

## 茂記安平黑豆花

圖/文 王唯哲 賴文薇 陳思貝 林俞君 李祥華



全組組員與親切的老闆娘合照



來到茂記豆花總店，老闆娘熱切的招待，又是端出炒黑豆，又是送黑豆福囊的招呼我們，讓我們備感親切，尤其是當我們喝著營養好喝的黑豆汁，配上滑嫩香甜的豆花時，更是人間享受，由於老闆娘對於我們提出的問題不甚了解，就將他們店裡詳細的解說宣傳單給了我們一人一份，裡面有一小段我個人覺得非常有趣的字句，就是介紹關於製作豆

花的創始人，是現在老闆的祖父，上面形容到，他祖父並不愛錢，一開始是因為只要發現家裡沒錢了，就趕緊作傳統古早豆花賣，所以很多客人都等了一個多月才能買到一碗香嫩細軟的豆花。阿茂(創業人)的父親為了扶養他長大所以時常製作豆花到深夜，從山上挑豆花到山下又從山下挑到城市賣，過了數年，阿茂的父親因為心臟病復發無法在作豆花，只好買塊小農地過活。

阿茂從小離鄉背井一個人從台南到高雄車站幫人擦皮鞋過生活，雖然很辛苦但是他一想到他父母當初的艱苦，就告訴自己要堅強忍耐，堅持到底。之後考取了海軍陸戰隊經過了幾週的魔鬼訓練後退伍後，一開始是幫忙朋友賣東山鴨頭，可事他一直懷念祖傳的豆花，於事就改回飯賣豆花，在創業中一開始生意非常慘淡，一天賣不到三碗，加上店租等等的支出，每月還要倒貼幾萬元，隨時都有要關門的危機，再加上附近就是一家知名的豆花店，所以生意幾乎都被搶走，就算價格再低，消費者還是會先選擇名店，於是老闆就想要突破這個僵局，所以他就想研發新的產品做市場區隔，而當時剛好日本很流行黑豆所製作的產品，而且黑豆成分比黃豆更營養，因此阿茂就大膽的嘗試用黑豆來製作豆花，在研發的過程



中，阿茂也因黃豆與黑豆的成分不一樣，所以在製造的過程中遇到很多的問題，也倒掉了數百桶的豆花，後來經過阿茂不屈不撓的毅力，約一年的時間，終於研發出黑豆花，而且顏色也看起來天然許多，於民國90年正式推也因為研發出黑豆花與市場有了區隔，所以生意也漸漸有了起色。

店裡的招牌薏仁黑豆花，讓人垂涎三尺

另外將原始豆花原料石膏改成玉米粉，這也是非常養生的一個挑戰，光是要不斷尋找替代材料與分配比例，試想這一整個過程一定是非常艱辛又困難，卻成功了，真是非常佩服那絕不服輸的堅持毅力。



老闆娘還很好心的送我們一人一個平安符

感謝茂記安平黑豆花店的熱情招待及配合，順利完成採訪，大家真是開心！

