

社團法人桃園藝文陣線
桃園市中壢區自忠二110號

中華民國107年01月08日發布，並透過網際網路同步發送
Email：yokw7597@gmail.com

本稿連絡人：理事長劉醇遠
電話：0910225970
角礫藝文空間 巫亞芸店長
電話：03-4254378

藝文空間發揮創意 中壢老店特色融入創意鬆餅

你有吃過肉乾口味的鬆餅嗎？當中壢百年老店的名產遇上了年輕人的新創意，將迸出什麼新火花呢？2017年8月開幕的「角礫藝文空間」，是桃園藝文陣線協會一群年輕人進駐老街區，利用閒置老屋二樓重新裝潢經營的空間，希望藉由空間推廣在地文化，讓更多人認識中壢特色，耗時兩個月潛心開發，推出以張豐盛花生之家的芝麻粉、花生醬、中壢青草粉以及在地傳承四代的湯記口味肉鬆的肉乾為基底的鬆餅，創意甜點及在地飲品組合，招來不少人氣。

畢業於設計相關科系的店長巫亞芸表示，從小生長在中壢，但是過去對中壢的文化特色並沒有深入了解，因為勞動部的培力就業計畫參與了在地文化空間的經營，因此才發掘了許多中壢傳承三、四代的特色老店，希望這個空間變成更多人認識中壢的入口，也不斷努力找出與在老店家互動合作的多元創意，研發出更多屬於中壢特色的產品。於是便與2位店員組成研發團隊，在一群人七嘴八舌討論之下，便有了將老店的名產時色融入鬆餅這樣子的想法。

此次以中壢老店特色推出三種新口味的鬆餅，包含以張豐盛花生之家產的芝麻粉製作的芝麻鬆餅、使用傳承四代的湯記口味肉鬆老店的肉乾鬆餅、還有融入中壢中藥草行特色的青草香鬆餅，每一種鬆餅都是研發團隊絞盡腦汁，反覆試驗所研發的得意之作。

店員李葦欣表示，在研發的過程當中，最有趣的過程，就是到店裡跟每一位在地老店的老闆聊天還有試吃的過程，印象最深刻的就是湯記口味肉鬆的肉乾，小時候到中壢逛街，行經大時鐘、大同路時，總會有一陣香味撲鼻而來，便知道口味肉鬆又在炒肉鬆、烤肉乾了！這一次研發的過程中，首先把口味肉乾納入創意，把肉乾切碎，當作培根使用，加入麵糊當中，甜甜的鬆餅跟口味肉乾看似唐突，卻意外的順口好吃。

除了鬆餅之外，搭配的沾醬更是別具心裁，包含龍潭國展茶園有機紅茶醬、特製月桂馬告醬、中壢特色青草醬，以及香濃的張豐盛花生醬，地方特色食材製作的鬆餅和沾醬，都是由店家精心搭配與調製，店長巫亞芸建議可先品嚐鬆餅本體、再依序沾點鮮奶油與淋醬食用，品味3種不同層次的滋味。

除了特色鬆餅之外，角礫藝文空間更有如龍潭有機茶以及與在地中藥草行合作推出的花草茶等特色飲品，除了品嚐茶飲、甜點不同層次的香味和口感外，在這些特色食材與醬料背後中，所呈現的老店故事與中壢人文風情，更讓人一再回味。

店家資訊：

角礫藝文空間

展覽|講座|工作坊|實驗空間|交流互動|文創寄售

地址：320 中壢區中山路 319 巷 22 號 2 樓/民生路 62 號(阿桃的店)2 樓

電話：03 425 4378

湯記口味肉鬆老店

320 中壢區大同路 161 號

電話：03 422 7658

傳承四代，湯記口味肉鬆位於中壢區大同路熱鬧的商店街上，忠於傳統作法使用木碳每日現烤肉乾，自己掌握火候與時間，肉鬆與牛肉條也是每天現炒現做，在炒的時候遠遠就能聞到讓人受不了的肉香，大口咬下去齒頰留香，是中壢非常值得推薦的伴手禮。

百年老店—張豐盛花生之家

地址：330 桃園市桃園區中山路 133 號

電話：03 332 3230



