

我們

不一樣

系列報導 (二)

專訪：暗香糕餅舖 邱妙欣

抹上一味老靈魂  
烘焙出市場裡的老派浪漫

採訪報導 / 劉韋琪  
攝影 / 劉韋琪  
照片提供 / 邱妙欣

遊蕩在沒落邊緣的市場，近年來漸漸開始有了年輕人進駐。  
繁華落盡之後，老靈魂與新生命，將會碰撞出怎樣的火花？

新竹東門市場，具有超過百年的歷史，共4層樓的建築，過去曾是全臺最大，也是很「潮」的市場之一。隨著時代變遷，昔日的繁華逐漸走向沒落，一間間店家，也陸續熄燈。

順著全新竹第一座手扶梯，來到了3樓，印象中這裡曾是鐵門深鎖、陰暗的樓層，現因「東門青年基地」計畫，吸引諸多年輕人進駐，悄悄為這被遺忘的角落帶來了新的氣息。其中，有間以乾燥花草布置的「暗香糕餅舖」，濃厚的懷舊古典風情，令人忍不住停下腳步。邱妙欣在19歲時，為了追隨夢想，毅然決然休學並在3年後開了這間店。店名「暗香」出自宋代林逋的《山園小梅》，「梅花不用像其他斑斕艷麗的花，那樣開得茂盛、開得燦爛，那樣香氣撲鼻，那樣百家爭放，反倒是靜靜地做自己，照樣迷人。」如其名，暗香糕餅舖在東門市場的3樓，微微地散發著光芒。

## 本土食材佐文學：不只是甜點 而是你我的生命故事

桔醬、艾草、東方美人茶、擂茶、中藥、穀雨茶啤酒、番薯，或許難以相信，但這些的確是邱妙欣研發米蛋糕與馬卡龍口味所用到的食材。看似突兀的組合，吃進口中卻毫無違和感。如何將這些被認為「俗氣」的本土食材，以西式的技法呈現？「其實，所有的配方都是我腦中想像出來的，只要做出來口味一定很搭，我也不知道為什麼？」除了顛覆人們對於甜點口味的想像，愛閱讀的她，也時常將文學融入創作，增厚甜點的文化底蘊。不論是古典

文學《莊子·內篇·大宗師》或現代詩〈中藥鋪〉都曾是她創作的題材，此外，她也將自身或朋友的故事轉譯，創作了《我們》、《我和你》馬卡龍系列。搖滾歌手 Bruce Springsteen 曾說：「人們聽你唱歌，不是想知道你，而是想瞭解自己。」邱妙欣深掘自我內心，將故事與味道連結，或許是溫柔、苦澀又或是五味雜陳的滋味，為甜點注入了靈魂；而當我們細細品嚐，即能感受到蘊藏其中的情緒，經歷過相似心情故事的我們，透過甜點與自我對話並更瞭解了自己。品嚐的不再只是甜點本身的滋味，而是自身的生命故事，這或許也是邱妙欣的甜點創作，能引起人們共鳴的原因。



邱妙欣：「用中藥做甜點，我想應該是還沒有什麼人做。剛好在網路上看到〈中藥鋪〉這首新詩，就創作了《你好不好？》當歸黃連白巧克力馬卡龍。」

## 一日生活圈 是東門市場「潮」回來的催化劑

選擇在東門市場創業的原因，可以追溯到兒時與媽媽逛市場的經歷，「因為媽媽是很傳統的婦女，所以不逛超市，都是去菜市場買菜。在我的印象中，常跟著媽媽到市場，買臺灣在地食材回家做甜點。我一直覺得這些在地食材很棒，現在也希望可以透過年輕人可接受的西式甜點，將我們東方的食材融入，去推廣臺灣在地食材。」憶起對於市場的記憶，邱妙欣腦中浮現的，是媽媽的身影，或許正因如此，讓她始終堅持使用臺灣本土農作物作為甜點口味。



暗香糕餅舖目前以製作客製化蛋糕為主，開店3年來，已推出約20種口味的米蛋糕，如：《嫣然》東方美人荔枝、《暮色》桔醬桂花地瓜、《良人》冰糖李子玫瑰巧克力、玉蘭花包種茶、艾草金棗等等口味。





（左圖）邱妙欣曾舉辦《用甜點和你交換故事》活動，蒐集陌生人的故事，並隨機選擇將其創作為甜點。

（右圖）勇敢休學追夢的經歷，讓邱妙欣時常受邀演講，分享自己的故事，她說道：「我覺得就是要勇於創新，不要侷限自己，就放手去嘗試。」

身為第一批入選「東門青年基地」的店家，邱妙欣可說是見證了東門市場再度興起的過程，「那時候根本沒像現在那麼熱鬧，我選在東門市場3樓創業時，大家都說『這裡荒廢那麼久，妳一定會沒生意』。但其實我有分析過，巨城人潮多，東門市場到巨城走路只要10分鐘、離火車站又近，大家逛完巨城，就會逛東門市場，我覺得以後就是會這樣發展，這簡直就是『一日生活圈』！」她補充道：「現在一直有股趨勢，年輕人喜歡尋幽探訪、找一些特色小店，這是我覺得我可以在東門市場做得起來的原因。」東門市場從原本的冷清到現在越來越熱鬧；當我們打開Facebook、YouTube，還能看到許多網紅的介紹。曾經沉寂一時的東門市場，在年輕族群的進駐後，漸漸恢復了生機。利用傳統市場原有的復古氛圍，以當世代的思維，重新詮釋它的樣貌，逛東門市場，也成了一個很「時尚」、很「文青」的一件事。

## 利他 + 共好 = 長久經營的配方

「回歸食物的原味、回到本質」邱妙欣透露，是暗香糕餅舖的下一步方向。她坦言，其實自己並不喜歡食物以很colorful的樣貌呈現，最初會選擇以「客製化」方式經營，是因為希望能先讓大家認識她。為了讓人們願意走上當時仍是荒蕪的3樓，一開始即鎖定採用網路行銷，因40、50歲的人使用網路的頻率並不像年輕人那般普及，但她不僅想推廣至年輕，也想擴及到中年族群，所以決定先從年輕人下手，她說道：「當年輕人購買並帶回家與爸爸媽媽分享後，他們就會認識『暗香糕餅舖』。透過口碑的方式，觸及不同的年齡層。」

誠品創辦人吳清友曾分享關於誠品的價值與經營理念：「最重要的是希望誠品的存在能夠利己、利他，能夠利衆生。」近期生意雖穩定，但內心深



回想剛開店的過程，邱妙欣與我們分享，雖然辛苦，但當下並不這麼覺得，現在也不知道自己當時是怎麼撐過來的？「當我現在有了對照之後，才發現那時真的很辛苦。」她說道。

處卻依舊有種空虛的感覺，令她一直思考，到底還缺少了什麼？「吳清友和徐重仁（流通教父）先生是我的偶像，他們最在乎的是『人』以及與臺灣這片土地的連結，同時，也一直在強調『利他』與『共好』。我很欣賞他們兩位的理念，我真的希望可以透過甜點，實際幫助到小農或關注到動物、環境友善的議題。」她眼神中閃爍著光芒地說。「我想要我的這一份事業是可以長久經營的，那麼，要能夠長久，最後一定要回歸到『利他』與『共好』這兩部分。當你可以服務到越多人、對這個社會有貢獻，而不是只關注自己的利益的時候，你才會有價值、才能夠真的長久經營。」

採訪尾聲，邱妙欣忽然雀躍地說：「妳有沒有注意到我的打扮？我今天特地穿了旗袍和帆布鞋，穿著中西合璧的衣服，介紹我用很東方的食材，做很西式的甜點！」東方與西方文化看似天差地遠，但揉合在一起，卻不衝突；如同現在新舊並存的東門市場，蘊含著傳統文化底蘊，在年輕力量的注入後，再次蛻變。屬於市場的老派時尚，才正要開始。

## 暗香糕餅舖 邱妙欣

新竹客家人，19歲時選擇從國立高雄餐旅大學休學，追求自己的夢想；23歲時獲選新竹市政府東門青年基地招募計畫，即來到新竹市東門市場創立「暗香糕餅舖」。開店資金向分別擔任工人、保母的父母借款，目前仍在分期還款中。暗香糕餅舖使用蓬萊米製作蛋糕，口味融入艾草、客家桔醬、東方美人茶、擂茶等等。曾創作故事馬卡龍系列，更於2019年創立了妙欣&食物設計，專注於情感、故事轉譯，把心情故事，烘烤成一道甜點。

因為，我比較叛逆！我就是不喜歡做我不喜歡的事，

不給自己留後路，我就會用盡我所有的方法去完成我的目標。

——邱妙欣



## 🎙️ 採訪後記

對未來的迷惘，彷彿是20歲左右年輕人的共通點，而在19歲時就找到人生方向並在家人朋友都反對的情況下，仍勇敢踏出舒適圈、逐夢的邱妙欣，又是如何看待當世代的迷惘？

邱妙欣答道：「休學，真的沒有大家說得那麼慘，假如你用盡全力，發現這份工作還是沒辦法勝任，至少老了不會後悔，而且，大不了就再回去唸書嘛！我覺得永遠都是有希望的。年輕人要怎麼樣知道自己喜歡做什麼？其實，我並不覺得有夢想的人就比較厲害，沒有夢想的人就比較廢，但可以多去嘗試、多去書店翻書，漸漸地可能會找到你比較喜歡的書籍，就會知道自己到底對什麼領域有興趣。多方嘗試，最後一定會發覺自己到底喜歡什麼或是用刪減的方式，知道自己不喜歡什麼。每個人的家庭背景、際遇都不同，所以不用一味追求所謂的『年輕有為』，像我的偶像吳清友，雖然到了中年才開辦誠品，但卻是一個對臺灣人很有貢獻的事業，所以一個人的成績，真的是到活到最後一刻的時候，才揭曉。」