

百年歷史-林義豐冬瓜茶

圖/文 劉羿君 郭如祥 林子馨 章浩剛 林宗靖



來到安平，除了享受歷史文化的薰陶外，地道小吃更得不可錯過的美食體驗。這次我們採訪的是擁有百年歷史的「義豐冬瓜茶」，雖總店位於祀典武廟對面的義豐冬瓜工廠，然我們採訪的安平分店，不僅保有義豐冬瓜傳承的遵循古法，手工熬煮的經營理念外，更多了一份安平在地特色。



林義豐冬瓜茶醒目招牌

為了避免遊客等待過長，安平店家貼心地在外面設有椅子供客人小憩，且因為店面大、目標顯著，顧客很容易就找到分店。義豐冬瓜茶至今已五代，接班人為林宸毅，從林老先生的七個兒子—林科川經營到第五代，都傳承了傳統純手工作法，從挑冬瓜到冬瓜茶、冬瓜茶磚、冬瓜糖等製作，須經過許多繁複的過程且耗工耗時，尤其是冬瓜糖的製作需花上數天時間，目前為因應市場需求，只有過年期間才會製作。

義豐冬瓜茶顧名思義就是賣冬瓜茶，但除了單純的冬瓜茶以外，老闆也發揮許多創意想法，結合了其他的飲料，像是冬瓜青、冬瓜綠等等，且為了增加新的客戶族群，林宸毅試著開發了更多的口味，像是加入珍珠波霸、椰果以及蒟蒻，甚至加入檸檬原汁和金桔。

我們前去拜訪時正逢台南登革熱時期，生意自然大受影響，但也因為這樣，我們有了充裕時間可以採訪。點了一杯原味冬瓜茶，冬瓜茶的香氣，甚是沁人心頭，不一會兒就喝個精光。服務業經常遇到奧客，怎麼辦？店員



店家接受我們的採訪

說：「曾有客人點了原味，做好後，客人卻又堅持想換口味。」無可奈何有時只好再做一杯新的給他，畢竟顧客至上，不過，為降低此狀況發生機率，目前作法，店家會再重複念一次顧客點的飲料以免出錯。義豐冬瓜茶淡季為冬天，旺季則為夏季，因許多學生放了暑假，炎炎夏日除了逛逛安平老街以外，剛好可以喝杯冬瓜茶消暑解渴。安平老街是台南必逛的景點之一，所以常有許多外國遊客在此，最常看見的就是大陸人，而且客戶族群也很分散，從小到老都有。



聯合報報導

義豐冬瓜茶是家族企業，可能的話希望代代傳承，我們問及，如果下一代如果不願意接手的話怎麼辦？店家倒也樂觀看待，提到反正下一代還小，未來的事未來再說吧！面對現在物價高的時代，義豐冬瓜茶堅持不漲價，雖看起來好像少賺一點，但回饋老顧客的同時，也開拓了新客源，未來商機無限啊！

此外，這麼有名的店總會有許多電視台來採訪，店員說：「如果他們來這裡（安平分店）的話，我們會請他們到總店去。」所以在赤崁總店就有許多被採訪的紀錄。



義豐冬瓜茶的家族傳承歷史

來到安平老街，除了造訪古蹟、劍獅，深刻體悟該地歷史及文化意涵外，記得品嚐台南的傳統小吃，並且到義豐冬瓜茶喝上一杯冰涼的冬瓜茶，享受這百年老店的好味道。



義豐冬瓜茶遵循古法、手工熬煮的經營理念與堅持，向為顧客津津樂道。