

曾文雄 甜在心 舌尖上的懷舊旅程

讚 0

推文

2016-06-17 記者 李康繡尹 報導

有人認為台灣糕餅只有兩種味道，一種是甜的，一種是鹹的。在新竹北埔老街上，有一位特別的台灣糕餅傳統師傅，能帶給大家甜鹹之外的神奇滋味，領略更多舌尖味蕾上，那份質樸單純的好滋味。

炙熱的空氣裡，伴隨著麵粉烘烤過後的餘香，以及芝麻拌炒過後的韻味；映入眼簾的是，一塊塊溫暖、閃耀著金色光芒，剛出爐熱騰騰的糕餅；耳邊傳來的是老闆曾文雄沉穩卻親切的招呼聲。如此這般，是一間10坪不到的店面，坐落在純樸的北埔老街巷弄中。

束仁酥糖 打造北埔新滋味

曾文雄是在新竹出生、長大的新竹客家人。年輕的時候，誤打誤撞進入了烘焙的領域。後來，想要到外面闖一闖，到處漂泊，當過送報人員、水泥工、物流司機等等，嘗試過的工作兩隻手指頭都數不完。而最終，自己還是決定返璞歸真、倦鳥歸巢，回到自己最熟悉、最有豐沛情感記憶的地方，北埔老街，開起糕餅店。

「台灣糕餅界流行一窩蜂，從葡式蛋塔到甜甜圈，每家做的都差不多。年輕人，喜歡西方的、外來的。但是，我個人認為啊！糕餅就是要融入地方特色與文化內涵。」製作糕餅費工、費時，利潤又不高，真正老手藝的傳承哪有這麼簡單。曾文雄邊指著剛做好的杏仁酥糖，一邊娓娓道來做糕餅的辛苦。

杏仁酥糖是曾文雄店裡的招牌點心。北埔老街向來都不是因為杏仁而有名，當時曾老闆決定做杏仁酥糖時，家人都很驚訝，也都替他捏了一把冷汗。而杏仁和他到底有什麼關聯呢？曾文雄說，杏仁有苦杏仁和甜杏仁的分別，他希望能發揮傳統客家人的精神，把杏仁的苦吸收，反之將甜杏仁的美妙滋味融入。在製作這些甜品的過程中，他也堅持完全手工，並且不添加任何化學藥劑。



曾文雄手工揉壓糕餅，每一掌都是經過他十幾年來，練習功夫所磨出來的。(李康繡尹/攝)

其實，製作杏仁酥糖是為了配合新竹縣政府「導出老故鄉」活動，利用地方意識，推廣行銷糕餅這樣的古早味，轉型為地方特產，讓大家來到新竹北埔，能有個代表性的特產帶回家。原先

想法很單純，利用當地品質最好的農作物，並且做出差異化。食品除了衛生、好吃、健康也是市場競爭力的一環。曾文雄說，因為不是那種大集團式的店面，所以必須在人家做不到的地方，去尋找自己的特色出路，除了面對原物料漲價，現在還得面臨多重競爭，轉型尋求杏仁特色商品，變成求生的不二法寶。



曾文雄手中拿著幾乎和半個人一樣高的鍋鏟，在盛夏的三十度度高溫中，努力翻炒著芝麻糖的原料。

(李康繡尹 / 攝)

學徒生涯 體悟生命價值

過去曾文雄有一段流離在外當學徒的日子。他說，在外當學徒是一種現實成長的必要，學會看人臉色，學會觀察誰要什麼，但學是一回事，做又是另一回事，不會只能一股腦地拼命下去做，希望勤能補拙，或是老師傅能看到他認真的一面。

不過，曾文雄說自己自尊心很高，寧可四處漂泊，也不回家讓爸媽看見自己一事無成的狼狽模樣。累了今天睡這，明天疲乏了就借住那，這樣的日子好歹也持續了四五年，直到最後哥哥最後看不下去，重重賞了他一句話：「面子一斤值多少？累了就回來吧！」當時家人溫暖的支持，讓曾老闆銘記在心。

現在的他，總是能將心，比相把家庭放在第一位。也因為當時這些年的磨練，讓曾文雄在應對各種不同的客人，能更加圓融。曾文雄還說：「我非常願意給年輕人機會！我當時是苦過來的，當然知道那路有多麼不好走。遇到伯樂就跟種樂透一樣困難，年輕人，就要多嘗試！」

現在做的糕餅是曾文雄記憶中的味道，腦中珍貴一路走來的回憶。除了讓在地人吃的到，也希望在未來能外銷，讓在海外的留學生品嚐故鄉的美味。外銷有外銷的困境，帶到國外有一定技術上的限制，東西保存期短和容易破碎，是目前遇到的最大難題。

另外，曾文雄也希望能涉略更多更廣的方向，不侷限在做糕點，也可以將這些製作過程，結合客人手工DIY，用互動的模式，讓大眾不只味覺留下深刻印象，對觸覺、視覺這些過程更加體會客庄的美，更能驚艷。

第二代老闆曾文慶也開始著手計畫，由個人最常接觸的網路平台著手，成功跟團購網站合作，增加銷售及曝光度，甚至於實體店面，也積極和旅行社合作，一搭一唱打出知名度。



「客群範圍廣、接觸來源多元」，曾文雄店前的人潮不斷，即使在平日還是一波接一波的客群。

(李康繡尹 / 攝)

老一輩的人，有此一說：「一盒糕餅相當於一斗米的價格」。投身糕餅業二十餘年，曾文雄由西方烘焙技巧專精，到懂得回歸在地資源發揚光大本土產品，在這條傳統技藝路上，他翻新花樣、調整身段，延續翻炒生命，也在順應潮流之間找到生機。

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0