自己做不好，但其實你相當稱職啊！」好友們對米米說。

米米聽了同儕的話，感到又驚又喜，他連忙照照鏡子，雖然胖了些，但自己還是原本那個米米呀！不過，米米是真的成長了，他的勇往直前，使得他發現，原來自己根本不像先前想像的那麼糟糕，那麼一無所有、一無是處。小個子讓他成為創新小點心的不二人選，傷痕恰好可以注入師傅新研發的獨門餡料。當他無

畏的向大熊師傅坦露自我以後，整個世界彷彿都不一樣了，再加上大熊師傅的巧手相助，米米的大變身，成功了！

米米路過麵糰高級班教室，碰見垂頭喪氣的麵糰學弟妹，他想起了以前的自己，便馬上過去安慰他們：「相信我，你的用心，總有人懂得珍惜，就算暫時還沒有被他人看見，你也一定要先賞識你自己，為自己的生命找到光亮！」

不久，米米和同學們，正式到點心櫃上工了。大熊師傅在米米的面前，放上了「幸福泡芙」的三角立牌，接著又在他身旁，擺了幾粒更嬌小的「一口泡芙」，米米一眼就認出，是那天遇到的學弟妹們。

轉角的那間「幸福烘焙坊」，白天總是飄著濃濃的香氣。據說烘焙坊新一代的熱賣點心，是泡芙系列產品。「幸福泡芙」外皮酥脆、內餡豐滿，口感美味又獨特，帶給顧客視覺與味覺的雙重享受；而小小顆的「一口泡芙」，填充著各式各樣的餡料，一次多買幾顆，可以和家人、朋友一同分享，傳遞快樂。大小泡芙各具特色，但都能令人感到加倍的幸福。看著客人們因自己而幸福的笑臉，米米也覺得好感恩、好快樂。