

提取，

記憶中的  
美好滋味



當舊味蒸騰，——點亮不同的鍋中想像，  
或許傳承從不只是複製，  
而是提取曾經的美好，煮出給未來的祝福。



# Fancy TOFU

「世界共通的語言，原來是家常味」

在炸臭豆腐之前，Bee 長期徜徉在義式料理風味的世界。從小，她就在媽媽的麵攤幫忙收碗盤、切菜，雖然抗拒接手麵店，但她很快發現，比起坐辦公室，自己更熱愛動手做菜的踏實感。在時代風氣的影響下，Bee 懷著對西式餐飲的嚮往，就讀高雄餐旅大學的西餐廚藝系，畢業後到澳洲闖蕩、學習義式料理，回臺後在名列《Gambero Rosso》義大利紅蝦評鑑的餐廳中擔任副主廚 4 年。

然而在異鄉、評鑑餐廳裡的那段日子，Bee 卻不斷想起記憶裡的家常味。「其實所謂的義大利菜，就是地方菜，甚至是街頭小吃。」她舉例，像西西里有炸綠橄欖、佛羅倫斯有內臟小吃牛肚包，「總歸一句，就是每個人對自己文化有沒有認同。」她發現義大利人非常重視自身的飲食文化，甚至為了一道菜該叫什麼名字、該用哪種做法爭得面紅耳赤。那股認真的態度令她欽佩，也激起反思：「那我們臺灣呢？」

## 讓臭豆腐 Fancy 起來 一場關於客家與臭豆腐的革命

專訪 | Fancy Tofu 創辦人 黃湘絨 Bee

Fancy，從字面直譯是精緻、精選的，這些形容詞，是 Bee（黃湘絨）想透過「臭豆腐」刻入客人味蕾的印象——「我想告訴大家，臭豆腐也可以很 fancy。」金黃圍裙一繫，品牌創辦人 Bee 活力的身影穿梭在全臺市集、大型品牌活動，甚至遠赴日本。4 年前，她與臺北五方食藏大稻埕店合作快閃店，以義大利餐廳主廚背景結合客家記憶，設計一套全豆腐的菜單，也對「做臭豆腐品牌」有了更堅定、清晰的想像。

一塊塊精巧的酥炸臭豆腐，發酵味中帶著清新的藥草香，總能吸引不少目光。搭配菜單上的品名：「客家酸菜炒豬絞肉」，像一句暗號，讓許多都會客家人駐足驚呼：「我也是客家人！」Bee 總會笑著回應：「我就是客家人啊！你戴哪位？」

“我回頭看的時候才發現，  
我媽做的那一碗乾麵，其實也很難。”

深化這股感受的助力點在 2018 年。當時受邀幫助臺東的咖啡農推廣野菜，Bee 進一步接觸到「生態廚師」這個公民運動，逐步認識本土食材、環境與文化的緊密連結。越了解臺灣的飲食文化，她就忍不住驚嘆：「臺灣這麼這麼小的地方，卻有這麼豐富的食物、地景樣貌！」更感慨：「之前我去臺灣的市場，會對食材很不了解；可是我對義大利的所有醃漬品、橄欖油很熟悉，好像怪怪的。」曾經，Bee 也覺得義大利菜都「很高級」，「回頭看的時候才發現，我媽做的那一碗乾麵，其實也很難。」

「真正的廚師用手，也用心過生活」

為了一碗 35 塊的乾麵，母親從製程到選料，都展現令她佩服的熱情與細心。走跳苗栗頭份市場多年的媽媽，不但懂得分辨豬的年齡與口感差異、知道客家菜刨粉腸粗細的挑法，最近還樂此不疲地研發起芋頭豬絞肉水餃。「我媽是在嫁給我爸爸之後才接觸到餐飲，沒有上過任何廚藝學校，但我覺得她比我還厲害！」

而童年記憶中，新竹寶山姑丈家的臭豆腐，更是逢年過節凝聚家族的「那一味」。來自蘇州的姑丈，料理重辣、重香，特別堅持古法，以莧菜和家傳中藥配方發酵半年，形成浸泡豆腐的「臭滷水」，再放入板豆腐，經過 6 小時以上的浸泡，便完成帶有濃郁藥草清香味的臭豆腐，在姑姑那鍋香辣四溢的麻辣湯頭中，成為所有人念念不忘的好滋味。

回到麵攤，看著母親與姑丈，Bee 重新思索什麼才是真正的廚師——從食材選購到賞識食材優點，最後做出料理。不再追求華麗的外觀，而是能看見一碗乾麵、一塊豆腐背後的日常故事。上一輩的家人生活得簡單，務農、顧孩子、煮飯吃，但生活的純粹，讓他們更用心對待每一個食物。醇厚的肉燥香、濃烈的發酵味，不僅是童年的舌尖記憶，更成為 Bee 打造品牌的靈感核心。



（左圖）人稱「龍鳳一姐」的黃媽媽，是家中麵店的守護者，也是 Bee 推廣臭豆腐的最佳後盾。（右圖）正在接受電視臺採訪的姑丈，親自示範製作臭豆腐的過程。



“一定要吃了然後讓人覺得：  
下次還要再吃！”

「媽媽的手藝、姑丈的豆腐，讓臭豆腐也 Fancy」

2021 年 9 月，她與歐式餐廳五方食藏展開一個月的快閃合作——「Bee 的臭臭店」，為品牌預熱打響第一炮。隔年正式成立 Fancy Tofu，除了結合義大利風味的「番茄莎莎」，還與母親攜手合作研發「客家酸菜炒豬絞肉」口味，將客家酸菜改良，先泡水降低鹹度，再加入新鮮檸檬汁與檸檬皮調味，讓口感更清爽；「明月大飯店肉燥」口味更直接將媽媽麵店的肉燥整鍋搬來。至於姑丈豆腐的美味關鍵，她親自示範：「我們不二炸，高溫 180 度，顏色對了就起鍋。」當天現做現用，是她對品質的堅持。

在創新作法的背後，Bee 也非常謹慎，「我會先去研究酸菜是怎麼製作，當初為什麼會這樣產出？嘗試味道後再去思考怎麼做變化。」創意一定要建立在「好吃」之上，「只是為了加而加的話，我覺得沒有意義，一定要吃了然後讓人覺得：下次還要再吃！」

畢竟，身為家裡唯一「繼承家業」做餐飲的孩子，如何讓姑丈的臭豆腐傳下去，仍是 Bee 面臨的最大挑戰。她目前持續推廣品牌形象，只要吸引加盟與採買的人氣，就有機會擴大豆腐產業的量體。將潮流概念，結合自家味道與所學專業，都是 Bee 想透過自己的手，將家的味道傳承下去的心意。

「炸出一份屬於臺灣的驕傲」

話說回來，什麼才是「高級」的味道？小時候，Bee 和許多人一樣，覺得本土語言、庶民文化「很俗」。但現在出攤遇到外國人時，她都積極介紹：臭豆腐是純天然發酵食物、就像搭配德國豬腳的酸菜，人們都樂意嘗試，並大讚美味。也激起非客家臺灣人的好奇，進一步和他們分享客家酸菜、福菜、梅乾菜的醃漬文化。而 Fancy Tofu 不只是一道菜的傳承，有次姪子在學校客語課中看到 Bee 接受採訪的影片，興奮地說：「那是我姑姑欸！」下個世代對客家、對小吃的印象，在那刻有了翻轉。

「臭豆腐真的很代表臺灣！我覺得現在正是時候。」席捲世界的亞洲風味正流行，像風靡全球的珍珠奶茶、紐約的 886 快炒。在餐廳產業動盪的時代，Bee 反而在夾縫中看見破局的契機。「如果其他國家的人不吃臭豆腐，就做得更好，讓他們願意吃，不要害怕原本的困境。」美味是基本，更希望大家吃到 Fancy Tofu 迸發的第一念頭是：「這是臺灣的驕傲！」

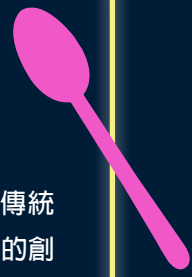
或許，臭豆腐並不需要改頭換面，只要有一雙堅定的手，用記憶與創意，就可以讓世界看見：臺灣味，一直都很 fancy ！

“臭豆腐真的很代表臺灣！  
我覺得現在正是時候。”



提取—再創新：  
Bee 的招牌臭豆腐

Fancy Tofu 使用來自姑姑與姑丈傳承百年、兩世代傳統發酵的臭豆腐，透過改良呈現嶄新的面貌，呈現獨特亮眼的創新美味。啊！原來臭豆腐也可以很 fancy!



明月大飯店肉燥

明月牌肉燥 x 姑丈的臭豆腐

復古小電鍋一開，濃濃的肉燥香立刻竄出，這鍋「明月大飯店肉燥」來自人稱「龍鳳一姊」的黃媽媽，將熬煮入味的麵店肉燥原鍋搬來。配上爽脆多汁的炸豆腐，吃的就是老派情懷！



龍鳳一姊的招牌肉燥！

就是真的辣！



醬鳳梨辣台妹

新鮮鳳梨 x 醬鳳梨 x 剝皮辣椒

說起客家飲食的特色，肯定會提到醃漬品。除了新鮮鳳梨，更加入臺南的醬鳳梨罐頭，佐以新豐鄉農會的剝皮辣椒，細心調整比例，迸發更豐厚、多層次的滋味，一口咬下，嗯～滿滿的鮮味！

客家酸菜炒豬絞肉

客家酸菜 x 豬絞肉

一道酸菜，串連兩個世代，這是頭份市場採買，黃媽媽 30 年招牌豬血湯裡的酸菜，再由 Bee 接力製作。市集上還能分享「客家芥菜的一生」從酸菜、福菜，最後變梅乾菜，客家味大受年輕客人歡迎，和番茄莎莎名列前茅。



80% 外國客人的首選！



黃湘絨 Bee

苗栗客家人，現為「Fancy Tofu」新式臭豆腐店的主廚與創辦人，畢業於高雄餐旅大學西餐廚藝系，曾任複合式餐廳主廚、義式餐廳副主廚。後投身為生態廚師，注重產地的尋訪到生產者、土地的認識，也將自身承襲的客家味蕾一併融入廚藝中。