

青年返鄉賣湯包 「不輸鼎泰豐」

【記者賴香珊／鹿谷報導】【2015-07-21/聯合報/B3版/南投新聞】

鹿谷鄉七年級生劉家銘和林宥賢是國中同學，畢業後分別投入餐飲科班就讀，對烹飪的喜好將返鄉的兩人重新湊合，去年合資創業賣鮮肉湯包，因堅持「現點、現擀、現包」，成功在當地打出名號。

劉家銘和林宥賢都是道地鹿谷人，曾是國中同學的他們同樣對烹飪有興趣，因此很聊得來，也都立志考取餐飲科系，因考取不同學校而分隔兩地，各自投入職場後也少有機會見面，但偶爾會聯繫了解彼此近況。

「不想領死薪水，返鄉創業打拚吧！」劉家銘說，兩人一年多前聊到彼此很久沒回故鄉，農村越來越留不住年輕人，也討論到廚師生活一成不變，相當無趣，才突然興起返鄉創業念頭；劉提出後，林宥賢竟不顧家人反對，一口答應。

林宥賢說，家人認為做吃的小生意，一個人就行，畢竟找人合股容易產生摩擦，但他覺得兩個人一起創業才會有責任，不會輕言放棄。

同是學習中餐出身的兩人，看準中式點心的便利性，為了快速存下第一桶金，選擇用湯包做為創業起點。林宥賢說，食材新鮮是成功料理的絕對要素，從揉麵糰、包餡到蒸製都手工現點現做，才能夠呈現湯包最汁多味美一面。

劉家銘說，因為「現點、現擀、現包」，總要等候5到10分鐘不等，曾有顧客為此不悅，但吃到後卻馬上「變臉」，直說品質不輸鼎泰豐，這對廚師而言，是最大肯定。

未來兩人想開著湯包餐車去環台，讓湯包足跡能遍布全台。