

廖錦宏 泡菜大廚的神奇創想

讚 0

推文

2016-06-16 記者 陳美瑛 報導

走在新埔街上，放眼望去招牌琳瑯滿目，看得讓人目不暇給，仔細一看，多半是賣板條的店面：有大間氣派的板條餐廳，也有隱身巷弄，連招牌都省了的板條攤子。無論是何種形式，盡是打著客家板條的名號，吸引著在地人以及外地人前來賞味。

前方大大的綠色招牌上寫著「日勝」兩字，夾雜在各式各樣的招牌堆中，走近一看，小小的店面實在不怎麼顯眼，狹長型的用餐空間走的不是豪華路線，但明亮的光線與整潔的環境，顯得簡單而俐落。

老闆廖錦宏身穿廚師袍、頭頂廚師帽，對每一位進來的顧客投以笑容，親切地問著「請問有幾位」，並且親自領客人就座，這些小細節無關乎廚藝，卻是老闆廖錦宏的堅持以及「日勝」的態度。

「說起板條阿，還得從我父親開始講起……」，廖錦宏回憶似地說。



第二代老闆廖錦宏，總是用親切的笑容對待客人。（陳美瑛 / 攝）

遙望第一代的苦心與經營 企盼第二代的掌杓與傳承

板條在早期經濟尚未起飛的新埔小鎮，是除了米飯之外，另一項重要的主食，為農家地區帶來美味與體力。板條不但能吃饱，還能吃出多種味道，除了有米香、有飽足感，最重要的是多變化的蒸、煮、炒帶來與米飯不一樣的新鮮感，不再是豬油配飯或醬油淋飯的單調口感。

早在民國40年代，新竹縣新埔鎮還是一個以農業為主的鄉村，新埔街上就有間「日勝飯店」以板條聞名，老闆即是廖錦宏的父親廖煥堂，就連已故總統蔣經國都曾蒞臨數次，想見當時名聲之響亮，傳遍之千里。



店內懸掛著的三張舊相片，有前總統蔣經國與廖煥堂夫婦的合影，看得見「日勝」走過的歷史足跡。

(陳美瑛 / 攝)

廖煥堂最初是在市場賣板條、桔葉粉腸等傳統客家小吃，此外又接辦附近客家庄外燴辦桌的生意。忙碌的工作，讓廖煥堂和太太廖林秀菊每天天未亮就要起身殺雞殺鴨、灌腸，孩子們當然也都要幫忙。

「後來，父親因肝病去世，留下三個還在就讀中學的孩子，以及母親苦撐店面」，廖錦宏感性地回憶說。「母親每天光切板條就要四小時，切到手腕痠痛」。

為了不讓母親過於勞累，廖錦宏與二哥廖錦雄兩兄弟學習接手，放學回家後書包一丟，開始切菜、整理桌椅，從幫家人做飯當練習，到真正開始煮板條給客人之後，兄弟倆會躲在一旁邊洗碗，邊偷看客人吃板條的表情，再檢討改進。

兄弟倆逐漸接手家裡的生意，起初廖錦宏與二哥廖錦雄一同經營父親傳下來的小店。後來因為發生意外，加上健康狀況出現危機，使得廖錦宏開始思索著如何替板條注入新生命，「日勝客家蔬食」的想法漸漸從心中燃起。

天外飛來的橫禍 是厄運，還是機會

十二年前一場意外的車禍，廖錦宏摔斷了嗅覺神經，從此失去嗅覺，這突如其來的變化，讓身為廚師的廖錦宏一度很沒有自信，擔心同業嘲笑、客人踢館，熟悉的廚藝頓時變得陌生，一時也不敢對親人朋友說出自己的嗅覺缺陷。

俗話說「失之東隅，收之桑榆」，車禍讓廖錦宏對自己的健康狀況有更進一步的了解，醫生對他發出健康已亮起紅燈的警訊，並且要他多加注意自己的身體。醫生建議若要人生走的健康又長久，從飲食習慣下手絕對會是一個好的開始，於是廖錦宏開始試著做出轉變。

加上沒有嗅覺，必須保持味蕾敏銳，廖錦宏決定戒菸，並改吃素，經過幾年的時間下來，身體狀況已經有明顯的改善，廖錦宏出於對客人的疼惜，以及負起廚師應有的責任，便在七年前換了招牌，改賣素食料理，散播健康蔬食的種子。

泡菜+板條 傳統與創新的巧妙結合

在早期農村，需要夠多的人力幫忙勞動，物質條件也相對困難，能夠吃上大肉多油就是一種富裕的象徵，或作為終年辛勞的犒賞；現代人的生活型態逐漸改變，農耕勞作也少了，過量多油大肉的飲食容易衍生出慢性疾病與癌症，簡單自然、原味不複雜的料理漸漸成為全球的新趨勢。

自家的老店，承襲自古早農業時代的飲食習慣，賣的是能吃饱又好吃，並不流行素食養生。廖錦宏明白過去的傳統，以及當前的趨勢，如何能夠延續上一代的烹調美味，又能夠為這一代帶來健康，在在都考驗著廖錦宏的創新之路。

然而創新之路何嘗輕鬆，「剛從葷轉素的時候，會先看食譜，然後再組合成自己的概念」，廖錦宏這樣說。後來出國進修和歐洲人交流蔬食文化，帶回香氣料理的概念，希望讓冷盤菜色也能飄香。

於是廖錦宏選擇從「泡菜」入門，日勝客家蔬食，守住傳統同時又能夠創新的絕招，就在於自製的「日勝泡菜」。廖錦宏配合板條這項客家美食，想到了用泡菜酸辣甜的香氣，取代傳統板條大量使用豬油、紅蔥頭、三層肉等葷食爆香料的方式，創造出「泡菜板條」這種新吃法。

「果醋泡菜」，嗅覺與味覺的雙體驗

走進狹長的店裡便能看到洗淨的山東白菜已切塊，放在桶子裡，很是吸引目光，接下來的醃製工作就是和調味果醋的醬料攪拌，需要等兩天發酵，目的是要保持山東白菜葉子的脆感，製作過程和客家鹹菜是一樣的。

加入「岩鹽」醃製，使泡菜味道更回甘，這是廖錦宏想到的點子，除此之外，為了讓素食者也能食用泡菜，廖錦宏更是靈機一動，去大蒜而改放入水果幫泡菜提味。一開始先選氣味較濃郁的水果做實驗，例如芒果、鳳梨、蘋果與葡萄等，分別釀開，一瓶一瓶檢查氣味，再做組合。

歷經四年的研究與開發，「果醋泡菜」終於在這樣的反覆組合與修正之下成功推出。對於一個聞不到氣味的廚師而言，泡菜的酸辣甜和香氣要取得平衡並不容易，味道的鹹淡廖錦宏可以察覺得出，但水果的香氣有層次感必須靠嗅覺，此時太太劉燕萍就是一位極佳的工作夥伴，不厭其煩地陪著他修正果醋比例。

泡菜的第幾次改版已數不清，廖錦宏想克服弱點的努力，太太都看在眼裡，嘴上雖很少說，卻以行動默默支持，「研發菜色是蠻辛苦的事，要一直修正、調試，是真的很辛苦啦！」太太劉燕萍說。

60年老店的傳承與發展 用單純的素食與赤熱的心意，拴住顧客的胃

已接近正午時光，顧客漸漸上門，小店開始忙碌，一碗熱氣騰騰的泡菜板條端上桌，酸甜的香氣立刻撲鼻而來，廚師用十足的誠意料理食物，客人以吃得津津有味之情予以回應，這看在廖錦宏眼裡是正面的鼓舞，也是前進的動力，從前失去的信心又拾了回來，沒了嗅覺再也不是秘密，因為廖錦宏願意坦然面對自己。

老天給了障礙，廖錦宏最終跨了出去，聞不到可以察言觀色，還有累積多年的經驗，以及追求完美的拚勁。飄香一甲子的老字號「日勝板條店」，在第二代老闆廖錦宏的經營之下，歷經轉型與創新，仍然不變的是一顆真誠的心，用堅持延續上一代的榮耀。

▲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