

卸下武裝著上圍裙 鄒俊宇傳承溫暖滋味

讀 0

推文

2021-05-22 記者 周容萱 報導

元寶的造型、Q彈的綠色外皮、豐富美味的蘿蔔絲內餡，有別於一般的菜包，這裡的菜包，除了用料實在、味道可口之外，多了一味親情、一味溫暖和一味傳承。位在北埔老街外圍的「鄒記菜包」，是鄒俊宇傳承了奶奶的好手藝，開立的一間溫馨小店。

卸下一身迷彩 傳承奶奶好味道

如果你初次見到鄒俊宇，或許會認為他是位工程師或一般上班族。不過，他是「鄒記菜包」的老闆，更是跨世代的「繼承者」。步行於北埔老街中，少見這樣年輕的面孔站在店面裡，但「鄒記菜包」其實並不年輕，而是有長久的歷史。鄒俊宇是由奶奶從小帶大的，在成長的這二十餘年間，他看著北埔老街從兒時玩樂之地，至今化身為觀光勝地，而「鄒記菜包」也從奶奶小小的攤販推車，在他手中變成一間帶點現代文青感的店面。

幾年前，鄒俊宇還是位職業軍人，假日時偶爾會回到北埔，幫忙奶奶一起賣菜包。替奶奶做著做著，竟然起了個念頭：「不然，和奶奶學學看好了！」鄒俊宇過去在軍中待了好一段時間，對於軍中生態已經再熟悉不過，想要換個環境卻又感到一些茫然：「退伍的我能做什麼？」

然而，因為奶奶年紀愈來愈大，身體也不如過去那麼健朗，忠實顧客們更是害怕未來會吃不到熟悉的「菜包」，因此紛紛鼓勵鄒俊宇跟奶奶學做菜包，讓這個獨特的好味道能夠一直流傳下去。

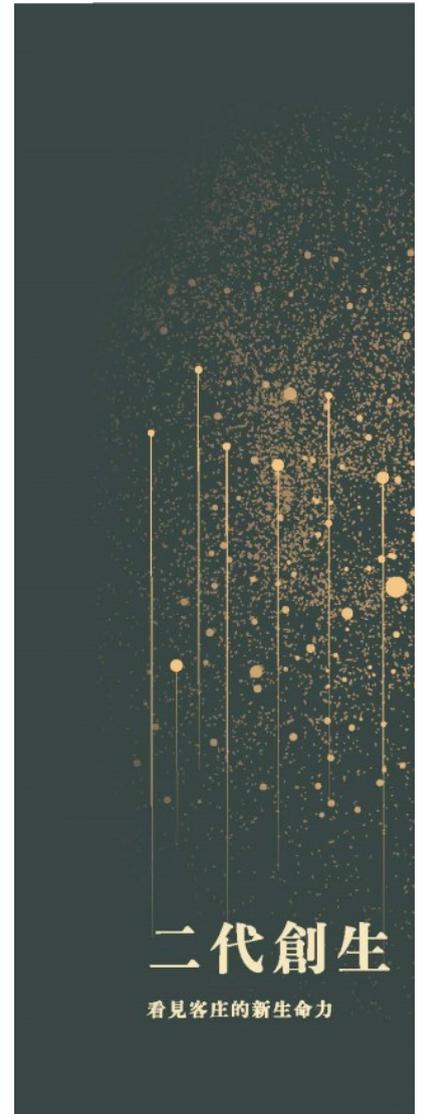


▲ 店裡牆面上掛著鄒俊宇與奶奶笑開懷的照片。鄒俊宇說：「奶奶不只是家人，也是鄒記菜包的根。」（圖/周容萱攝）

父母的愛是一輩子的擔心

「父母永遠都在替孩子擔心。」自鄒俊宇決定要經營店面時，他的父母覺得過於冒險而反對。他放棄穩定的軍人職業，拿出當兵以來的積蓄創業，卻無法保證自己的決定會不會成功。「他們寧可我做原本的職業，一步一腳印，也不要我去嘗試、冒這個風險。」於是，一場「家庭革命」仍是上演了。

一直到鄒記菜包的店面開張，鄒俊宇的父母依舊不贊成他的決定。雖然這家店並沒有一砲而紅，但是店面就如同鄒俊宇過去的從軍過程般，踏實而穩定的漸入佳境。鄒俊宇的父母看到這樣的好成果，也才漸漸的認同並支持他。





▲ 店面牆上用蒸籠掛著「蒸蒸日上」四字，象徵鄒記菜包一天比一天順遂與成長。（圖／周容萱攝）

在錯中學 愈發強壯的「他們」

當然，經營一間店並非那麼容易。看似穩定的「鄒記菜包」其實也經歷過一些風雨，才有今天那美味又別具意義的菜包。店面剛開幕之時，生意仍是以原先奶奶的老顧客為主，這讓沒有開店經驗的鄒俊宇不禁質疑：「營業額和以前差不多，那為什麼還要租店面？」打退堂鼓的念頭不斷自腦中竄出，卻也在這時，鄒俊宇想起了在軍中習得的「反瞻陣地」。

「反瞻陣地」是指在打仗的過程中，為了要了解如何偽裝和埋伏才不會有破綻，在事前要以敵人的視角檢視自己的軍隊。於是，鄒俊宇走出店面，以顧客的角度看自己的店，才發現「鄒記菜包」從並不如想像中的明亮，而且不像一間菜包店。鄒俊宇發現問題後，花心思重新整修一番，讓原本幽暗的店面豁然開朗了起來。

談及在軍中工作和經營菜包店的差異，鄒俊宇直呼：「根本是天差地遠！」過去鄒俊宇在軍中擔任教育班長，是領導的職位，不論做什麼事情都能夠發號施令，讓下屬去執行。如今，他身為菜包店的經營者，沒有其他人可以「使用」，什麼事都要一手包辦。即使一開始有些不習慣，但鄒俊宇很快的有這樣的認知，無法隨時呼風喚雨，就必須回歸「自己」這個角色，放下身段，親自動手去做。



▲ 現在的鄒記包子已是明亮寬敞的店面，現代又帶點復古的風格，讓人想駐足品嚐美食。（圖／周容萱攝）

在這裡創造最完美的菜包

國立陽明交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NYCU

以前奶奶經營菜包推車時，是每天在家中廚房親手做菜包，隔天再推至北埔老街上擺攤，然而如果製作量較大時，家中廚房就不是一個適合的空間。「我覺得要『做什麼像什麼』，每個東西還是要有一個屬於它的場域。」繁雜的製作和運送過程，讓鄒俊宇決定要建造一個專屬於「製作菜包」的工作空間。



▲ 現在已不再是攤販的鄒記菜包，擁有專屬於製作菜包的空間，讓製作的每一步都更加順暢。
(圖/周容萱攝)

至於菜包的口味，鄒俊宇說：「以前奶奶的客人喜歡這個口味，我就保留下來了！」他完全依照奶奶的製作配方和工序，吃起來的口感及味道，仍一如過往，沒有改變。但是，過去奶奶較沒有份量及口味拿捏上的概念，客人嫌小就做大一點、客人嫌淡就多加點胡椒，時常的變動使品質無法統一，甚至菜包的大小已經不符合成本。在開店之際，鄒俊宇也將菜包的大小及份量重新調整。現在的「鄒記菜包」，是鄒俊宇和奶奶一起研究、計算出的完美比例。



▲ 有別於一般包子店使用塑膠袋包裝，鄒記菜包設計了文青風格的紙盒，送禮自用兩相宜。(圖/周容萱攝)

一般傳統的菜包是麵粉製成，裡面是包菜；鄒俊宇的菜包是糯米和蓬萊米製成，包的是他用心料理的蘿蔔絲。在透徹的綠色外皮裡，蘿蔔的千絲萬縷間，親情的溫暖與傳承的精神流露著。菜包從奶奶那雙手到他這雙手，鄒俊宇在自己的故鄉北埔，用孝順與執著的心，留住了奶奶的菜包的美好滋味。

不容錯過的「原味」菜包

「鄒記菜包」並不是位於北埔老街的中心，但是生意不亞於其他位於老街中心的店家。除了它位在停車場正前方，遊客本就絡繹不絕外，鄒記菜包傳承的好滋味，也讓來過的顧客一來再來，甚至還有顧客每兩週就會從宜蘭遠赴北埔，只為品嚐他記憶中的好味道。

如果你嚐過其他傳統的菜包，或許會發現相較於其他菜包，「鄒記菜包」胡椒味較淡。過去農業時代，賣不出去的蘿蔔，為了保存就將其刨成絲並曬乾。但若保存不佳，就會「走味」了，因此客家人便常會多加胡椒，以掩蓋「走味」的味道。久而久之，大家都習慣這樣的菜包。而「鄒記菜包」希望顧客們吃到的都是新鮮的菜包，因此做了改良，讓顧客吃到最「原味」的菜包。

不過你可能會好奇，「鄒記菜包」既然生意這麼好，為什麼只有每週六、日才營業呢？菜包無法現點現做，必須事先做好再放進蒸籠裡，也因此這樣的食物會有所謂「嚐鮮期」。礙於這樣的產品特性，若每天做的份量沒有賣完，對於店家而言就會是一種負擔，所以現在的「鄒記菜包」在平日北埔人潮較少時，即改作團體訂單的外送服務。這樣的經營方式讓鄒俊宇較好掌握製作份量，也才能維持住「鄒記菜包」的品質。

除了北埔外，「鄒記菜包」也思考著走出故鄉，讓更多人有機會品嚐到這樣的傳承好滋味。此外，鄒俊宇也嘗試規劃「菜包體驗課程」，讓遊客除了吃美食外，也能以趣味的方式體驗製作的過程。這些有趣的計畫都還在構想階段，「鄒記菜包」不一樣的面貌，令人期待。（周容萱）

六木的咖啡職人 林昭妤

從收藏館到藝術館 陳昭賢：藝術即教育

▲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