



彭巧嫻 進桔的滋味

2013-11-19 記者 王怡方 文



咸少外地人知道在人聲鼎沸的竹東市場附近小巷弄中，有桔醬鹹鹹酸酸的香味隱隱散發。溫暖黃光照映著每朵裝點工作坊的客家牡丹花樣，不一會兒，這些桔醬的小媽媽，同時也是阿金姐工作坊的第二代掌門彭巧嫻笑盈盈走來。



彭巧嫻侃侃而談自己創新桔醬的經驗（照片來源／王怡方攝）

彭巧嫻，七年級女生，圓滾滾的大眼睛裡面好像有無數有趣的想法想昭示眾人，比如說該怎樣創新他們家的桔醬，或是「客家」的桔醬。傳統客家料理中總是少不了桔醬這個鹹酸甜的味道，這個滋味是很多客庄子弟無法抹滅的童年記憶，於是，大學時期主修設計的彭巧嫻畢業後做了一個與所學較無直接關係的決定：「傳承」，以濃濃古早味的製程做法，將舌尖上的美好記憶推廣出去。

手製溫暖 食在安全

古早味的做法就是堅持手工，以人力方式將桔子去籽、醃漬，口感會因天候不同而有風味上的些許差異，與標準化生產線所製成的單一口感有著層次上的優越。除了雇用竹東當地為了照顧家中小孩而不方便外出工作的婦女，以及身心障礙庇護工場的學員們，讓他們加入這條手工生產線，進行簡單的家庭代工，彭巧嫻還選用竹東當地的果農作為合作對象，一方面保證水果本身的新鮮，另外，採取「契作」這種策略保障小農的收入，以契約綁定價格並全盤收購，不因量產而賤價，或是生產過剩而浪費。

結合竹東在地人和物產，好味道背後有的是社會關懷，彭巧嫻對此很有成就感，當她笑著說「我念書都沒有這麼認真」的時候，嘴角揚起的幸福笑容除了對生活的充實感到滿意外，更像是熱戀中的女子向外人分享她的喜悅和愛，對彭巧嫻來說這份愛正是「家鄉和客家」。一罐桔醬儼然合括她兩大精神信仰。

由於堅持天然作法得以管控成品的無毒害，比照近年接連爆出的「塑化劑」、「混合油」等食品安全衛生問題，彭巧嫻感嘆現代人都不知道還能吃什麼，並對自己一貫的堅持感到驕傲。「吃的安心、安全真的很重要」彭巧嫻斂斂笑容，正色說道，在這個食安議題上她不會妥協。

進桔的滋味 醬子也可以

食材都準備完全，那該是餐點上桌的時候了。彭巧嫻指著他們工作坊的宣傳單末頁，寫著各種桔醬和其他醃漬品的應用菜單的地方，彭巧嫻哈哈大笑起來：「看起來很好吃對吧？仔細看，會發現這些料理的做法超簡單」。

桔香肉片是肉與青菜川燙沾桔醬；桔香厚片由鮭魚水煮過後搭配水果拌桔醬；雙桔沙拉的做法，還要得著說嗎？當然是新鮮蔬果淋上桔醬。簡易烹調法讓很多廚藝零分的現代人能進得了廚房，親手犒賞自己一頓健康好料。

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。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



顛覆傳統、結合西式吃法的桔醬沙拉。(照片來源/王怡方攝)

這些應用菜單雖以桔醬做為主要調味，但明顯的與傳統客家料理有著極大的差別，像是拌沙拉和厚片吐司這樣的吃法反而較為西式，對此彭巧嫻說，料理本身就不該設限，中西合併才是她所設定的目標。她舉了番茄醬為例，番茄醬能應用在各種地方，甚至能推廣到全世界，「桔醬為什麼不可以？」，同樣皆是酸鹹口感的水果醬料，彭巧嫻對客家桔醬很有信心，並且以此為目標而努力。

於是和知名連鎖速食業者的合作應運而生，因著手工生產的堅持，僅能做季節性的活動配合，但「桔香雞腿堡」的好滋味仍讓人印象深刻。跟阿金姐工作坊契作的竹東果農們更是自豪自己栽種的酸桔進了連鎖速食店。阿金姐的名聲逐漸打響，同時意味著客家桔醬走上與傳統大相逕庭的發展之路。

市場定位 區隔出品味

彭巧嫻善用自己年輕敢嘗試的態度，多方尋覓各種可能性，盡力扭轉桔醬以往帶給人的俗氣感。從包裝著手，改變長尖的玻璃瓶身，以柱狀瓶取代，並套上花布式樣的頭蓋包裝紙，一個東西的「貴重感」經過改頭換面後開始被看見。



設計過的包裝讓視覺質感大幅提升。(照片來源/王怡方攝)

設計包裝過後的桔醬價格自然是「回不去了」，彭巧嫻說鎖定特定的消費族群才能持續經營這個品牌，她所重視的是認同其理念而購買的客人，這種經營方法徹底劃出傳統市場與「精品店」的界線。甚至將客群年齡層拉低，吸引年輕消費族群購買她們工作坊的產品做為結婚伴手禮，彭巧嫻略帶歉意地解釋一切的出發點：「如果不這麼做，要是那些年長的消費族群不在了，那該怎麼辦？」，品牌年輕化是她決定的目標。

彭巧嫻也意識到網路行銷的市場潛力，除實體門市與寄賣點外，店鋪順勢於拍賣網站上悄然開張。工作坊裡總能見到一箱箱等著貨運司機送貨到府的產品，彭巧嫻很滿意推廣桔醬多年能有這樣的成果。

是貴人也是朋友 由衷感謝

有賴彭巧嫻的拼勁，使得桔醬以新的面貌重新躍上餐桌。對於一名年輕人願意回頭接棒家裡事業，總會被質疑是否在外頭「混不下去？」，對此她一笑置之，不想就此讓兒時記憶消失是她勇敢的原動力，彭巧嫻接手後一直「進擊」各個領域。

一路下來，她感念所有幫助過她的貴人，彭巧嫻珍惜每一位因為合作而認識到的朋友們，把握這難能可貴的緣份。工作坊時不時會有人進來打招呼，桌上的茶特地為這些熱情的朋友準備著，彭

巧嫻與客人或三五好友們的敘談就這麼開始，放在彼此中間的是彭巧嫻研發的桔醬懶人料理，用桔醬拉近距離，接著開始侃侃而談這間工作坊的成立故事，以及她的理想藍圖，堅定的眼神毫不掩飾她對這份工作的熱情，同時也在對談中找尋創意的靈感。

彭巧嫻臉上總是帶著笑容，來自對生活的充實感、成就感讓她更無畏替家裡、家鄉或是客家打拼。她感受得到人親土親，所以她笑，很幸福地笑。



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，摳摳憶起爸爸與芭樂的故事。

橙色的季節 唯美「柿」界



新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲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