



竹東美食 心滋味

2012-11-18 記者 簡瑋靜 報導



攜來往攘的竹東市場旁，一家店飄散出濃郁的排骨酥香味。剛過中午忙碌的時候，彭老闆坐在店的一角，親切地招呼每位客人。

麵店老闆彭紹雲本是六家南庄的客家人，長大之後到台中霧峰農工念書。彭紹雲是遺腹子，從小就跟著同母異父的弟弟一起跟著媽媽幫忙做生意。不過彭紹雲一開始是走向教職，擔任幼稚園和安親班的主任，反而是對食物感興趣的弟弟長大後到了大陸去學習做麵。弟弟回到台灣後，偶然之下在台中吃到了排骨酥麵，覺得這道美食有很大的發展市場，於是開始在竹東創業，彭紹雲便辭去原本的職位來幫忙。



曾任教職的彭紹雲，親切的笑容帶著穩重。（照片來源／簡瑋靜攝）

店裡的招牌菜——排骨酥麵，香味吸引來絡繹不絕的人潮。彭紹雲說，為了追求好品質，這道菜經過很多嘗試跟改良，才有現在的味道。一開始曾嘗試山藥、紅蘿蔔等食材和排骨酥結合。最後才選用芋頭濃郁而溫潤的口感結合排骨酥的味道，而且堅持使用竹東當地產的食材。「每個地方都有它自己的特色和味道。」彭紹雲說，而他也希望能夠用美食推廣出當地的文化特色。

品質比名聲重要

這家店在竹東開業十一年，並不是一開始就順利發展。一開始都只是附近的父老鄉親們捧場，有時候介紹外地人來這裡用餐。在某次機緣下，剛好來到附近採訪的電視節目人員在當地人的推薦下，來到店裡用餐，由於店裡的招牌菜的好味道，才臨時決定採訪這家店。

托這則電視節目的福，來到店裡的顧客大大地增加，生意最好的時候一天賣出了一千杯的排骨酥，原本九點才打烊，提早到七點半就休息了。到現在也常常有許多饕客慕名而來，甚至有住在台北的老客人，一個月總會來兩次，品嚐這令人上癮的好味道。

彭紹雲說：「名聲雖然為店裡帶來了人潮，不過該做好的品質還是非常堅持。」該熬兩個小時湯頭才有的風味，他絕對不會為多賺一些提早營業，讓食物沒有它該有的品質。「我覺得最開心的時候，就是每天在店裡為客人送上菜餚，然後聽見客人的那句『好吃！』。所以我不做壞了自己品質的事情。」

彭紹雲堅持要顧好這品質跟服務，不因為知名度高了，客人多了就變得隨便。不管是食物烹煮的時間，或是份量，都堅持給客人最好的，因為一開始這家店就是因為竹東當地人的捧場和支持，才能有現在的成績，當初想讓鄉親吃得美味、吃得飽，現在當然也是一樣。堅持品質，才能讓竹東當地的特色風貌，透過美食的芬芳，飄散到更遠的地方。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話／郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王／洪詩宸



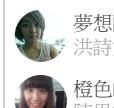
嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王／吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



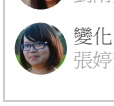
夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸／人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧／照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔／人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕／人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳／人物

附餐 文化回憶

環顧店的四周，是用一些五、六十年前的老照片做裝潢。這些是從竹東當地的照相館買來，一些很久之前拍的、或是一直無人領回的舊相片。相片裡有從前的窯磚、摩托車，與一些現在已經沒落，或是不復存在的文化。彭紹雲看著牆上那些照片，眼神彷彿又回到好多年之前。

「有時候會有客人帶著小朋友來，指著牆上的照片跟小朋友說：『那是我小時候有的東西喔。』」彭紹雲說，「有些文化現在已經沒有了，偶爾客人來店裡就能夠回憶一下過去。」不只賣麵，這家店還附贈了對文化的懷念。這間店連結了許多當地人對竹東的回憶，也為食物染上了當地文化的風味。在小地方為當地文化用心，懷舊文化風格的裝潢讓客人與當地文化更貼近。



幾十年前當地的舊照片，讓客人在品嚐美食的同時也咀嚼回憶。（照片來源／王紹容攝）

外籍員工趣味多

這家店的員工大多是外籍新娘，來自越南、大陸、印尼等地。彭紹雲打趣地說：「還差一國就八國聯軍了呢！」員工之間感情也很好，彼此都用「大哥」、「大姐」來稱呼。

出生在六家南庄，身為客家人，彭紹雲的客家話說得很好，而且竹東也有許多客家人，長大之後在台中就讀的時候，也學會閩南話，這對員工來說可是大救星。有次一台大型遊覽車停在店門口，一群台北來的婆婆媽媽們一邊用流利的台語東西南北的聊天，一邊走進店裡點餐。一下子急壞了聽不懂台語的員工們，急忙請住在樓上的彭紹雲下樓來。

也許是因為曾任教職的關係，彭紹雲看起來總有些嚴肅，不過說著以前發生過的趣事，他不禁露出笑容。現在的工作給他以往體會不到的滿足跟喜悅，這些都顯露在他臉上。

飲水思源 推廣竹東美食

品嚐美食，嗅聞著當地本土的味道，聽見當地人們熱情的喧鬧；品嚐著的不只是美食，而是那暖暖的人情味。美味的餐點總有它背後的故事，這些故事帶點溫暖帶點人情，因為各地的文化而有所不同，當旅遊到各地，是觀光客、是美食家，也是藝術家。吃著美食，搭配當地文化風情，品嚐到的才是最具有文化風味的佳餚。



招牌菜排骨酥麵，濃郁的味道彷彿結合了彭紹雲對當地的情感。（照片來源／王紹容攝）

彭紹雲雖然不是竹東人，不過他在這家店、在這塊土地上所建立的飲食文化情感是真切的。他現在做出來的成就受到當地人們很大的幫助以及支持，為了回饋這塊土地，他堅持使用當地食材、堅持每道菜的品質，在品牌上打出竹東的名號，期許自己能為當地文化帶來幫助。

美食，是了解一個文化最快的方式。食物的味道體現出一個地方獨特的芬芳，當一間店展現出當地獨特的風味，它也成了當地文化的一環。彭紹雲用嚴肅穩重卻十分親切的笑容招呼著客人，也許只是一點點，也許還需要很久的時間來證明他對當地的付出，不過他對當地文化真摯的情感的

每一個堅持，在食物裡品嚐得到那滋味。

彭紹雲用心經營的這家店、這道菜的味道，連結了每位曾經光顧過的客人。主餐是排骨酥麵，請搭配竹東文化食用吧！



風城稻米 「粒粒」在目

在十二月稻穗成熟的時節，新竹縣橫山鄉的佃農開著收割機，一天完成三甲田的收割。

無限可能的夢 白日夢



乒乓和一般人一樣，曾經有夢想，因被現實傷害而退縮，卻意外發現「白日夢」的不可思議，從此開始勇於作夢。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0