

水汙頭鄉土餐廳 陳保良 吳玉娥 以人情味贏得饕客心

文／洪詩茵 攝影／余秀萍



陳保良、吳玉娥賢伉儷攜手打造最有人情味的餐廳。



水汙頭餐廳座落於新竹縣新埔鎮新關路五埔段上。



餐廳裝潢古色古香，帶有農村氣息

座落在新竹縣新埔鎮新關路五埔段上的水汙頭餐廳，可說是在地餐飲傳奇，更是酒香不怕巷子深的最佳展現，明明地點偏僻、附近人流稀疏，每到用餐時段，卻總是人滿為患，常有許多遊覽車排隊等候入場，不僅是新竹縣政府指定配合餐廳，更是周邊計程車司機與附近鄰里交相稱讚的好味道，口味深受在地客與外來客一致認可，光是一道客家鹹湯圓就擄獲許多饕客味蕾，更有客人為了這一味特地遠從台北跑來嘗鮮，是當地口碑認證的客家料理餐廳。

爭一口氣開餐廳

水汙頭餐廳創立至今已有30個年頭，一路走來，

老闆陳保良先生與老闆娘吳玉娥小姐攜手走過草創期，從活魚料理、海產料理、到現在的客家料理，始終堅持料理的根本，所有的食材、佐料或者是調料，只要能夠親手處理、製作的就不會買現成的充數，更用心扶植在地產業，鄰居種的韭菜、親戚養殖的雞、在地的黑豬肉、本地的梅乾菜…，吳玉娥直言：「這些在地食材的品質是真的好，韭菜香氣濃、雞肉口感佳、豬肉沒腥味、梅干菜鹹味適中…」，這是雙贏的合作。」

老闆陳保良本身是客家人，因為喜歡做料理，學生時期就有開餐廳的想法，老闆娘吳玉娥18歲就在姊姊的餐廳處理管理、會計業務，更負責出單、支援配菜，兩人的結合可以說是經營餐廳的天作之

水汴頭經典菜色推薦



白斬雞 (桔醬)

客家餐廳必點菜色，這道料理使用的雞是老闆的舅舅專門為水汴頭飼養的，肉質Q彈不柴，桔醬的清香讓肉質的清甜更為突出，口口滿足。



酸菜鴨

堅持選用縣政府十大伴手禮廠商所種植釀製的酸菜，酸菜滿滿鋪在全鴨上，蒸過的鴨肉軟糯入味，曾有客人回饋，回蒸之後，酸菜與鴨肉的滋味更加融合，愈軟爛愈好吃！



梅干扣肉

精選在地黑豬肉與在地梅干菜，一同滷製入味，完全沒有豬肉腥味，肥肉的部分軟Q不膩，與瘦肉一同入口，滋味豐富，相當下飯！



桔葉粉腸

水汴頭獨家研發特色菜，取桔葉搭配炸過的粉腸一同爆炒，粉腸單吃就有微微桔子清香，搭配桔葉一同品嚐，桔葉的清香瞬間爆開，完全不膩口！



薑絲炒大腸

客家菜經典，店家大氣地使用檸檬清洗大腸，去除大腸的油味，並配合客人需求調整酸度，是會讓人愈吃愈瀾嘴的滋味。



酥炸肥腸

將以檸檬清洗過的大腸，透過川燙、滷製、蒸煮、油炸等繁複工序，中間包裹解膩的蔥段，起鍋時再以九層塔爆香，外酥內多汁，蔥段更是畫龍點睛的存在。

合。吳玉娥笑著回憶當年開餐廳的一段插曲：「當初，先生還在別人餐廳工作的時候，我帶他去參加我的同學會，沒想到他竟然在同學面前誇下『開餐廳』的海口，那時的我還擔心未來沒開不就漏氣了，或許是為了爭一口氣，兩年後，餐廳還真的開幕了！」

縣政府指定配合

在計程車司機的回憶中，水汴頭當初成立的時候，大家都非常疑惑，開在這裡會有生意嗎？最初的營業情況也是真的慘澹，但在兩夫妻對料理的用心堅持下，加上餐廳開始承接團體客戶，口碑就這

樣一傳十、十傳百地流傳出去了！

現在的水汴頭，備受歷任新竹縣長認可，為新竹縣政府指定的合作餐廳，台灣燈會在新竹的料理就是由水汴頭負責，此外，水汴頭還會配合附近農民設計主題式風味餐，例如：苦瓜風味餐、番茄風味餐、柿子特色餐…等，曾造成當地黃金番茄售價飆漲，更曾接受委託，推出過台南白河蓮子餐，迎來一波白河蓮子餐熱潮。吳玉娥表示，此舉不僅造福附近農民，農民也會感恩回饋，熱心推薦餐廳，這是一種「互相照顧」的情感連結，他們也從不怕有人在旁邊開餐廳競爭，這樣反而有助於商圈的成形，大家可以一起共好。



客家炒板條

來到新竹新埔必吃的一道料理，精選純米製作的板條，搭配在地農民種植的韭菜，以及香菇、青菜、蝦米等配料，佐以店家自製的油蔥酥一同拌炒，一人就能嗑掉一大碗。



仙草雞湯

這道雞湯的材料非常單純，就是關西仙草、紅棗、枸杞及雞肉，完全沒有添加任何調味料，卻能喝得到一股中藥的清甜，又帶著仙草的獨特風味，愛喝湯的人的必點！



客家鹹湯圓

自製油蔥、鄰居的韭菜、蝦米、豬肉絲、香菇，以及水汙頭老闆親自傳授製作秘訣的湯圓，加上以 2、30 隻雞鴨熬煮出來的湯頭，連湯帶湯圓一同入口，口中的滋味非常豐富，滿滿都是韭菜與油蔥交織出來的濃郁清香。

賣的是人情味

前陣子面臨疫情考驗，許多餐廳都是叫苦連天，吳玉娥卻有非常佛系的想法，疫情讓他們全家有機會放下工作、一同出遊，這未嘗不是一種獲得！因應疫情，水汙頭也跟上 Take Out 潮流，推出行動餐車，供應各式便當，豬排、扣肉、雞塊便當，全都一個 80 元，每次一推出就銷售一空，即便現在恢復正常營業，為了當初支持餐廳的顧客，水汙頭依然繼續供應超值便當。

吳玉娥笑著說：「我們家開餐廳是在做『人情味』的！我希望水汙頭是一家有人情味的餐廳，所以雖然餐廳有固定的營業時間，但我們總是會在奇怪的時間出餐或者營業，舉例來說，清明節期間，為了因應顧客早上 7 點半取餐的要求，我們凌晨 3 點就到餐廳工作，也有顧客下午 4 點就來用餐，盡力配合顧客需求是我們開餐廳的理念，非常感謝餐廳的師傅與員工都願意配合我們的任性。水汙頭沒有固定公休時間，最長曾經 8 個月時間沒有休假，經營餐廳這麼多年，有時候不營業會覺得對不起客人，最好笑的是，還曾經有客人叫我們不能亂跑，不然他們會沒東西吃！」

民以食為天

有一位水汙頭的忠實顧客，人生三大宴：結婚、生子、升職，全都請他們去做外燴，顧客的孩子結婚生子後，也是來水汙頭請客用餐，真正是在水汙頭創下三代同堂的用餐紀錄。

水汙頭的菜色多達上百種，而且涵蓋範圍非常廣泛，絕不僅僅只有客家風味菜，一道麻辣臭豆腐，讓來自深坑的遊客讚嘆比深坑的豆腐還好吃；更有客人不去牛排館吃牛排，反而堅持只吃他們家的牛排，因為愛上水汙頭熬煮的牛排醬……，這樣的例子多不勝數。

從小本經營到經營團客、接外燴，誰都不是一夕成長，過程中他們夫妻也是不斷地反覆嘗試，才建立起今天流暢的料理與出菜流程。問及為何選擇辛苦的餐飲業？陳良保就說了一句話「民以食為天」，餐飲業是永不會被淘汰的產業。

從活魚、海產、到客家料理，水汙頭依循趨勢改變型態，最後定著客家料理，以人情味經營餐廳，走出獨屬於他們的一片餐飲風景！

★水汙頭鄉土餐廳 LINE ID：@yqg6045f