

臺灣老店 故事書

百年錘煉
守成與創新



日常的生活
深刻的體驗
平凡的日子
看見不平凡



目錄

- 愈日常 愈雋永
傳承創新持續綻放臺灣老店風采 蘇文玲 02
在臺灣這塊寶島上
有著許許多多、說不完的故事 陳焜耀 04

品味人文氣息

- 明星西點咖啡館 06
敦煌書局 12
全美戲院 18

傳承永續價值

- 金華山珠寶銀樓 42
豐興餅舖 48
王大夫一條根 54

傳統職人技藝

- 响仁和製鼓廠 24
協盛木器 30
湯姆西服 36

創造有感體驗

- 大春煉皂 60
丸文食品 66
長順茶業 72

- 臺灣老店故事地圖 78



署長序

愈日常 愈雋永

傳承創新持續綻放臺灣老店風采

經濟部商業發展署 署長

蘇文玲 謹誌

臺灣有不少源遠流長的老店，承載長久累積的信譽及聲望，歷久彌新的在各地扎根茁壯。老店就如同散落在臺灣每個角落的寶石，每家老店在世代的傳承者專注的經營下，譜寫出人雋永獨特的故事，見證代代創新成長，走入老店有如穿越時光，當年熠熠生輝的光影百轉千迴，歷歷在目，傳承雋永，創新價值。

經濟部商業發展署今年推出第二本致《臺灣老店故事書》，精心挑選12家具代表性的臺灣老店，引導讀者從日常生活領略臺灣老店傳頌故事，體驗老店雋永的味道。

本書所收錄的老店皆各具特色，從承載珍貴時代記憶的明星咖啡館、百年來廣受各界大人物青睞的湯姆西服、堅持職人精神的响仁和鐘鼓店，到傳承近百年糕餅工藝的豐興餅舖，也有對臺灣外語



教學貢獻莫大的敦煌書局、以及帶領民眾完整體驗臺灣製茶及茶藝文化的長順茶業等。本書闡述經營逾60年，甚至百年以上的老店，世代耕耘，內容非常豐富，希望能給讀者帶來全新的體驗與收穫。

本書共包含四大主題：「品味人文氣息」、「傳統職人技藝」、「傳承永續價值」、及「創造有感體驗」。各主題皆收錄3家符合主題精神的臺灣老店。除文字內容外，也同時結合播客節目 (Podcast) 聲音型態，讓讀者「聽」臺灣老店的故事。

我們誠摯推薦給所有喜愛臺灣老店的朋友們，透過聲音、文字、及圖像的傳遞，讓讀者可以看、可以聽臺灣老店的故事，請和我們一起細細品味臺灣老店的雋永精神。



推薦序

在臺灣這塊寶島上， 有著許許多多、說不完的故事。

百年暨一甲子老店聯誼會 會長

陳焜耀

臺灣有許多經營超過一甲子、甚至百年的老店。這些老店涵蓋的產業包羅萬象，從飲食類(食品、飲品、餐廳)、生活類(日用品、服飾、飾品、保健品)到文化技藝類(書局、戲院、藝術品、藝文相關製品)，無不充滿及豐富了臺灣人的生活。這些深耕於臺灣的老字號店家，乘載著文化底蘊、在地情感與生活的重要歷史記錄，是臺灣人共同的時代記憶，也是珍貴的無形文化資產。

不論何種產業，每間老店都是因為秉持精益求精的職人精神，用心堅持品質及每一道工序與服務，才能成功走到今天。歷代經營者肩負著家族的榮耀、使命與責任，即便面臨政治、經濟環境的變遷、消費型態改變……等種種挑戰，仍能夠堅持傳統，同時因應時代的變化，隨時調整經營策略及創新，開創出新的商機，走過數十年甚至百年，依然屹立不搖，實屬不易。



雖然近代的臺灣面臨諸多挑戰，包含近幾年影響全世界的疫情，使得大家不得不改變生活步調與型態，但臺灣人總會在經過這些磨難後，展現出自身的韌性及努力拼搏的精神，並將其轉化為成長的力量，發展、蛻變出新的風貌。

本書匯集不同產業老店的故事，由老店的現任經營者述說其先人創業的不易，以及代代傳承堅守家業的心路歷程，讀者除了能夠了解不同產業的發展軌跡，也更熟知世代傳承脈絡及老店長青的經營哲學。老店經營者們堅守及實踐著前人流傳下來的精神與信念，同時不斷求新求變、與時俱進，期許能夠永續經營、更上層樓。希望臺灣品牌能持續在國際舞台發光發熱，將老店的價值與魅力繼續傳承給下個世代，再創輝煌。

明星西點咖啡館

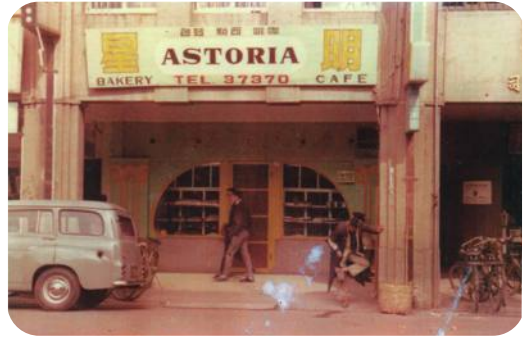
~來明星就是明星~

研究咖啡的人都知道，當咖啡的溫度介於31-50度之間，味蕾可以感受到最多的風味，苦味感降低，甜味果香花香堅果香等的表現突出了。至於60-76度則是香氣與嗅覺細胞共舞的空間。如果把人心中的溫度當成品咖啡的溫度變數，明星咖啡館堅持的必然是一個最暖心適性的溫度，為流浪異鄉的俄羅斯人打造一個思鄉的慰藉，更為六零至八零年代的文學藝術家們提供創作、交流與展示的空間。





▲1922年上海市霞飛路的明星咖啡館



▲1953年位於臺北武昌街明星西點咖啡館

熠熠生輝的異國光彩

ASTORIA，俄語的宇宙，創立於西元1922年的上海，由俄國革命後流亡上海的白俄人布爾林、艾斯尼及沙皇御廚列比利夫等人一同開設。1949年，這群白俄人來到臺灣。因緣際會，年僅十八的簡錦錐結識曾為皇家侍衛團長的艾斯尼，成為忘年之交，隨即協助這群思鄉的朋友們於臺北武昌街上重建ASTORIA明星咖啡館，意旨宇宙中最亮的一顆星。一樓是明星西點麵包廠，二三樓為明星咖啡館。

果然是明星！開業首日即迎來貴賓蔣經國與蔣方良夫婦，日後他們也成為明星的常客。同為白俄人的蔣方良女士在這裡找到了填補內心的家鄉味，曾多次與蔣經國、子女一同在此用餐、慶祝新年。蔣方良甚至與創辦人簡錦錐成為好友。

在當時還沒有圓山飯店、沒有希爾頓的年代，提供異國且是道地俄國料理的明星咖啡館，轟動一時。這裡是全臺灣第一間結合西點麵包與咖啡餐飲的店，遵循沙皇御廚食譜製作的俄羅斯軟糖、沙皇羅宋湯、俄羅斯魚凍等經典餐點，吸引美食名家唐魯孫撰文寫到，這裡的食物比當時流行於臺灣的日本式西點高明多了。這顆臺北最耀眼的明星，用餐於此的多是外國使節、政商名流與影視紅星。

放眼西門町一帶，明星是唯一的麵包店，各種俄式麵包糕點有口皆碑。每逢麵包出爐時刻，都可以看到店外的外國使館黑頭車，排列等著購買新鮮出爐的麵包。

這樣的明星，是當時臺北人心中時尚的地標。許多人在這裡相親、約會、聚餐。遊子自臺北返鄉，伴手禮往往選擇明星的糕點。2020年發行的電影《孤味》，棄家的父親回到

故鄉臺南，與唯一有聯繫的小女兒見面時，帶著的即是明星的伴手禮。俄羅斯軟糖淡淡的甜味，訴說著父親與女兒之間綿綿的情感。

溫暖的心照亮藝文的星空

1959年，俄羅斯股東們決定移居海外，留下無國籍且舉目無親的艾斯尼。1961年簡錦錐獨立接手整個明星咖啡館。儘管俄羅斯廚師們離開了，簡錦錐仍堅持完整保留最初的、道地的俄羅斯菜色與風味。此外，簡錦錐也全力投入西式糕點研製，為明星擴展續航力。全臺第一個巧克力蛋糕、第一個可頌麵包皆在明星誕生。首創的多層生日蛋糕開創臺灣人慶生的方式，不再侷限於傳統商品壽桃麵線。明星核桃糕於1983年獲得全日本和菓子展大賞。上自總統府，到外交部招待外國使館的宴會、慶祝派對，皆指定選用明星咖啡館的點心。

1959年，詩人周夢蝶開始在明星咖啡館門口擺攤賣書。周夢蝶曾賣禁書而被警備總部抓去關了半個月，期間簡錦錐多次被請去問話，然而他從未對周夢蝶下逐客令，甚至主動協助他緩解舟車勞頓之累。周夢蝶終日默坐的門外，成為六、七〇年代臺北街頭重要的藝文風景。慕名前來購書、拜訪的大學生、文人訪客越來越多，甚至成為每周三晚上在明星咖啡館內的常態性聚會。



▲左上：周夢蝶、黃春明、尉天聰、陳映真、季季、蕭颯等作家及明星創辦人簡錦錐先生於明星咖啡館聚會

▲中：孫越、陶大偉於明星咖啡館

▶右：明星第三代李柏毅(第51屆十大傑出青年)於明星咖啡館內創作



從小遭逢戰亂且家境清寒的簡錦錐畢業於建國中學，雖無緣繼續求學深造，卻深深體恤那些在外求學或工作的年輕人，對一方書桌、一個安靜的角落靜思創作而不可得的無奈。獨立掌舵明星後，他以最溫暖包容的心接待作家們。只要一杯咖啡或飲料，作家們可以從早坐到晚，中間還可以外出用餐。為方便作家寫作，他還把原本講究氣氛的昏暗燈光調高亮度。白先勇曾說過：「臺灣六十年代的現代詩、現代小說，麝著明星咖啡館的濃香，就那樣，一朵朵靜靜地萌芽、開花。」可以說，明星咖啡館是作家們創作的家；明星創造了明星。作家們在作品中經常提到明星咖啡館，使得這裡成為文學朝聖的聖地。中南部的藝文青年到臺北來，一定要來一趟明星咖啡館。

《現代文學》雜誌的白先勇、王文興、陳若曦等作家，都曾在明星咖啡館開編輯會議、校稿。白先勇的小說集《臺北人》，裡面的多篇文稿都是在明星趕出來的。1966年，陳映真等作家在明星咖啡館三樓創辦《文學季刊》雜誌，簡錦錐還特地為他們準備長桌，方便開會討論。黃春明長時間在二樓寫作，完成《兒子的大玩偶》等知名作品。後來顧客太多太喧嘩，簡錦錐特地在較安靜的三樓，為黃春明準備專用的寫作桌子。出生沒多久的大兒子也被他帶到明星來照顧，不時的要停筆為孩子餵奶、換尿片，蔚為奇趣。這個孩子更被視為「明星之子」。

除作家、畫家、音樂家、媒體、電影工作者們也常齊聚明星咖啡館。明星還提供畫家們如李梅樹、楊三郎、郭雪湖等人展示畫作的空間。各種發表會、研討會也多在明星舉辦。明星被視為臺灣第一家文創咖啡館，是藝文的殿堂與文學地標。這一切皆來自簡錦錐那份暖心的堅持，守住明星的溫度，讓明星的咖啡香發散出臺灣文化的多種風味。



心靈貴族再造明星，天才藝術家彩繪明星

簡錦錐在明星結識的政商名流多位居顯要，卻不曾攀附機緣求取利益。他有著臺灣人重情義的敦厚性格、單純無私的愛，以及謙卑樸實。富貴來自內心的溫度與飽滿，而非向外索求財富權勢。他將這樣的身教傳承給第二代接班人簡靜惠，勉勵要盡力照顧好員工和顧客。

隻身留在臺灣的艾斯尼，深覺自己被同鄉友人背叛而抑鬱寡歡，不久即中風。簡靜惠從小看見爸媽細心照顧艾斯尼到終老，就像在照顧親生父親般的體貼周到。落難的俄羅斯貴族遇到簡錦錐這位心靈貴族，交融出一段情與義的動人詩篇。

明星咖啡館在八十年代末因為時代變遷的影響而暫時歇業，獨留一樓的麵包店。十三年後樓上的一場大火喚起無數人對明星咖啡館的懷念，促使簡錦錐興起再造明星咖啡館的念頭。女兒簡靜惠同意接手負責咖啡館後，父女攜手還原舊時明星的風采。2004年重新開張的咖啡館迎來昔日的作家們，周夢蝶、黃春明、陳若曦、季季、林懷民、隱地等都出席了。

近幾年來，第三代李柏毅加入了。七歲被證實為藝術天才的李柏毅，以繽紛亮麗又充滿童稚與熱情的創作模式，為年屆百歲的明星咖啡館添上藝術的新裝，更透過AR技術，讓平面作品呈現立體感與故事性。曾經，明星造就無數明星，現在，明星打造藝術的舞臺，展開雙手歡迎每一位蒞臨的顧客，成為自己最燦爛的明星。



▲堅持那一份手沖溫暖的味道





▲店內招牌羅宋湯



▲明星西點是旅居臺北返鄉伴手禮的首選

明星西點咖啡館

☎ +886 2 23815589

🏠 臺北市中正區武昌街一段5、7號1~3樓

1樓西點麵包營業時間：10:00~20:00

☎ 2樓咖啡西餐營業時間：日-四11:30~20:30
五-六11:30~21:00

🌐 www.astoria.com.tw



Podcast



官方網站

敦煌書局

接軌西方知識與文化的要塞

熱愛旅遊的陳明輝會長，開心的與家人分享甫結束的旅行途中發生的驚喜。旅途中他遇見了幾位外籍人士，互相聊起來自何方？對方聽到他來自臺灣，像是遇見久未碰面的老友，開心的表示十幾年前曾去過臺灣，印象中在臺北有間外文書店Caves，還問他知道這間書店嗎？陳明輝會長略顯驕傲的說，想到自己畢生的心血能成為到訪臺灣的外國人腦海中鮮明的記憶，讓他備感榮耀。

our School
Your Caves Books.

讀敦煌
文眼國際



CAVES
EDUCATION
敦煌教育集團



東西接軌的絲路重現臺灣

敦煌書局於1952年創立於臺北中山北路上。創辦人早年曾與張大千大師共事於敦煌石窟，緣此將書店取名為「敦煌」，英文Caves為石窟之意。敦煌書局初期以經營中國藝術、文史哲英文翻版書為大宗，兼售民俗藝術。

時值越戰爆發的年代，臺灣是美軍的駐防要塞，更是美國大兵的度假聖地。大兵們度完假要返回戰場，臨行前會把閱讀過的書刊雜誌丟棄。因緣際會，當時陳明輝會長回收大量英語二手書刊，興起將敦煌書局轉型成專賣外文書、英語唱片錄音帶的想法。一來讓後續來臺的美軍或外國人可以在敦煌書局交流書籍刊物，二來也讓想學習英語、憧憬外國文化的臺灣人有機會大量閱讀英語刊物。

尤其在1965~1975年間，每月以千以萬計數的美軍湧入臺灣。當時中山北路上有美軍司令部，又緊鄰專門接待外國政要與外籍旅客的圓山飯店，中山北路上洋人薈萃。美軍及其眷屬與外籍人士透過口耳相傳，絡繹不絕前來買書，加上源源不絕的二手書刊挹注循環，讓敦煌書局打下一片江山，造就敦煌書局成為外國人眼中臺北的印象之一，更成為全臺第一的西語書店，扮演起接軌西方資訊的重要橋樑。

踏入語言學習領域

接手敦煌書局之前，陳明輝會長曾任職於臺灣英語雜誌社多年。那是臺灣最早引進《Time》、《Life》、《Reader's Digest》等重要英語雜誌的公司。工作之餘除致力於自身英語的進修，他也體認到若要與國際文化接軌，需大量吸收國外的資訊與知識，英語能力是最重要的關鍵，這也是身處島國的臺灣人民必然面對的時代趨勢。



▲敦煌書局第一家門市-中山北路門市

建立西書專賣口碑的敦煌書局，在陳明輝會長的布局下，積極展開業務擴展計畫，廣開分店，與觀光飯店簽訂寄售合約，業務量快速成長。彼時中山北路一帶甚至出現西書書店的開店浪潮，不過敦煌書局仍為其中佼佼者，全臺市佔率約達三分之二。

70年代末期，中美斷交、越戰結束，美軍撤離臺灣，中山北路上仍有近十家販賣翻版西書的書局。後續這些書店評估，認為敦煌書局的發展態勢與市場機會更大也更全面，提議與敦煌合併，將資源有效的整合運用，奠定了今日敦煌書局的雛形。

此時臺灣翻印西書的風氣盛行，美國不斷對政府施壓，要求立法保護著作權。儘管政府一時之間未有立法，不過陳明輝會長已警覺到西書遲早會在國際壓力下受到立法的保護，若不盡早改變，將來必遭淘汰。洞見此趨勢，敦煌書局率先致力於經營轉型。

恰逢臺灣經濟蓬勃發展，九年國教帶動全民教育素質提升，英語學習人口快速增加。經常有來自各地的外語教師帶著大皮箱，到敦煌書局購買一整箱的書。陳明輝會長意識到英語學習已成趨勢，兒童英語補教業已萌芽，於是引進第一套獨家代理的語言學習教材Ladybird Key Words系列，開啟敦煌書局獨家代理商業模式的大門。同時，敦煌書局也設法爭取牛津大學出版社、劍橋大學出版社等，口碑頂尖的英語學習教材在臺灣的代理權，並大量引進各類外語圖書與繪本，以饗閱眾。日後當全民英語時代來臨，敦煌書局已坐穩英語教材界數一數二的地位。



▲英語手牽手計畫



▲會長夫婦於門市象徵性購書



▲大專英文書評競賽



▲牛津大學出版社簽約合照

以誠信為本，共好為使命

要扮演好東西方知識文化對接的角色，一定要建立彼此的信任。合作夥伴間互信與共好，才能建構永續善的循環。這份信任關係，不僅是授權出版商要信任敦煌書局，教師也要信賴敦煌書局所提供的專業資訊與服務。

第二代經營者陳文良董事長憶起，在取得牛津大學出版社臺灣版權總代理幾年後，第一次受邀拜訪牛津大學出版社。當時接待他的出版社人員態度平淡的把他帶到財務部門，只見板著一張臉的財務主管，慢慢的從桌上厚厚一疊帳冊中找到敦煌書局的往來紀錄，發現敦煌書局一切規矩皆依照合約走，也按期支付版稅，是個有誠信的出版社。原本不苟言笑的財務主管瞬間轉為親和的笑顏，熱心接待這位合作夥伴。

獨家代理Ladybird和Green Leaves兩個系列的兒童英語教材後，為擴大服務面向，陳文良董事長興起Roadshow「全臺巡迴講座」的想法，規畫與YMCA合作，由YMCA提供據點，敦煌提供講座與師資，邀請各地英語教師前來參與，開啟這個全臺巡迴的英語教學講座。第一屆舉辦時，更邀請香港Green Leaves教育出版社的鄭老闆，一起陪同宣傳其兒童英語教材，如此壯舉讓國外出版商留下深刻的印象，也讓英語教師對教材有更深入的理解，回饋教學上遇到的困境，敦煌書局據此提供適當的協助。日後，此全臺巡迴講座Roadshow成為每年重要的例行活動屢獲好評，迄2023年已邁入第38屆。

一位臺中知名中學的校長，在介紹敦煌書局給其團隊時，曾做出這樣的比喻：「如果將各個學校或教學單位各自招生比喻成軍閥割據的戰場，誰擁有強大的武器彈藥，誰就取得贏的先機，那麼敦煌書局就是所有軍閥背後最強大的後援。」

過去的敦煌書局，在時代烽火中被動地扮演書刊回收再利用的角色。現在的敦煌書局，除代理版權，更加強英語扎根學習的研發與出版，積極協助教師更貼近學生的需求，整合供應鏈及創新品牌經營，從被動到主動，扶持臺灣的語言學習環境提升與發展。

立百年教育產業

新冠疫情肆虐全球期間，臺灣的書店一家接著一家結束營業。聽聞這樣的消息，位於臺北天母的美國學校，有一群學生家長們擔心，這間從小到大陪伴他們成長的知識園地--敦煌天母營業所會經營不下去。因此他們會在每學期開學，號召家長同學們一起到敦煌書局買書，以實際行動來支持敦煌經營下去。

Believe in Learning! 肩負百年樹人的教育志業，敦煌書局延續敦煌石窟融合東西文明的歷史意義，以經營語言學習的形式，扮演起現代絲路的角色，以語言的交流溝通東方與西方，默默在臺灣這塊土地上深耕。它不只是外國旅人對臺灣記憶的拼圖，也深深烙印在臺灣人的成長記憶中。下一個百年，敦煌書局仍將肩負起無距離、無時差的世界橋樑，持續創新與發展臺灣語言學習領域，引領大家在無國界的生活，探索語言，精彩學習。



▲敦煌書局員工攀玉山合照



▲中山老店熄燈-大合照



▲融合東西文明的敦煌國際家族

敦煌書局

☎ +886 2 8792-5024

🏠 臺北市內湖區堤頂大道一段207號

🕒 一~五 09:00~18:00

@ www.cavesbooks.com.tw/EC/



Podcast



官方網站

全美戲院

人生的戲幕就在全美拉起

臺南永福路上，遠道而來的觀光客站在對街，調整手機角度，將大型手繪看板框入鏡頭，打卡上傳社群平台。戲院內，剛看完電影的客人，正經過彷彿停駐在舊時光的販賣部前方；另一頭，放映A廳此時大門開啟，來欣賞打擊音樂會的樂迷帶著微笑入場。這是發生在全美戲院的場景，高齡七十餘歲的它，以獨樹一格的多元角色經營模式，探索老戲院新玩法，在時代變遷的洪流中，堅持敘說自己的光陰故事。





話說從頭，與電影結緣的一家

全美戲院前身為1950年開業的「第一全成戲院」，因為彩色電視機的出現，原經營者急流勇退，1969年將戲院易手給妹婿吳義垣。吳義垣的妻子吳歐仙桃曾開設「新全美百貨店」，經營得有聲有色，於是戲院整修後就更名為「全美戲院」。

吳氏一家背水一戰，營運初期卻面臨倒閉危機。全美戲院放映的第一部影片《警網勇金剛》，是黑色動作驚悚片，由於同業競爭激烈，他們不諳與片商應酬的門道，拿不到有票房保證的一線片源。後來雖曾祭出兩塊錢的超低票價，依然門可羅雀。戲院開銷、五個小孩的生活教育費、銀行貸款，長子吳俊漢清晰記得，沉重的壓力令母親愁得一夜白髮。

首輪影片市場飽和，全美戲院為了生存不得不另闢蹊徑，於1971年轉型播映二輪片，票價僅收六元，並全臺首創「兩片同映」的銷售策略，此舉尤其受到學生族群喜愛，觀眾回流，戲院起死回生。吳義垣也重映經典老片，如《亂世佳人》、《紅樓夢》、《江山美人》。吳家人憶及昔時盛況：「曾創造連映一個月不下檔的景況，也有遊覽車包車，載來一車又一車的客人。」繁榮光景持續十餘年，1983年吳義垣夫妻還接手另一個老牌戲院「小全成」，而全美與今日戲院也是府城至今唯二僅存的傳統戲院。

時間流轉，隨著第四台、DVD、盜版光碟猖獗，以及新形態連鎖影城來襲，原本百家爭鳴、有電影里稱號的臺南中西區，老字號戲院如風中殘燭，逐一吹起熄燈號，吳義垣眼看同業一家接著一家倒閉，談起這段艱苦歲月，他表示全靠「勤儉守成」苦撐。



▲電影手繪看板



▲民國58年臺南林錫山市長蒞臨全美戲院開幕剪綵

1999年，全美戲院來到存亡的十字路口，吳義垣擔心戲院沒有未來，會拖累下一代，曾經動過收攤的念頭。然而，吳家孩子自小在戲院長大，幫忙開門關門、驗票收票，會算數就被叫去販賣部支援，戲院處處充滿著生活痕跡與回憶。而且全美不只與吳家緊密連結，也是臺南城市地景風貌，以及在地人集體記憶的一部分，創下如大樹根深般的情感，他們很是不捨。家族商量後決定放手一搏，大刀闊斧整頓硬體設備，將700多個座位的單廳改成兩廳，木製座椅全汰換為軟墊座椅，要與新興影城抗衡，堅定地守護老戲院的價值。

國際名導、國寶級手繪看板畫師相遇全美

許多動人情緒在全美戲院的觀眾席上發生，有約會戲院的初戀悸動、呼朋引伴的青春肆意，有隨著電影傷感、歡笑、淚崩，也有著夢想的啟蒙。多年前，一名穿著臺南一中制服的高中生，經常在周末放學後騎著鐵馬來到全美戲院，他沉浸在電影構築的自由世界，名喚夢想的芽悄悄滋長。少年制服上繡著李安二字，當時他還未曾想，自己有朝一日會在世界影壇大放異彩，並且回到全美戲院舉辦簽名會與講座。



▲孕育李安電影夢想的全美，畫師也因李安引發國際矚目

李安憑《臥虎藏龍》、《斷背山》、《少年Pi的奇幻漂流》聲名大噪後，這座他自述學生時期如同走灶腳（經常造訪）、孕育電影夢的老戲院，進入了全臺灣甚至是國際的視野，那幾年也是全美戲院風光最盛的年代。不但如此，全美駐院畫師顏振發也隨之登上美聯社、紐約郵報等超過四十家國際媒體，引發矚目。



▲吳氏一家接棒與電影結緣



▲開辦「手繪看板研習營」將技藝傳授給年輕一輩

由於便宜快捷的優勢，數位輸出海報早已佔領影院高牆，昔日於戲院騎樓下彩繪看板的畫匠職人，逐漸被時光淘汰。顏振發從年輕時就以繪製電影看板為人生唯一職志，也曾擔心無法再靠這項技能養活自己，而現在，他說：「想畫到眼睛青暝（看不見）為止。」

因為全美戲院不逐利、近乎憨厚的堅持，這裡成為全臺唯一使用巨幅手繪電影看板的電影院。吳家不惜成本，就為了保留那一份舊時光的傳統手藝，他們認為，那是無法完全複製的手工溫度，是印刷海報所無法比擬。而如今，手繪電影看板不但成為全美戲院的招牌特色，於2014年起開辦「手繪看板研習營」，讓顏振發得以將一身技藝傳授給年輕一輩。

懷舊與人情味，造就全美戲院與連鎖影城的區別。吳家人惜福念恩，深感能撐過時局變革的波濤洶湧，除戲院的服務理念，還有諸如名導李安、顏振發畫師，以及影迷觀眾的支持回饋，彼此互助，種好因，結好果。

文創轉型進行式

隨著文創風潮，第二代經營者吳俊漢、吳俊誠兄弟運用老戲院文物的底蘊，實踐文創轉型。例如將漏水拆除的戲院原始黑屋瓦，製作證書、編上流水號，供民眾索取紀念，編號001的瓦片則贈予李安導演。老物件換個方式保存在博物館、大學及民間，也連結在地情感。



▲2016年舉辦大導演計畫活動，募集台灣新銳導演的作品在全美戲院上映

還有將手繪電影看板轉化為明信片，創造買氣話題；利用昔日裝膠捲的片盒當禮盒，放入35釐米膠片、戲院紀錄DVD等等，推出「電影百寶盒」，這項衍生商品榮獲當年府城最佳伴手禮獎。

「全美戲院本身就是一座生態博物館。」第三代接班人吳埈田如此形容。戰後興建的全美戲院擁有迷人的老建築風貌，外牆有蝙蝠、海馬裝飾，象徵「五福臨門」、「多子多孫」；內有保存日本製Rola老放映機、舊時告示牌如「空襲疏散出口」、手繪看板等豐富電影文物。包括戲院本身在臺灣映演業歷史中扮演的角色，都是文化寶藏。

戲院的空間資產被進一步活化利用。傳統戲院設有舞台，彼時除放映影片，也是歌仔戲、布袋戲演出場所，這是稱為「戲院」的原因。始終保留鏡框舞台的全美，延續戲院與舞台的關係，至今，全美放映廳舉行過相聲、樂團、各種藝文表演，還有人包下場地密謀求婚，以多元方式，吸引人走入戲院。

熱愛電影藝術的吳家也全力支持在地影展，並提供新銳導演免費播放作品，為籍籍無名、缺乏宣傳資金的電影逐夢人，提供夢想的一畝田，希望微光被看見，終成漫天星光。在串流影音平台、家用影視設備衝擊下，全美戲院以歲月積累的老靈魂與懷舊風華，結合文創新思維新意，找尋更多的可能性與生命力。不讓這座老戲院消失，已成為吳家人的使命。因為這裡是在地人生活輪廓的一隅，也是許多老臺南人記憶中的鄉愁。

如同全臺堅持手繪看板的堅韌信念，全美戲院很有戲，也很有人情溫度，乘載著一代又一代人的青春，也說不定又能見證下一個知名藝術家的誕生。



▲文創轉型活化利用的全美戲院本身就是一座生態博物館

全美戲院

☎ +886 6 222-4726

🏠 臺南市中西區永福路二段187號

🕒 一~日 12:30~22:30

🌐 www.cm-movie.com.tw/



Podcast



官方網站

響譽世界的好聲音

响仁和製鼓廠

在優人神鼓、雲門舞集動靜皆藝術的表演舞台，在明華園、小西園掌中劇團熱鬧且精彩的戲劇演出，在龍山寺、法鼓山肅穆而莊嚴的宗教儀式，都有一種聲音，來自同一處地方。那震撼天地的陣陣鼓響，正是出自近百年歷史的手工製鼓名廠：响仁和。

仁和

佛
响
仁和
棄
散
惡
塵





人生轉彎，接下父親的招牌

三百多年前，受惠於淡水河河運貿易，新莊一度成為北臺灣最繁榮的經濟與行政中心，有「千帆林立新莊港，市肆聚千家燈火」的美譽。因聚落發展，當地廟宇林立，到日治時期，民間娛樂流行歌仔戲、布袋戲，新莊巷弄處處可見戲館巷、布袋戲巢，在地的廟會活動及傳統戲曲盛行，製鼓行業也隨之興盛。

其中一位製鼓師傅，是人稱阿塗師的王桂枝。阿塗師是私塾老師之子，但他不喜歡讀書，更常跑到淡水河邊跟人學藝。憑藉天賦，阿塗師擅於吹奏嗩吶，也有製作樂器的好本領，出師之後，他於1927年創立响仁和吹鼓廠。阿塗師靠著製作皮鼓的一雙手，托起一家子的生活。但他卻不願兒子王錫坤走自己走過的路。舊時社會觀念裡，傳統製鼓業稱不上崇高職業，也與榮華富貴無緣，所以從小就鼓勵王錫坤多讀書。

然而命運自有它的安排，尚在大學夜間部讀工商管理的王錫坤，遭逢父親驟逝的噩耗。此時，一位長輩對王錫坤冷言嘲諷：「你沒才調（能耐）做這行啦！」這句語帶輕蔑的話，激發他的鬥志，毅然決然承接家業重擔，要證明自己能行。

總是望著父親背影的王錫坤，模仿阿塗師的動作，依樣畫葫蘆。他將牛皮放入熱水，再撈起準備脫毛，卻發現整張皮都熟透；他拿起刀欲削薄牛皮，卻是一刀劃過，一塊牛皮應聲掉落。以為很簡單的事，實際操作卻不如想像，王錫坤備感挫折。但他沒被旁人看戲的眼光擊倒，沒有父親在旁邊耳提面命，他從記憶的畫面中追尋著父親的手藝，再一遍又一遍地試驗摸索，終於知道燙牛皮最恰當的水溫，磨刀三年磨出銳利刀鋒，並掌握均勻削薄牛皮的技巧。



▲响仁和製鼓廠



▲第二代王錫坤師傅製鼓

潛心修行技術，練就國寶級工藝

「製鼓就像修行」王錫坤如是說，每顆鼓要經過鼓皮、鼓桶、繃鼓和美化四大步驟。木材乾燥需要時間等待，他也捨棄用藥水浸泡皮料、石灰脫毛的簡便方式，堅持採用天然製法，並手工削牛皮。他心無旁騖若老僧入定，經過四十年極致專注的技術修練，王錫坤於2021年獲頒文化部「重要傳統藝術暨文化資產保存技術保存者」，已是備受尊敬的國寶級製鼓大師。响仁和出品的鼓，都會根據客戶的用途、需要的音色及擺放地點的溫溼度，決定木材、牛皮選料，並調整工法來量身訂做。王錫坤用純粹的匠人精神，以「耐得住半世紀歲月的敲擊，音質穩定不變」為目標。

經過新莊中正路响仁和製鼓廠，總會看見他立在鼓面跳躍的身影，這是為踏出皮的韌性，他也總是不厭其煩，反覆試音校正。王錫坤的兒子王藤說：「在旁人眼中看來，有很多無所謂的步驟，例如費時去踩鼓，又例如連覆蓋在皮面下的鼓桶邊緣都仔細刨削。但正是這些魔鬼的細節，成就了鼓的品質。」



鼓皮製程▶



▲繃鼓製程踩鼓測試



▲繃鼓製程鼓棒敲打鼓面測試



王錫坤追求製鼓的最高境界——響徹千里、傳響百年。如此，鼓的汰換速度自然與賺錢速度相悖，他表示：「很多人都跟我說這樣賺不了錢，但這就要看你重視的是價錢，還是價值。」如今，响仁和的品牌“響”譽世界，不但客戶來自國內藝術團體如朱宗慶打擊樂團、漢唐樂府，及宗教寺廟如佛光山、法鼓山等等，也有日本、新加坡、印度、泰國、澳門、法國、美加的僧侶或鼓演奏家、收藏家慕名而來。

佛經有云：「佛响仁和，棄散惡塵」。父親阿塗師未曾提起店名由來，王錫坤則是如此理解：「『响』代表製作的鼓聲要響徹四方、招牌名聲要響亮；『仁和』是提醒做生意及做人的道理。」如同鼓聲形成的原理：鼓面振動引發鼓桶內部空氣共鳴，貴為大師級的王錫坤，對於製鼓及為人處世始終抱持謙敬學習之心，態度兢兢業業如同繃鼓，虛懷若谷如同鼓身的空心。

恢復昔時榮耀，開創新傳新局

响仁和是臺灣碩果僅存純手工製鼓廠，二代傳人王錫坤將這項民俗傳統工藝發揚光大，也勇於挑戰與創新。對於傳統大鼓這項逐漸沒落的夕陽產業，他藉由工藝創作，讓鼓臻於藝術品等級，賦予欣賞及收藏的價值，也積極拓展鼓藝領域的廣度。

王錫坤克服困難，用非凡工藝開發出與眾不同的八卦大鼓；他首創東方音階鼓，製作鼓



面有著三國人物國劇臉譜的武能鼓，每面鼓根據人物性格有不同音階；和各領域的老師們合作提升鼓的藝術價值，其中青花瓷小鼓獲選為新北市十大文創伴手禮；與銅雕師跨界合作，特製大鼓作為雕塑品底座；與織品系老師共同創作作品鳳旋；使用耗時一年多研發的新生鼓皮（非獸皮），為佛光山佛陀紀念館製作鼓身高約270公分，鼓面寬約210公分，取名「護生」的大鼓。走訪王錫坤於2001年成立的鼓文化館，其中一件收藏最為特別，是他赴地方修鼓時的巧遇。那面鼓放在寺廟儲藏室，斑駁老舊，但精湛做工引起王錫坤注意，他趨前一看，熟悉的名字躍入眼簾：「响仁和 王阿塗」。王錫坤如獲珍寶，於是免費幫寺廟製作大鼓，得以將父親昔日作品迎回家，這面鼓也是他創立文化館的源起。

夜深人靜的時候，王錫坤常佇立在父親的鼓前，貼耳聆聽從鼓面傳來的鼓聲，他彷彿聽到父親告誡：「要努力不懈，製作出好鼓」。父子跨越時空的對話，激勵著他。因為天命，王錫坤繼承父親衣鉢，現在，他已將製鼓當成人生的使命及意義。

第三代王藤則是從讀書時期就表示想學製鼓，王錫坤的反應，正如同自己父親當初一樣，因覺得這行太辛苦，而斷然拒絕。王藤大學畢業後刻意從事其他行業，但燃燒在三代人血液中同樣的鼓魂，是宿命也是天職，終是注定傳承這門手藝。

王藤回家接受接班訓練前，特地去優人神鼓學習擊鼓三年，為的是更能掌握鼓的使用方式。除遵循父親手把手親授的技藝工法，年輕的他也以新視野，致力於品牌的文創與行銷推廣。如今，王錫坤與兒子王藤並肩齊力，欲讓世人了解製鼓工藝之美。擦亮响仁和招牌，恢復新莊在地傳統榮耀，打響臺灣品牌，肩負臺灣傳統文化保存及薪傳責任的响仁和，將在新世代繼續震響。



▲榮獲文化部「人間國寶」授證



護生▶



▲創作各式東方音階鼓創新鼓身鼓面，讓鼓不再只有打擊的功能，也多了收藏和欣賞的價值

响仁和製鼓廠

☎ +886 2 2992-7402

🏠 新北市新莊區中正路173號

🕒 一至六 8:30 - 18:00

@ <https://www.facebook.com/XiangRenHeZhongGuChang>



Podcast



官方網站

協盛木器行

木藝和廚藝交織的三代情

假日的大溪老街人潮絡繹不絕，徜徉復古的巴洛克式古建築群，邊走邊品嚐遠近馳名的豆乾。卻鮮少有人知曉，在和平老街主幹道上，存在一間逾八十年的木器行，它是少數仍聘請資深木匠的在地木製業者，歲月流轉，依然堅持對木材的雕琢精進。同時，民國88年觀光轉型初期，協盛木器是第一間重新規劃店面擺設，展示特有廊進的複合式餐廳，結合堅硬的木藝與唇齒留香的廚藝為一的休憩空間。老店三代情，應時代變遷改革，在求快的浪潮中保留復古的心態度。

協盛木器
XIE SHENG WOODEN



迢迢大漢溪，哺育木造產業的福地

大溪是桃園最早發展的地方，位於大溪溪畔河階上，清朝光緒年間大漢溪水豐沛，從淡水、大稻埕、艋舺的運輸船可抵達大溪。大溪便是船運的重要渡口及交易樞紐，聚集英國、西班牙人等商賈，說是微型地球村亦不為過。大正八年（民國八年）注重街道整齊的習性，日人頒布《臺灣都市計畫令》，和平街改造成巴洛克式牌廊，浮雕山牆無不精雕細琢。亦因地理鄰近林木繁茂的復興鄉，舉凡珍貴的檜木、梢楠木皆自上游角板山砍伐後順水漂自大溪，取「材」之易；亦因林本源家族遷居至此，起大厝時特聘唐山名師渡臺，故雕龍刻鳳的絕佳手藝薪傳而下。

歷史的淵源促使「協盛木器」發芽茁壯。

民國29年姚士英老先生創立木器廠，取名「英記」，主要製作傳統傢俱。第二代姚逢時先生接棒後店名改易「協盛」，鏽蝕的牌匾仍可辨識命名緣由「協藝入班門，盛業學陶朱」，工整的對聯致敬巧匠魯班，也期能似范蠡致富。五十年代傢俱內需激增，老師傅領著學徒日以繼夜地趕工，品質優、設計佳的茶几木椅進入人們生活日常；居家祭祀神明習俗推波助瀾，衍伸神龕、佛桌等木藝品，兼顧實用與玩賞，「協盛」冥冥之中與宗教結緣。



▲佛寺廟宇象徵吉祥圓滿
八件寶物之純手工雕刻



▲佛光山 岡山講堂大殿佛桌



▲精細打造臺北天后宮扁牌

現在老街木藝產業凋零，「協盛木器」仍保有自己的工廠及國寶級的師傅，而且，幸虧早期囤積些珍稀木料，讓第三代接班人姚世豪能在中國削價競爭中，凸顯MIT的寶貴。例如，臺灣製鼓傳奇响仁和製鼓廠，包辦雲門舞集、優人神鼓、寺院……等鼓，而穩鼓木架則出自協盛，不同傳統工藝交織，延續奇巧手藝。新人新氣象，木職人精神不移如山，自幼將工廠當樂園的姚世豪退伍後，立即參與家業，站在巨人的肩膀上，「琢磨」出「植」人特有的溫潤和堅定。他的技藝備受肯定，這緣，猶如掌紋綿延。佛光山海外道場指名協盛，客製化佛桌、木魚座、八角形蓮花雕刻座墊等作品飄洋過海皆有「協盛木器」的工藝之美。艋舺龍山寺貴為國定古蹟，修繕龍門、虎口兩門，著實考驗真功夫，職人魂勇於接受挑戰，唯有突破自我，方能不被設限。兩扇門扉盡顯職人的高要求，一心一藝，磨的豈止技術，還有心境。

一張微笑椅，傳熱三代祖孫情

姚世豪熟悉木器的古典雅緻，同時與時俱進。替客戶量身定制專屬傢俱，他情有獨鍾「一塊料」的創作風格，盡可能彰顯木料的紋理，沒有拼接的突兀，取而代之的是猶如整株樹的完整。他設計的柚木茶几取木料橫切面，歲月的年輪由深漸淺、由密漸疏，保留樹幹的稜角和粗糙，那即是自然生成的獨美！為每樣作品注入新世代的理念，跳脫審美的框架，姚世豪反倒愈發得心應手。

娶妻生女後，為博前世情人燦笑，他利用工廠的小角料製作一張「微笑椅」。椅面弧度恰似一抹笑。「微笑椅」的啟蒙是阿公依樣畫葫蘆，造了匹木馬當禮物，沒有華麗雕飾，孩子前後搖動時便發出銀鈴般的笑聲，簡單的渴望，滿足了三代情；那架老當益壯的木馬依舊馳騁，從身量迷你的堂姐一路微笑至今，只是，人會抽長顯得童年太短。這份禮傳遞阿公疼惜子孫的愛意，是在拮据的時候宛如變魔術般「擠」出來的木藝品，箇中隱藏老先生竭盡所能拼組的疼惜與愛。



▲傳遞愛意的微笑椅



▲宜蘭 佛光大學 近3米長肖楠木佛桌



▲為「百年佛鼓重現」特製鼓架，呈現於龍山文創基地

「微笑椅」承襲「一塊料」工法，符合人體工學，無心插柳贈與小女兒的禮物，反倒深深吸引客人的目光，簡約富創意，一時間訂單雪片般飛來。各種需求製作椅背高度、椅面弧度，甚且坐進辦公室裡，天然木料的包覆、直觀的微笑弧度，讓人身心感覺愉悅。從愛出發的創作靈感，獲得復健科醫師的青睞，特別為病患訂製木椅，試坐、修圖、做工，每步驟滿溢姚世豪的情意。椅子不只是椅子，兼具復健的能力。姚世豪的父愛為協盛木器打響名聲！



▶原木茶几一塊料，圈圈年輪，也刻畫著歲月的故事

二進姚茶館，老店活化空間術

走進協盛木器行迎面撲來木頭的沉香，姚世豪的創作羅列門口，高低大小迥異的微笑椅無聲地招待客人。接著，從悠長的走廊深處飄出令人垂涎欲滴的飯菜香，「咦？莫非是店家的用餐時間到了嗎？」初來乍到的人難免有所疑問。其實木器行經營複合式餐廳超過廿年，早些年因應產業轉型的變化，反而將木藝和廚藝結合另闢蹊徑，成為現今預約才能一嚐佳餚的隱藏版美食。

民國88年第二代傳人姚逢時先生積極參與社區營造計畫，把木器行裡裡外外翻修。協盛木器行館長、同時為姚家二姐的姚慈盈回憶道。她說，傳統產業在那時已是夕陽產業，技術和人口外移，如果不做改變，等同放棄營生。恰巧政府單位想要改造觀光老街，凸顯該區域的木器工藝，中央路遍佈十一座木博館群，搭配民間發揮場域特色的「街角館」形成獨有的主題散策。所以，姚家決定騰出空間打造茶藝館，成為當地第一間複合式店家。

街屋長約七十公尺，為特殊的二進堂設計。彷彿穿越時空，臨窗享扶疏花木的庭院美景，坐姚家手工製作的椅，一邊品茗，真是再雅不過了！

演變至今「姚茶館」的菜單新添許多家常菜，提到這轉變，是個美麗的意外。來品茶的人喝到忘我，到用餐時間肚子打起鼓，姚媽媽趕緊鑽進廚房，將自家要吃的食材變化一下，端上桌給客人解饞，結果口碑傳千里！原本只是不捨客人餓肚子，卻變成聞名遐邇的家常菜。



▲新鮮蕃茄熬製湯頭蔬食蕃茄麵，鮮甜濃郁，深受客人喜愛



▲在地當季食材健康烹調出滿桌樸實獨特風味的家常菜



▲複合式經營餐廳的協盛木器，讓用餐的客人坐在原木桌椅上體驗感受

鍋杓本由母親和阿嬤負責，母親過世後，阿嬤體力漸衰，姚慈盈返家協助推廣家業。她體貼接待處處留心，主外場；姚世豪的妻子莊惠琪主內場，巧手料理萬千世界，每道菜都有「家」的味道。刨木的姚世豪一手持刨刀一手握鍋鏟，和太太作伙繼承姚家的廚藝，搭配姚慈盈的細說，吃出每道菜深藏的典故，亦吃出姚家人的向心力。

坐在微笑椅，微笑吃著姚家菜，在協盛木器你的五感全開，沈浸於單純的美好。



▲一匹愛意的木馬引領協盛持續奔馳

協盛木器

+886 3 388 2567

桃園市大溪區和平路91號

二～日10:00～19:00

www.facebook.com/xiesheng91



Podcast



官方網站

湯姆西服

完美轉譯男人的身體密碼

一邊和顧客聊天，解釋最新的西服流行風潮，一邊打開尺寸簿記錄著顧客的個人風格、職業、年紀、品味，以及喜愛的款式等。再拿起皮尺，為顧客測量身形，鉅細靡遺的記錄在筆記中。所有形諸顧客特質的有形無形資訊密碼，即將透過許金地的匠心與巧技，轉譯成讓眼前顧客驚喜連連的西裝。只要穿上它，不論高矮胖瘦，甚至凸肚、駝背或高低肩，任何身型的男人，都會化身成風度翩翩的優雅紳士，帶著滿意的笑容離開。這就是湯姆西服的魅力！



湯姆西服



從長袍馬褂到西服佼佼者

湯姆西服於1916年創立於上海霞飛路上，五位股東原本都是做長袍馬褂的裁縫師。隨著西風東漸，長袍馬褂式微，就連中山裝也退場，西服成為時尚新寵。時代的浪濤變化，如果你不跟著踏浪前進，就只有被浪吞噬而已，股東們看到轉型的必要。

霞飛路是法租界的主要幹道，就像巴黎的香榭大道，是所有新潮流行時尚的引領之地，往來於此的多是外國人和追求時尚的上海人許多西服店陸續開設於此。

既然要開設西服店，那麼店名也要帶著些洋味才襯頭。剛好店的隔壁住著一位湯姆先生，就借用湯姆先生的大名吧！徵得對方的同意後，這朗朗上口又好記的湯姆，一用就超過百年。

店名底定，接著才是大問題，怎麼製作西服呢？俗話說「三個臭皮匠，勝過一個諸葛亮」。沒關係，湯姆西服有團隊，而且都是紅幫裁縫出身，個個功夫紮實，他們買來現成的西服加以拆解，仔細的研究琢磨版型、裁剪與縫工等大小細節，很快便掌握西服製作的訣竅。

當時在上海開設服裝店的主要為「紅幫裁縫」那是一群十九世紀到英國和日本學習西服裁製工法的寧波裁縫師，返國後紛紛在上海開服裝店，開枝散葉出來的孫中山先生的第一套中山裝即出於此。寧波裁縫擁有細膩頂尖的裁縫功夫，師傅們雖受過紅幫訓練，卻憑著什麼而能夠在諸多紅幫師傅當中領袖群倫呢？

關鍵在於合身、舒適、優雅與筆挺兼備的產品策略！



▲從上海霞飛路來到台灣台北的博愛店面

華人最早的高級訂製服

現代西服的出現來自英國。十八世紀和十九世紀的男士參加正式且講究禮儀的社交場合，必須穿著燕尾服來搭配優雅的言行舉止。宴會過後，他們會聚在可以輕鬆聊天、抽菸喝酒的休息室裡，此時緊身又拘束的燕尾服就顯得格格不入。二十世紀初，無尾且較為寬鬆的現代西服於焉誕生。

對於身形較為高大的西洋人來說，寬鬆的西服依然可以顯現帥氣挺拔，但是對於身形骨架較為嬌小的東方人來說，等比例縮小的西服，穿起來卻顯得鬆垮且沒精神。上海紅幫師傅們學習英式及日式的西服製作，沿襲傳統西服的版型樣式。湯姆西服發現這樣的問題，提出解決方案。策略是專為華人設計的西服，創造合身剪裁的新時尚。

好的服裝師一定要有深厚的工藝基礎，再加上創新的觀點，以及如科學家的鑽研精神，才能創造出自己的風格，留住顧客創造口碑湯姆西服做到了。

他們在紅幫裁縫的基礎上，又結合了傳統蘇繡工藝，精細的手縫比坊間的西服更勝

一籌。貼身的腰線設計參考的是旗袍的優雅美感，卻又要配合每一種體型的特殊性，遮蓋缺點，展現優點。此外，絕不能犧牲的是穿起來的舒適感。師傅們必須帶著科學研究的精神，針對每位客戶的身形密碼一一破解。原來一百多年前的湯姆西服，就玩起高級訂製服的概念。



▲手搖裁縫車



▲客戶尺寸資料與裁縫工具



▲木炭熨斗



湯姆西服很快就在霞飛路上一鳴驚人，口碑相傳一時門庭若市，吸引不少政商名流前來，包括杜月笙、宋子文、孔祥熙等上海灘的大人物們，紛紛成為湯姆西服的座上賓。其中最引人注目的，莫過於1927年為蔣中正與蔣宋美齡製作結婚禮服，因此在上海灘開始嶄露頭角打開知名度。

精益求精的歷任總統西服名店

1945年二戰結束，湯姆西服決定來臺灣開分店，設址於臺北博愛路上。1949年時局變遷，分店成為總店。

來到臺灣的湯姆西服，依舊發光發熱，如日中天。用心傾聽每個客戶的需求，每針每線手作的溫度，讓每套西服都是情感的延續，成功蛻變下一個華麗轉身。除口耳相傳的好口碑，立體剪裁穿著服貼，好的裁縫能將任何一件衣服化腐朽為神奇，再加上位處臺北博愛特區、鄰近總統府，當時的博愛路有「小上海」之稱，人來人往熱鬧非凡，政商顯要們也絡繹不絕的前來訂做西服。「要做西裝就要找湯姆」政商名流不需多言，外套一掀開，湯姆的標籤一目瞭然。

此外，臺灣於日治時期流行的西服，也是偏向傳統寬鬆的版型。湯姆西服貼身優雅的設計別開生面，為顧客量身訂製、藏拙顯優的功力更勝一籌，是湯姆廣受大眾喜愛的原因。

世代交替沿襲紅幫技藝再加上自身的使命感，第三代許金地成為湯姆西服的掌門人。

許金地的祖父是湯姆西服的股東之一，在臺灣出生的許金地，童年時期即在裁縫間打轉。西服之於他，猶如成長的印記。湯姆西服秉持的信念，就是他的信仰。湯姆西服營運的每一步，都有他參與的足跡。接下湯姆西服的棒子，他以堅定的心守護老店的價值，延續精髓。



▲專業細緻從精準量身開始，再調整，後取衣

百年老字號是招牌，許金地堅持，每一套手工訂製的西服都是獨一無二的藝術品。他恪守湯姆最自豪的工序，掌握「四個功」、「九個勢」、「十六字標準」以及「十工頭」，視此為湯姆西服代代相傳的基石。設計方面，許金地與時尚接軌，時常前往歐洲考察與學習，隨時留意最新時尚流行資訊，引進最新的設計與頂級的西服布料。



▲第三代許金地先生

西服不是跟著流行做，而是要跟著身材做。每製作一件西服，他都要和客人反覆溝通，先量身，再調整，後取衣，於量、裁、縫各個環節上「針針計較」。選料、打版、試衣、調整，每個步驟都會和客人一起討論。製作期間，當客人身材略有些微變化，許金地一定會讓客人試穿，邊試邊改，調整細節到最佳狀態，最後打造有形有款的西服，讓每位客人感到稱心滿意，每套西服物有所值，在任何時刻風光得體。

儘管已有近一甲子的經驗，每位客戶身形不同，每天還是不斷在研究，許金地仍視每一件西服為新的挑戰。歷年來多位總統的西裝皆出自湯姆西服，「歷任總統西服名店」、「元首級設計師」的盛名遠播。甚至愛馬仕設計師Hilton McConnico也曾到湯姆西服訂做西服。

第四代的團隊旅英歸國後，帶回設計靈感，為百年老店注入文創新意，用商品喚醒日常人文故事。在新時代的浪潮上，湯姆運用創意思維復甦文化，以商品為載體，定義新的美學風格與生活品味。對西服本業要求100分的許金地，用同樣規格看待文創商品，要在深厚的底蘊中，打開文創新局，迎合年輕人口味，開拓新市場。老店換上新裝，重塑品牌湯姆兼容並蓄，在浪頭上揚帆續航，再造下一個傳奇。



▲每一件製作都恪守湯姆最自豪的工序



▲堅持每一套手工訂製的西服都是獨一無二的藝術品保證

湯姆西服

+886 2 2311-5307

臺北市中正區博愛路90號

一～日 10:30 ~ 20:00(周日公休)

www.tomtailor.com.tw



Podcast



官方網站

金華山珠寶銀樓

溫暖人情，鍊造永恆

和大甲鎮瀾宮隔著十字路口，斜角相望的金華山珠寶銀樓，自民國36年創立以來彼此相伴逾七十個年頭。地方街坊、虔誠信眾皆喜打造金牌還願，而金華山無論金匠做工、藝術層次都令人讚不絕口！鎮店之寶「金華山蘭」意取臺灣蘭花王國美名，由資深匠師液化錘延，創作出「絕無分號的特有種」。栩栩如生的純金蘭花一枝盛放九朵，有生生不息的意義；另一莖梗則孕有花苞，彷彿寄與期待，雙枝破安山岩而出，搖曳生姿，呼應銀樓誠信擺第一的精神：「精誠所至，金石為開」。一心一藝，亮燦燦的黃金亦可擬態萬千。





金工之精，延展的輝煌史

「金華山的歷史可能更長……」第四代傳人董人豪回憶說。董家為大甲地區的望族，早期家族事業未分割，大房、二房聯手打造包辦婚禮的「百貨公司」，生意蒸蒸日上。全家人各司其職，從婚紗、喜餅、餐廳、金飾形成特有的一條龍服務，讓結褵省去繁複的步驟。直到民國36年第一代董火旺先生登記營業執照，成立「金華山銀樓」，才正式展開千錘百鍊的「金」歷史。若要追究起源，或許往回追溯至民初。換句話說，金華山是百年老店也不為過。一家橫跨日治時期至今的銀樓，見證黃金的親民與寶貴，亦有感金飾的「難能可貴」。

臺灣人經常把有房、有金視作生活穩定的雙標準。

早年金價便宜，民眾戶頭積蓄些錢，趕緊上銀樓挑選飾品。除妝點貴氣，更是一種隨時可變通不落價的代幣。銀樓如雨後春筍營業，透明櫥窗展示著精雕細琢的金飾，黃光照射，愈發顯得金光燦爛。「買黃金貴在工」，想當領頭羊，飾品造型的創新手藝，是決勝關鍵。

金工師傅在董人豪的記憶裡非常嚴格，「他們追求物件的刻花很講究」。液化黃金前得用焊槍炙燒容器，再以1200度高溫燒熔黃金，一些求售的戒指、手環、項鍊等飾品，透過熾熱重新熔冶於一爐。猶如夏季早晨東昇的旭日，貴金屬散發獨有的溫暖色，流淌的金瀑布倒進模具定型，頃刻，光芒消退，咚一聲，金塊沈穩地掉進冷水降溫。通體明亮的金塊可直接壓製成金條，也是淬鍊其他商品的原料。



▲金華山銀樓臺中市大甲區店面一景

金華山銀樓第二代董振雄先生是虔誠的媽祖信徒，往訪大陸福建近三十年，尋著聖母誕生的莆田至湄洲，回臺他把這份信仰化作實際行動，憑藉對金的熟悉，設計正殿大媽的帽冠。神冠極難製作，它運用上金工的所有技巧，而師傅擅長的多為一兩種，故需集鑿雕、鑲嵌、銑拋、掐絲、鍛敲、蠟雕等工法。



▲取得Gem-A英國寶石學會(F.G.A)文憑，並在英國領取證書



▲2016年獲得“在地深耕獎”並受邀參與頒獎典禮

測量神像頭圍，打板前桶、後桶尺寸；接著反覆錘打金塊、壓線、拉金絲，絲得細如柳，發揮黃金「軟」的延展性，師傅小心翼翼地鍊造立體卷雲等配件。其中又屬寶石鑲座最難，二種不同媒介再「熔金結合」，溫度太高，寶石容易碎裂；溫度太低，黃金未達熔點，考驗師傅的經驗與做工。細節成就完美，最後焊接帽體，一件給媽祖的禮物總算大功告成。這真的是做金工最大的挑戰，失敗就是熔掉重來；所以現在臺灣做神帽的越來越少，技術幾乎失傳。但金華山銀樓金工的技藝嫺熟，再複雜圖樣也能如客戶想像鍛造。

民國七十年代，第三代傳人董嘉琦先生熱衷公益結識各方摯友，尤以臺中國軍總醫院的緣分最深。彼時院長想贈送在臺中國軍總醫院生寶寶的軍中弟兄彌月禮，特來訂製小金墜，正面梅花圈住代表醫院圖騰的蛇杖，大大的「臺中總院」字體，盡顯軍勳風格；背面陽刻「添嗣之喜 積善有福」的祝詞，任誰收到心頭不由得溫暖起來。

品質之純，珠寶的新時尚

民國45~55年左右，臺灣黃金屬政府專賣，銀樓私下無法取得，遂大臺中地區銀樓集合跟中央購買。那時候「金套銀」，雜質太高，液化的黃金偏黃綠色、偏青黃色，肉眼便可知會影響最後成色。買回後金華山銀樓多做一道「提純」或稱「提煉」的工，加入硼砂助融，加熱時硼砂會去除附著的氧化物、雜質，進而提取純粹的黃金。



金華山銀樓恪守三保證：信譽、品質、服務，如此極致的職人精神打響品牌聲譽維持「金」字招牌，經營始可細水長流。

站穩金飾的龍頭位置，恰逢珠寶蓬勃興起，廣告詞「鑽石恆久遠，一顆永流傳」深植人心，讓寶石瞬間躍上舞台。第三代傳人董嘉琦向父親提議銀樓該販賣些珠寶與金工結合，然而，守舊的董振雄先生直觀認為：「這種東西不好賣！不是我們的專業！」非常抗拒。「我阿公是金工師傅出身，理所當然抵觸珠寶。」董人豪憶及祖父爭執不下的場面仍歷歷在目。彼此各退一步，既有疑慮，就請GIA美國寶石學院鑑定師駐店服務，起碼，客戶上門時有人能解釋並辨識價值。與國際接軌後，帶進鑽石、彩寶，豐富金華山的內容物，可謂洞燭先機，另對於轉型的堅持使金華山銀樓賦予新靈魂。

由三顆日本進口的珍珠點綴於K金設計的草葉之上，中央鑲碎鑽，頂端再以貝殼雕琢一朵黃山茶，呈現流動的線條感。老技藝和新素材迸發絕艷的火花，令人百看不厭。又或者宛如印章的鑽石對戒，拋光鏗亮的戒身，襯托鑲嵌其上的小鑽，隨光線折射出不同角度的美。「珠聯璧合」是慶賀新人之詞，卻也是金華山銀樓跨出舒適圈的挑戰。

第三代董嘉琦先生慧眼識「珠寶」，嗅得市場趨勢並提早佈局。不僅接納鑑定員分析，自己也去學珠寶鑑定，民國91年他申請設立「金華山金飾鑽石有限公司」，天時地利人和，老店的格局上升到新層次。而第四代傳人董人豪在民國100年大一剛入學，開始學習Gem-A (F.G.A) 英國寶石學院鑑定，美英同盟，替金華山在珠寶領域顧及得更全面！

銀樓代理國人熟知的品牌，如發跡高雄的「甜蜜約定2Sweet」、日本鉑金戒「Nina Ricci」……等國際大廠。在地銀樓國際化，無論你「喜新」或「戀舊」，來到金華山你絕對不會空手而回！



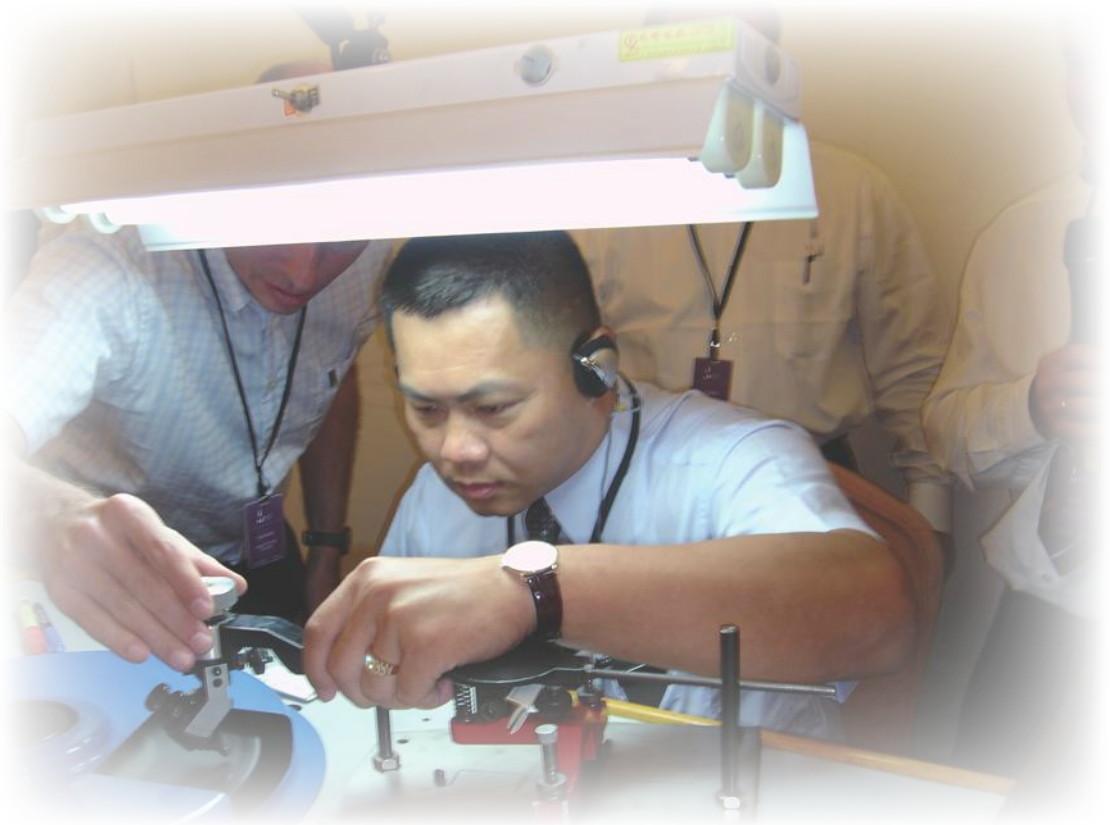
▲附圖為各式受託金工技藝嫻熟創作精品

處世之誠，三代人的社會責任

為落實生活面，董家人的「誠」不侷限於金華山銀樓，更擴及心靈層次，是對自我的高標期許，正如銀樓經營理念秉持「誠信、服務、品質、創新、永續經營」五大項，「誠信」擺第一，是董人豪實踐人格的基石。

抱誠守真，使客戶遍佈全台，有些地方聖母廟要製作黃金媽祖擺飾，統一由金華山製作。董家竭誠相待，以絕佳的金工技藝，灌注多一分對天地的敬畏、對世間的溫柔，每尊媽祖金像巧奪天工，端詳祂慈藹的面容，令人複雜的內心如摻明礬，愈發清澈透明。

金華山珠寶銀樓具現「處世之誠」的經營之道，一步一步踏實走，沒有抄捷徑的偷吃步。



▲精準量測極致追求品質



大甲金華珠寶銀樓
www.ghs9999.com.tw

▲精緻鍛造各式佛祖金身

金華山珠寶銀樓

☎ +886 4 2687 2869

🏠 臺中市大甲區蔣公路112號

🕒 一~日 10:00~20:00(每月2日/16日公休)

@ www.ghs9999.com.tw/



Podcast



官方網站

豐興餅舖

用百年傳承技藝講現代人的故事

「豐興餅舖」不僅僅是一間糕餅舖，更是承載著無數回憶與喜悅的幸福企業。近百年的歲月裡，陪伴無數人不同春秋的成長記憶。1928年，第一代的鄭謙波先生從日本糕餅師傅身上習得了純熟的糕餅技藝，從臺中舉家落腳在花蓮這片土地上，在這個物資匱乏的年代，善用在地的食材，每一口都有花連獨特的風味。「豐興」一舉成為在地「唯一被認可的和菓子名店」，家喻戶曉「永遠創新老店舖」。

豐興餅舖
1928 Feng Shing Food



創造出與在地共好永續的精品味道

第二代的鄭榮章先生，從小耳濡目染，在父親的帶領下，13歲開始跟著製餅。1967年從父親手中接下事業，將厚重的月餅改良、開發出一口大小，入口即化的「小月餅」，絲滑綿密的白豆沙餡，包裹在數十層吹彈可破纖薄的餅皮中，一口咬下那柔和的奶香迸發，讓人流連忘返，迄今已熱銷一甲子。

因應文化觀光發展，鄭榮章看到原住民在豐年祭上真摯地對小米的豐盛，經過千錘百做出Q彈的糯子，被這份不懈與執著感動，決定將阿美族對小米的珍視加入，開發出第一個小米做的花蓮伴手禮「小米麻糬」，並以栗糬申請專利商標，讓來到花蓮的旅客能將食物傳遞出去賦伴手禮更多的意義。

刷新豐興招牌的腳步從沒有停歇，豐興代代利用在地臺灣食材開發出的新品，均展現亮眼特色，面對永續與創新的議題，保留古法製餅的精髓外，有著更多與在地共好的理念，研發出回饋在地並讓消費者更安心的產品。2022年豐興遇上「究好豬」，友善的飼養方式與嚴格的製程，是究好豬成功外銷的秘密，也是成就一方頂級食材的品牌。



▲第一代家庭照與第二代兒時照片



▲第二代-鄭榮章先生(左)



▲第一代-鄭謙波先生

豐興的百年技藝，使用究好豬肉鬆，造就一上市就銷售一空的「究好小月餅」，一舉奪下百大伴手禮金質獎與無數好評。讓優質原物料與製餅手藝碰撞出美味的宴饗，永續企業發展的目標。

跳出框架在虛實整合的市場中創新

豐興製餅的深厚底蘊，是代代傳人的接棒之作，百年來技藝傳承，樹立了職人精神的典範。第三代的鄭富益先生，精益求精，更是跳脫了烘焙的框架，以日語一「唱片-RAKOTO」作為發想，開發全新的烘焙方式，做出與唱片一樣尺寸比臉大的唱片餅，並以諧音命名為雷古多。

當然成功的背後總會有一段故事，正當豐興步入正軌之際，1989年臺灣股市大漲，餅舖員工跟著瘋狂玩起股票，傳統的汗流浹背製餅，遠遠不及那快速飛漲的股市，那油膩悶熱的空間，更無法抵擋那明亮跳躍的開盤，沒了製餅熱情，讓鄭榮章興起收掉事業念頭。遠在臺北的兒子鄭富益感受父親的不捨，返家陪伴。第三代接手後，深知守住老字號名店，除守住味道，更要有創新的那味兒。



▲粟糰註冊商標



▲究好豬禮盒



▲脆食屋雷古多



▲豐興小月餅爆米花茶點系列

2000年，喜愛音樂的他，將各式果醬透過老師傅的手，在吐司上畫出如同黑膠唱片音軌一般的螺紋，同時創造口感、味覺與視覺上全新的體驗，在市場上造成話題，更創出亮眼訂單。「雷古多」一推出，外觀懷舊又兼具文創風格，相當討喜。新穎的造型加上酥脆的口感，一炮而紅。

豐興的特色是從不在原地停留，鄭富益先生靈活運用對於烤爐和食材的技法，融入對美食的看法，創立胖叔叔烘焙屋，檸檬吐司的問世，將品牌推到另一高峰，從傳統的現銷市場突破至社群與網購，帶出新世代的消費族群，透過網購認識豐興家族。

手把手傳承技藝讓愛的記憶永流傳

鄭富益意外早世，妻子劉俐伶堅強的接下經營重擔，鄭榮璋也收起喪子之痛，教導媳婦重新學習，公媳一起努力，延續豐興的驕傲。一雙雙老師傅的手，熟稔的將記憶中的好味道傳承，經典的綠豆椪，那香氣撲鼻的滷肉仍然讓人垂涎欲滴，晶瑩的蛋黃酥，萬丹上選紅豆炒出來綿密的豆沙餡，完整傳承將豐興「人的溫度」帶給下一代。

劉俐伶一方面傳承公公多年來的經驗與扎實手藝，一方面向外學習新知，薈萃其中，導入全新的數據管理，將製作流程與品質全面升級。突破傳統糕餅工藝與新興烘焙的界線，劉俐伶堅持將產品做出市場區隔，每年都有新的主題。並承襲鄭謙波先生在地愛地的精神，採用、開發大量優質的食材，融入不同的話題，數年間已經圈粉無數，讓很多人看見花蓮瑞穗的無毒茶、頂級的柚子、還有鬆香綿密的芋頭等，將花蓮好物串接起來，深耕地方發展。

豐興三代堅守本位，讓事業開枝散葉，技藝代代相傳。2023年，迎來好消息，第四代以臺灣團隊出賽「UIBC世界盃青年麵包大賽」，贏得冠軍。在歷代豐興餅舖堅持下，用手工溫度呈現製餅，讓每個相遇的消費者獲得滿滿的感動，述說著豐興，抑是幸福甜蜜的滋味。

職人精神手工現做，孕育的那一口甜美菓子香，已從在地名產，搖身一變成為風靡全臺網購的庶民點心！豐興從實體到宅配，從研發與異業結盟，即使每一步都無比的艱辛，但每一步都自信地走出新格局。它不僅是美味的代名詞，更是百年老店的傳家秘笈。



▲融合在地食材，數十層的超薄餅皮一口大小系列經典月餅



▲經典綠豆小月餅



▲▶傳統喜慶漢餅



豐興餅舖

☎ +886 3 833-0686

🏠 花蓮縣花蓮市中華路296之2號

🕒 08:30 ~ 21:00

@ www.fengshing.com.tw



Podcast



官方網站

王大夫一條根

一代金門軍人情，五代王家仁者心

1958年金門正飽受戰火的攻擊，十萬大軍駐守金門，因戰地潮濕，士兵常有筋骨不適的情形，英勇奮戰的士兵亟需能快速護理的保健藥品。

第四代王大夫即以金門當地的一條根醫治傷患，並獲得金門防衛司令部頒發「防區官兵特約醫生」的殊榮！漢方草本植萃技術結合一條根，奇蹟般的舒緩，讓快速活力再現，因此打響金門「王大夫一條根」名號！

「王大夫一條根」如何將金門一條根帶出浯島，進入世界的視野呢？





純淨的土壤，孕育價值如金的一條根

「金門一條根」又名「闊葉大豆」、「千斤拔」，根據廣西中藥誌、福建藥物志等地方性藥書及專家學者指出，「一條根」為多種大豆植物根的統稱，其所含之大豆異黃酮類具抗氧化性、能祛風除濕，具舒緩效果。因金門當地氣候嚴峻，地形和土壤特殊，故產量稀少。

王大夫一條根每年與金門縣農業試驗所合作，收購在地農民契作的一條根做產品原料，在每株一條根都須經過18個月的細心栽培，選在其舒緩效果最佳時採收，因此每株一條根不僅珍貴且包含金門在地農民的情感溫度！為使民眾親炙一條根的生長，王大夫也與農民合作，在王大夫一條根文化館旁自有一條根「實驗農田」，也以奈米生物炭種植技術進行測試，持續提升研發能量。

透過王大夫一條根文化館，讓民眾可以更了解金門一條根生長特性與在地密不可分的情感連結，讓「金門一條根」像綿延的生命線，不斷地蜿蜒傳承。



▲王大夫一條根膏藥筋骨整療



▲王大夫進行經絡穴位按摩舒緩



▲王大夫妙手治癒無數金門軍中官兵



▲戰地第一線軍官的健康後援



▲金門防衛司令部官兵特約醫師

改建傳統閩式建築為「王大夫一條根文化館」，是第四代王異生創立品牌的第一步。

復刻中藥木櫃，井然有序地區隔單方，有股老派的親切情懷，宛如置身百年中藥鋪，抬頭所見皆是有歷史的匾額，來自各方的讚譽大而隆重地懸掛著。玻璃櫥窗展示先祖輩用過的藥秤、惠夷槽，每樣器材在歲月流轉沖蝕下，顯現時移世往的滄桑。但，沒百年經驗，又怎麼換來新世代的老智慧呢？

科技加持，萃取一條根的精華製作面膜、精油、噴霧，乃至兼具養身的肥皂、足浴，外敷產品琳瑯滿目，內服的舒活茶延續草本健康的主軸，全方面研發一條根的可塑性。因此，多元化的研發能量讓王大夫品牌站穩金門一條根市場，更符合現代人的需求。

戰地有春風，神手治癒無數軍人病

民國33年8月29日二戰期間，盟軍朝日本屬地的金門扔擲六枚無情的炸彈，波及民眾居住的後浦東門，煙硝四起、斷垣殘壁。王大夫第三代王金源醫師恰逢外出，雖幸運逃過一劫，然而，回家已無家。他婆娑舉目，聽聞妻子與妹妹命喪戰火，以為就此天人永隔，福禍相倚，母親護著剛襁褓的王異生，倖存已是恩賜！生長於動亂不休的金門，歷經八二三砲戰、古寧頭戰役，生死一線間，誓言從死神手裡救回病人，王異生在臺習醫歸鄉，當第一線軍官的後援。

早期醫療貧乏，只要阿兵哥受了外傷，司令官吩咐送「王醫生」那裡。每個年輕的男孩恰似自己的兒子，望、聞、問、切，聆聽身體發出的哀嚎，對症下藥。醫術了得，王異生醫師獲頒「金門防衛司令部官兵特約醫師」的證書。他愈加鑽研中藥草的配方，一頭栽進四十餘年，皇天不負苦心人，總算讓王醫師精煉一條根的獨特藥性。



金門夏熱冬冷，溫差極大，生活環境和臺灣迥然不同。至此服役的軍人像剛學飛的雛鳥，長官一個動作一個命令，躲避空襲身藏濕漉漉的地下通道，導致筋骨痠痛、疲憊頭痛，更甚者關節痛。恰巧一條根具有「平肝、健體、止盜汗、強壯」的功用，佐以中醫的推拿，藥效經由掌溫滲入患處，加快血液疏通，讓眾多離家青年有了「心家」。

王建順回憶童年，同學相約出去玩耍，唯獨他放學回家陪父親煮藥膏。一爐燒得熾烈的炭火，鼎鑊生燒，王異生醫師要兒子倒入烏黑的麻油。油溫竄高，不外傳的藥材比例，如紅花、甘草、陳皮、冰片，及最重要、切片的「一條根」，掃落熱油，嗆人的濃煙十分難受，更煎熬的是無趣。正值愛玩的青春期，被嚴父命令煉丹的重責大任，於小孩子眼中實在單調，不就是翻攪中藥材嗎？炒得索然。日日重複，幾斤幾兩的藥材熟稔於心，看似細微之事，其實是技藝的傳承。父親苦心造詣幾十年的精華，無私傳授給兒子，宛如一場嚴肅的遊戲，他們圍繞爐火，無虛華語言詮，倒也說完這帖藥方。

慢火熬燉，逼出藥材的精粹，彼此共冶一爐，撈出鍋裡殘渣，撮適量的紅丹，轉瞬變成黏稠狀。王異生醫師總捧著一碗水，竹筷如捲麥芽糖般滾一圈焦黑似瀝青的藥膏，點滴落水，此舉稱作「滴水成珠」考驗是否聚合藥材。「掐起來必須有點彈性，但不可以沾手。」王建順不再是從前懵懂的孩子，他熟記離世父親的古法，那無聲似有聲的父子時光，如今想起來格外幸福。

王大夫第四代傳人王異生醫師仁術超群，不僅熱衷公益、四處義診，還是個短跑好手！體運細胞活躍，卸下醫師頭銜，他是籃球教練、跆拳道教練。推動金門和大陸的體育交流，民國95年擔任金門縣體育會理事長期間，率團參加福建省第十三屆運動會，戮力和平與交流。

「金門王大夫」是一代人的記憶，王家五代人的使命。



▲萃取一條根的精華產品廣受好評

五代祖傳，後世多元發展

「金門王大夫一條根」在第五代傳人王建順手中愈發璀璨，戰地開放觀光、小三通啟航，客人如潮水湧進，掃光貨架上所有商品，可見「一條根」的口碑傳千里！擁有新世代經營思維的他不侷限實體，跟隨網路E化創建網頁，分門別類商品，逢年過節亦應景推出禮盒包裝。擺脫刻板印象，是第五代王健順接手後的「創新之舉」。

為了將金門一條根發揚光大，王大夫把藥鋪帶進摩登的百貨公司，透過巡迴商展結合義診活動，為民眾義診。憑藉固有的名聲，選擇快閃模式，親切招徠每位躲避豔陽的民眾。不只是推廣商品，王大夫更期盼「耳聞王大夫」的人都能真正感受產品的優點。這是否為金門人的硬頸精神？逆勢成長，開點拓源。

第五代王建順傳承祖先仁德關懷的精神，實踐企業公益，重陽節和華山基金會合作，關懷老人，親授穴位孝親術；歲末年終攜手家扶基金會，在網路募資聖誕禮物，給兒少一份佳音，為「金門王大夫」灌注正能量。他不忘老父親後半生專注體育的熱情，第十六屆金門馬拉松其團隊化身「G+Root運動隨行隊醫」，全程守護筋足受傷的賽友。新冠肺炎疫情解封，2022年「金門的百年傳奇」跨足新加坡，正式進軍東協市場。

王建順只要回憶起父親，依舊止不住男兒淚。一生行醫，赴外地義診，將金門一條根成功地在兩岸三地推廣開來。第五代的長子王建順與長女王思予，跟著第四代父親將王大夫一條根胼手胝足拓展市場，後期次女王凌卿也加入王大夫行列，而次子王志豪也遠在澳洲行醫將王大夫拓展到海外市場。太多來不及的言謝，王建順要身體力行，做給天上的父親看！

父親過世後，身為長子的王建順領軍兄妹，衝刺東南亞市場，商品LOGO印著王異生醫師的剪影，那是家族淵源的傳承，亦是王家子女思念的方式。



▲王大夫一條根文化館



▲傳統閩式建築承載了王家五代使命

王大夫一條根

📞 金門辦事處 +886 082-323-311
臺北營運處 +886-2-2703-0957

🏠 金門縣金寧鄉伯玉路二段219號

🕒 周一至周日09:00~18:00

🌐 www.drwang1855.com.tw/



Podcast



官方網站

大春煉皂

登峰「皂」極一世紀

承接日人「石鹼」的訣竅和精神，「大春煉皂」沐浴三代人的身心，一塊講究的機械皂耐用且好洗，遇水搓揉出綿密的白雲朵，芬香撲面而來，只留滑嫩。過去為臺灣飯店製作清潔用品，鼎盛時期市占率五成，第三代李國禎復刻爺爺引以為傲的「大春煉皂」，百年基業的大春，不忘初衷，歷代接棒以全新視角輝煌製「皂」業！





皂福：複製日治時期的石鹼

近兩千塊肥皂砌成牆面，顏色殊異，很是吸睛！走進位於大稻埕的「大春煉皂」如入芝蘭之室，各種香氛懸浮空氣，吸淨一身污濁。第三代傳人兼品牌總監的李國榮謙虛地說：「自己是工程師，回來接手，是希望能靠我們的努力，讓品牌再發揚光大」發跡大稻埕，理所當然回到出生地，如何喚回日漸被液體皂取代的榮景呢？大春煉皂早期店內視覺裝潢採工業侘寂風，刻意地露出金屬陳列架，現場擺放舊有的機械製具，彰顯傳承的歷史。現在重新佈局實體品牌體驗空間，讓消費者有沈浸式的感受，將大春品牌的價值傳遞到最大化。

第三代改革肥皂「一塊洗到底」的刻板印象，依照現代人的生活習性，區分類別，擴大商品的項目，「皂」就完整的沐浴體系。潔顏皂最夯的數「乾性肌」的瓜顏悅色和「油性肌」的夢中築炭：前者以滋潤的小黃瓜做主基調，輔以艾草靜定皮膚；後者以土窯後的孟宗竹竹炭為原料，佐以蘆薈達到油水平衡。細緻的泡沫瀾漫和緩的香氛，經由店員介紹才知每款皂皆有前中後調，清潔的過程滿滿的儀式感，嗅覺細胞沈浸花木的怡然韻味。包裝也不馬虎，仿木版畫將大稻埕碼頭、巴洛克牌坊印在外盒，凸顯在地人文。內裏的香皂塊塊包妥於紙，手工疊出14摺，再黏LOGO貼紙，盡顯職人不將就的精神！

細究，你會發現商品名之詩情畫意。專門洗髮的「髮餅」妍姿各異，例如「漫步花徑」、「微玫主義」美得令人悸動。李國榮說：「女性消費者最怕洗完頭髮後的乾澀感，我們團隊花了兩年時間努力克服問題，以草本精油和果油調配出髮餅。」顛覆認知香皂是極驗的思維，「大春煉皂」也有親膚的弱酸性產品，溫和善待每寸肌膚。



▲落腳於大稻埕的店面



▲第一代大春的實體店

改造傳統製皂的攪拌機，既是門市的擺設，亦是客人實際體驗的水槽。宛如玉石的香皂排列整齊，眼鼻同時遭美感擄獲，這是「以『禮』相待」的魔法，叫人讚嘆「皂」就不凡！

再皂：代工臺灣飯店的肥皂

第二代傳人李威信先生接棒家族事業時恰逢沐浴用品工業化及轉型，建置工廠量產臺灣近五成飯店所需的肥皂，每月消耗60至80噸皂基，生產近百萬顆香皂！民國90年代同行削價競爭，中國、東南亞陸續加入飯店耗材的戰局，營生越來越不容易：「到後來真的是有點辛苦。」

位於楊梅的工廠自第三代接手後陸續汰換設備，制定嚴謹的SOP，李國禎笑說：「規範標準化流程，是老員工覺得忽然改革，讓他們一時間難以接受。」接管家業兩年，不斷熟悉製皂的環節，拉近關係，要大刀闊斧仍難免有陣痛期。為提升競爭力，他引進自動包裝機，香皂在運輸帶上一個個往前，膠膜服貼後熱融成袋；能配合客戶客製化需求，李國禎進口低溫打印機，皂塊輸往模具底部，冷凍液氮使模具冷卻至負15~20度，一壓一取，皂面立即換然一新，不僅富光澤度亦無毛邊。





▲早期製皂機台模具

我們的香皂都使用符合政府規範的原物料，友善環境且能被生物降解；皂體選用進口的棕櫚油皂基，獨門調配的精油，不管在洗感、香味、顏色儘量達到客戶要求的標準。一本PANTONE色票在工作人員手中翻閱、比對，就是希望完美複製客人渴慕的顏色，調香師分析仿樣的香氣，透過靈敏的嗅覺，設定前中後調，這樣複雜且頂真的客製化服務，第三代謹慎看待細節，如此方可做出差異化，在肥皂市場中佔有一席之地。


自幼幫忙「製皂」的李家兄弟們，擁有復興皂業的決心，特別開闢打樣室和實驗室，精益求精是職人無止盡的挑戰，同心致力擦亮「大春煉皂」的字號。原料或成品切成丁，添水攪拌後，進行檢測，保證穩定性的一致；針對pH值、水分、游離鹼和游離酸做基本測試，要達到公司最基礎的條件，足以透視製皂的專心一意投入，創新的「雙室」使李家成為皂業翹楚。

皂就：李家百年的製皂業

李家全體總動員，延續爺爺李水土皂業精神，「與土地共存！對人、對地皆友善」復刻「大春煉皂」的自有品牌，重拾日治時期「大春石鹼」的權威，於講求環境共生的時代盡一分心力。

民國十二年，日人除進行都市更新計畫，亦傳達清潔觀念，於臺北市商業繁盛的大稻埕落腳，創立「臺灣石鹼合資會社」，其子品牌「大春石鹼」深受歡迎。李水土爺爺成為夥伴商，民國23年自營「株式會社水記號」專營殺蟲劑、原料醋、蠟燭、石鹼等民生用品，規模約可視作早期的超商。1950年，帶不走的製皂工廠和技術悉數轉售予李水土爺爺，「大春煉皂」在地創始人於焉誕生！藝術化的「春」字極具特色，漫畫式幾筆，勾勒一個眼尾下垂、嘴角上揚的人臉，彷彿永遠歡樂。這代表性圖騰成為「大春煉皂」及其延伸商品的註冊標記。

早年一切得「親力親為」，除了收音機放送廣告，最實際的莫過於開著印有行號的宣傳車四處趴趴走，漆有「大春皂粉」的宣傳車載著拎小包的女性，展開推銷之旅。今年適逢「大春煉皂」創立百年，這份日臺情誼，串起兩地百年情。特別推出兩款經典皂，取自創辦人李水土名字的「水土」，個別製作「絮水百年」及「植采百年」，其義分別是「滋養天地的淨嫩盎然」和「孕育百物的植養呵護」。後代子孫重啟「大春煉皂」的復刻企劃，幸有前人的筆路藍縷，才有現在的一方「皂」就，繼續邁向下個百年。



▲大春製皂藝術不只是洗乾淨，更要讓每個使用者感到用心。



▲經典茶皂品【稻埕時光系列】



▲瓜顏悅色潔顏皂榮獲臺灣文博會文創精品獎

大春煉皂

+886 2 2550-0013

🏠 臺北市迪化街一段190號

🕒 平日 09 : 00~18 : 00
 假日 09 : 00~19 : 00

@ www.dachuns.com



Podcast



官方網站

丸文食品

旗聚一堂，美味魚鬆傳承七十載

民國39年梁火村於臺中成立「丸文商號」，專心致志魚鬆產品，在臺中第一市場的攤位開啟飄香之旅。其待客如家人，選用上等旗魚作原料，繁瑣的步驟成就令舌尖上癮的鮮味，不添加防腐劑，「自己敢吃，員工敢買，才能賣給客人」這句創辦人的金科玉律，乍聽簡單，實際執行起來非常耗時耗工。正因有所堅持，店鋪涓滴長流，如今傳承至第三代，培養無數忠實顧客，讓品牌行銷海內外。





魚鬆不輕鬆，延續好味道耗時費工

天矇矇亮，鬧鐘敲響凌晨三點的黑夜，第二代傳人梁榮欽摸黑上工。從高雄前鎮漁港駛過半個臺灣的貨車，滿載「LV精品等級的旗魚」，他接過瞬間冷凍的漁獲，自父親創業叫貨至今的阿伯深知丸文對品質的刁鑽總是配送剛靠泊的新鮮貨。歷經解凍，梁榮欽和員工一起持刀切肉，動作游刃有魚處理的過程中還是要檢查魚肉不合格去蕪存菁。魚肉色澤要是粉紅色的肉眼如同X光機，雙手感觸肉質彈性。「如果魚肉不好，就會退貨！」這樣說一不二的料理精神，是父親傳承的美味密碼，想破解沒有捷徑，穩扎穩打是不二法門。

旗魚得是白旗魚，炒魚鬆的部分需是富纖維的背部肉，平日料理七八百斤，仍是遵循古法，絕不貪求便利。取材部位亦有講究，腹部、尾部附近纖維細、肉質油，炒起來沒有蓬鬆感。片成塊狀的魚肉下鍋煮熟，燙成白撲撲的模樣，剎時魚香四溢！靜置瀝乾，一旁電扇協助散熱，調味同樣盡顯職人魂，醬油、二砂糖、鹽依照比例秤重混勻。魚肉與祖傳調味一同倒入攪拌機打散為預防結塊，另外員工處理，此時魚鬆蓬卷如雲絮，鍍上暮光黃，但，還得收乾。收乾有兩道式翻炒，先置放平鍋小火緩拌，炒上五十分鐘；後進滾筒鍋大火續炒，魚鬆漸成褐金色。時時緊盯火候，雖有機械輔助，累積數十年的實戰經驗才是賦予魚鬆靈魂的推手。擄獲饕客談何容易，梁家自己逼炸的豬油，香氣愈發令人垂涎三尺！「我們精選豬腹肉下去炸，非一般的豬皮、絞肉，郁郁豬油味飄香千里，絲毫不覺油膩。這另外熬煮的豬油和魚鬆結合，色香味俱全。



▲第一代創辦人梁火村先生在第一市場現秤現賣顆粒旗魚鬆



▲榮獲2021新味食潮 銀質獎的魚寶醬

魚脯出爐後，再經過人工篩檢，鷹眼手挑燒焦的魚塊、魚筋、魚刺、魚骨。無菌室裡頂防塵帽的員工，在一片猶如秋收的稻穗金裡挑戰眼力，只為確保客戶每一口吃得安心。

丸美的承接，旗聚一堂壯大老品牌

魚漿製品是丸文食品的另一主打，純手工製作，蘊含掌心的溫度。選用頂級的大白旗魚，肉塊處理後絞成漿，攪拌過後的魚漿黏性十足，師傅左手一撈一掐，完美圓球瞬間自虎口凸出，右手如刀挽起肉丸，敏捷地「迎」落溫水塑型手能感覺魚漿的狀態，擠壓過程會有些空氣，吃起來會比較Q，有時異鄉遊子想買回自煮，店家遙指不遠處的丸文，店鋪舉凡肉蔥酥丸、脆丸、香菇丸、福州丸……有「口」皆碑。沒有撇步，就是料好、純手工，不摻人工添加物製作出恰如其分的丸美，牙齒輕咬，Q彈帶勁！

曹儷馨早期受訪時自豪地說：「我兒子很喜歡吃肉卷，一次要吃三條才夠！」她口中提及的小朋友日後繼承家業，成為第三代傳人，把丸文食品推廣至國際視野。透過舌尖傳遞的愛蔓延三代，新世代吃著自家美食長大，更拓展更多食品項目，將品牌效益最大化。



於臺中大里原有的發跡地，擴展觀光工廠，2020年簇新的大樓啟用。外觀牆壁選灰色調，卻巧妙地利用波紋堆疊，藍和白起伏相間，像是鱗片又像是悠遊的魚。一整片海洋帶進民間巷弄，獨樹一格的設計，任誰經過都會報以讚嘆。丸文第三代傳人梁郁群、梁瀚任、梁韋瑋兄弟扛起逾七十年的家業，力求突破、創新，舊雨新知找到平衡點。

品項方面，兄弟嘗試以鮭魚、鱈魚、鮪魚、虱目魚創作魚酥，符合每張挑剔的嘴。兼顧銀髮族、新生兒的寶寶魚酥，除了征服牙口不佳的長輩，連嗷嗷待哺的小朋友亦可輕易獲取鈣質；補充DHA、維生素B6、牛磺酸等高營養價值。單吃的零嘴，或寶寶副食品的餐點配料，「一魚多吃」新產品的魚鬆餅、魚寶麵、魚寶醬等，讓受眾年齡層更廣。另外還特別針對上班族設計小包裝，嘴饞時隨手吃，實在貼心。

從第三代接棒後，丸文食品重新設計包裝、LOGO，新穎而又直觀。網路加成、效益無限，設置官方網站各種產品分門別類，猶如進入乾淨井然的魚市場，澎湃的海味隔著螢幕席捲而來，每張棚拍照凸顯產品的「食用角度」，看得人口水直流！



▲第三代接班斬新設計呈現最愛的肉捲

吃的不稀旗，做成面膜才真美麗

蒞臨丸文的觀光工廠，你能親炙魚的大小事，美食結合知識，上堂魚丸DIY課程親手捏製魚丸、天婦羅。不僅僅是購物，這裡是丸文食品進軍國際的根基，循著老店照片和簡介、器材和工序，宛如徜徉進一幢海的博物館。

最「旗」特的莫過於「面膜」了！

第三代接班人梁郁群年紀輕輕已學會父親裁魚技巧，他赫然發現廢棄物變多了，「魚骨、魚鱗、魚皮我們都不拿，以前每年污水處理的時候都傷透腦筋！」這堆寶貝反而激發母親的創意，乾脆做成保養品，她說：「我想說這麼營養的東西，如果拿來做成別的東西不是很好嗎？」蟄伏已久卻礙於過忙無法執行的念頭，在兒子接棒後反倒有了轉機。魚鱗魚皮富含膠原蛋白，內服外敷就是變美的方式。萃取旗魚的精華，特有的膠原胜肽其實是小分子蛋白質，非常容易被肌膚吸收，「旗」集保濕與抗皺兩大功效「魚」一片。遠自深海的贈禮，無心插柳卻搖身一變為保養聖品，取名「Maru Wen魚寶」，文字商標多角化經營，讓人看見新世代勇於突破窠臼的決心。

人手一機時代，多數時間掛網追劇，第三代接班人順應時勢，自家產品拍成食譜影片上架YouTube，提供消費者舌尖新滋味；透過網路平台無遠弗屆傳遞丸文食品的理念，不少粉絲敲碗新作法，沒有場域隔閡，新和心零距離。

不變的親切問候，魚類產品一貫的堅持，丸文食品進化到3.0，臺灣唯一把旗魚研究到透徹「全魚利用」符合SDGS第14項保育海洋生態以及永續利用海洋生態的魚香美食世家，初衷依舊、滋味依舊。



▲全魚利用人工專業分級處理，製作出金黃色顆粒健康旗魚鬆



▲臺中人氣丸文食品觀光工廠

最營養的點心

丸文旗魚鬆

隨手包裝

輕鬆保存

魚鬆香氣鮮味



▲隨手隨口全新全食物安全安心丸文食品



丸文食品

+886 4 2495-3600

臺中市中區光復路30-1號(丸文食品)
臺中市大里區工業11路156號(食品觀光工廠)

一~日08:00~21:00 丸文食品
三~日10:00~16:00 食品觀光工廠

www.wan-wen.com.tw/



Podcast



官方網站

長順茶業

讓喝臺灣茶成為新潮流

茶葉是臺灣外銷史上濃墨重彩的一筆，從日治時期到二戰之前，福爾摩沙的茶飄洋過海，在國際嶄露頭角。飲茶也是臺灣傳統文化，是風雅的品茗茶藝，是埕前大樹下沏茶話家常，是早年大紅花玻璃杯中，不斷回沖的茶液，是五、六十年代搭火車時，沖茶員一手提大茶壺一手翻轉杯蓋，為旅客奉茶的生活印記。而來自南投茶鄉的長順茶業，百年來堅守本心，致力於讓臺茶的好滋味，香溢世界。

百年
長順
Century
Chang Shun
A hundred years
of steady taste



為了做茶，失去兩根指頭

長順茶業第四代當家楊國珍，是茶改場檢定合格的品茶師，談起茶滔滔不絕、如數家珍。生長在製茶世家的他，從小就跟茶葉打交道，幫忙家裡採茶、做茶，八歲一次製茶時，因覺得捻揉機太慢，異想天開想扳快些，就那麼一瞬間，他左手一指指節落地，另一指則因壞死到醫院後被截除，從此他被同學笑稱是楊八指。

他對做茶一度心生排斥，但祖父楊文樹抓起他殘缺的手，心疼地說他斷指時做的茶，是他這輩子喝過最好喝、也最心疼的好茶。祖父的疼愛，以及楊國珍基因中深埋的茶之種籽，讓他重回茶業懷抱。

長順茶業的百年基業，始於第一代茶農楊黃，他在1901年於南投名間的茶山播下茶樹種子，1907年創立長順茶行本舖。於1937年的日治時代，第二代當家楊文樹，獲日本政府頒發廈門通商執照，得以赴大陸行商，傳至1960年第三代楊榮松時，楊家茶園已有數十甲。

楊文樹會指定孫子楊國珍為接班人，是因為楊國珍很早就顯露做生意的才能。那時還在就學的他，想賺點零用錢，偷拿家裡茶葉去向餐廳兜售，用試喝加上推銷手法，一次能成交一百斤。祖父心知肚明，但沒拆穿他的把戲，直到他賣出的量越來越大，楊文樹才要求他必須拿出本錢買茶葉，並提醒楊國珍要有成本概念，避免落入殺價紅海，一點一滴教他從商之道。



▲楊國珍與爺爺及奶奶



▲楊國珍與同學們



▲ 50年代長順名茶創始店

畢業後楊國珍正式接手家業，他採取在知名連鎖大賣場寄賣的策略，打開配銷通路，全盛期於全台有38個銷售點，市占率高居業內第二，一舉打響名號。但受到大環境的影響，事業擴展遇到瓶頸。南投茶業輝煌時期有兩千多家茶廠，居民大多從事茶業相關工作，而名聞鄉的茶園位處3、400公尺的中低海拔，隨著臺灣人興起喝高山茶，家鄉茶菁因此滯銷。茶農子弟楊國珍，眼見當地茶業日益式微，於是積極組織協會、舉辦茶葉比賽，希望藉由茶農的切磋交流，振興產業活水，為家鄉留住更多年輕血液。

進軍手搖飲市場，跌跌撞撞找出路

而泡沫紅茶自1980年崛起後，滿街的手搖飲店已然成為今日臺灣的在地特色之一。楊國珍從小浸潤在壺泡茶的茶湯世界，味蕾已被養刁，他對這種流行的飲茶潮流本不以為然，可是手搖飲店的排隊人潮卻讓他思維轉念，出身百年茶行的底氣，若以產、製、銷一條龍的優勢，他自信能做出品質更好的手搖茶飲，於是大膽跨入手搖飲市場。

楊國珍突破家族以往的經營模式，創立Tea Top第一味(原名Tea Top臺灣第一味)。第一家門市於2006年臺中西屯開幕，他使用市價一斤千元的高山青茶為原料，一杯僅賣20元，顛覆消費者對市售茶飲都是用便宜茶葉下腳料的印象，可是開幕的優惠蜜月期一過，生意斷崖式下跌，最慘時賠了五、六百萬元。



▲長順茶園南投茶文化展示館



▲國家級執照評茶師把關



沒客人上門，楊國珍另闢商機，那個年代還沒有外送平台，他推出外送服務，成功打開臺中工業區的客源，逐漸將品牌做起來。2008年爆發金融海嘯，很多人都想創業當頭家，Tea Top展店至七十多家。然挫折又來敲門。部分加盟店經營不善，拜託他買回經營權；楊國珍想起祖父的囑咐：「不能拖欠茶農的錢；不能虧欠幫你做事的人。」他體恤這些加盟商的困難，前後買回二十多家，無法原址重新開幕的店，先將器材搬回來。

接著是尋找合作夥伴，他豪氣說出：「虧錢算我的，賺錢大家平分。」這「退讓一步的哲學」，讓直營店一口氣開了30家，連帶促成業者加盟的信心。楊國珍堅持手搖茶飲也要有所講究，施行茶師制度，加上擁有契作茶園、自有茶廠、紅茶製研所，垂直整合上下游產業，掌握原料品質、有效降低成本

至今，Tea Top全臺共有170多家分店，2019年起更是前進美國加州及澳洲插旗，事業版圖擴張至國際。

為守住臺灣好茶文化，不想家鄉茶園廢耕變成果園，楊國珍以祖傳的百年長順為根基，承先啟後開發多元品牌，除連鎖茶飲，還於2013年成立「茶二指故事館」，取楊八指「差二指」諧音而命名。

來故事館體驗茶文化

茶二指故事館坐落於綠意盎然的茶園內，是名間熱門景點，園區規劃茶文化展示館，陳列早期製茶機器，以及各種長順茶業相關文物，包括彼時讓楊國珍斷指的元兇——舊時的望月型揉捻機，還有一座標示著「我不貴，我值三千萬」的焙茶機，這kuso的文字背後，其實藏著讓楊國珍一提起就哽咽的洋蔥故事。



▲歡迎來店品茗一口好茶

2017年的寒冬，因師傅一時未察，焙茶機溫度過高起火，導致整個工廠付之一炬，悶燒的三天裡，燒掉楊國珍多年來的心血，也燒掉了他的意志。但員工們不離不棄，令心灰意冷的他非常感動，也很快地重新振作。這段浴火重生的過程，他形容員工的相挺，就像是在魔鬼念頭後面出現的天使，是隧道盡頭綻現的曙光。



▲楊家浴火重生茶二指故事館

楊國珍面對低潮與打擊，展現的頑強及樂觀積極，一如茶二指故事館隨處可見的有趣文案，和生動的圖標漫畫，用平易近人的年輕語彙，帶領遊客認識長順茶業的百年故事，以及臺灣四大茶區、茶葉特性、茶業歷史文化等知識，讓民眾能以深入淺出的方式學習茶藝美學。

遊客來到這裡，還能藉由觸覺、嗅覺，搭配文字解說，感知茶葉種類的微妙不同。或是親手揉捻茶菁，感受製茶過程的辛苦；透過館內陳設布置，拍照打卡，以生活情境式體驗當茶行店小二；到文樹公解茶事務所，透過抽籤詩的趣味方式，一窺自己適合什麼茶。還有各式親子DIY課程，例如做茶球香包、手作茶皂、製作珍珠奶茶等等。而2018年引進日本的充填包裝機和真空充氮機，則能提供客人將喜歡的茶葉，客製化為立體茶包，又能就近觀察到整個包裝過程，提供不一樣的體驗。

茶二指販售區除自家以百年工法製成的茶葉，還有琳琅滿目的文創商品，在茶點上也突破傳統，研發的露雨起司蛋糕，一推出就成為人氣伴手禮。長順茶業第五代、楊國珍的女兒楊雅婷，大學畢業後即晉身茶二指的生力軍，她發揮文創才能，與團隊一起腦力激盪，開發許多手指造型的商品及創意概念。父親兒時為茶的犧牲，蛻變為新創能量。

長順茶業藉由故事館的規畫，提供消費者互動式的全方位感官體驗，提振家鄉茶園觀光價值之外，也作為旗下Tea Top及主攻時尚茶禮市場的Tea-Struck精品茶的品牌推廣基地。順潮流之勢推廣茶語文化，傳遞惜茶理念，也培養愛茶的潛在消費者。楊國珍的願景目標，是「像咖啡一樣，讓喝臺灣茶成為國人，甚至是國際上的一種習慣及潮流。」



▲茶二指館內園區



▲臺灣四大好茶展區

長順茶業

☎ +886 049-2581494

🏠 南投縣名間鄉埔中巷32-1號

🕒 09:30 ~ 17:30

@ <http://changshun.com.tw/>



Podcast



官方網站

明星西點咖啡館

☎ +886 2 2381-5589

🏠 臺北市中正區武昌街一段5、7號1~3樓

1樓西點麵包營業時間：10:00~20:00

🕒 2樓咖啡西餐營業時間：日~四11:30~20:30
五~六11:30~21:00

@ www.astoria.com.tw

敦煌書局

☎ +886 2 8792-5024

🏠 臺北市內湖區堤頂大道一段207號

🕒 一~五 09:00~18:00

@ www.cavesbooks.com.tw/EC/

全美戲院

☎ +886 6 222-4726

🏠 臺南市中西區永福路二段187號

🕒 一~日 12:30~22:30

@ www.cm-movie.com.tw/

响仁和製鼓廠

☎ +886 2 2992-7402

🏠 新北市新莊區中正路173號

🕒 一~六 8:30~18:00

@ <https://www.facebook.com/XiangRenHeZhongGuChang>

協盛木器

☎ +886 3 388-2567

🏠 桃園市大溪區和平路91號

🕒 二~日 10:00~19:00

@ www.facebook.com/xiesheng91

湯姆西服

☎ +886 2 2311-5307

🏠 臺北市中正區博愛路90號

🕒 一~日 10:30~20:00 (周日公休)

@ www.tomtailor.com.tw

金華山珠寶銀樓

☎ +886 4 2687-2869

🏠 臺中市大甲區蔣公路112號

🕒 一~日 10:00~20:00 (每月2日/16日公休)

@ www.ghs9999.com.tw/

豐興餅舖

☎ +886 3 833-0686

🏠 花蓮縣花蓮市中華路296之2號

🕒 一~日 08:30 ~ 21:00

@ www.fengshing.com.tw

王大夫一條根

金門辦事處 +886 082-323-311

臺北營運處 +886-2-2703-0957

🏠 金門縣金寧鄉伯玉路二段219號

🕒 一~日 09:00~18:00

@ www.drwang1855.com.tw/

大春煉皂

☎ +886 2 2550-0013

🏠 臺北市迪化街一段190號

🕒 平日 09:00~18:00

假日 09:00~19:00

@ www.dachuns.com

丸文食品

☎ +886 4 2495-3600

🏠 臺中市區光復路30-1號(丸文食品)

臺中市大里區工業11路156號(食品觀光工廠)

🕒 一~日 08:00~21:00 丸文食品

三~日 10:00~16:00 食品觀光工廠

@ www.wan-wen.com.tw/

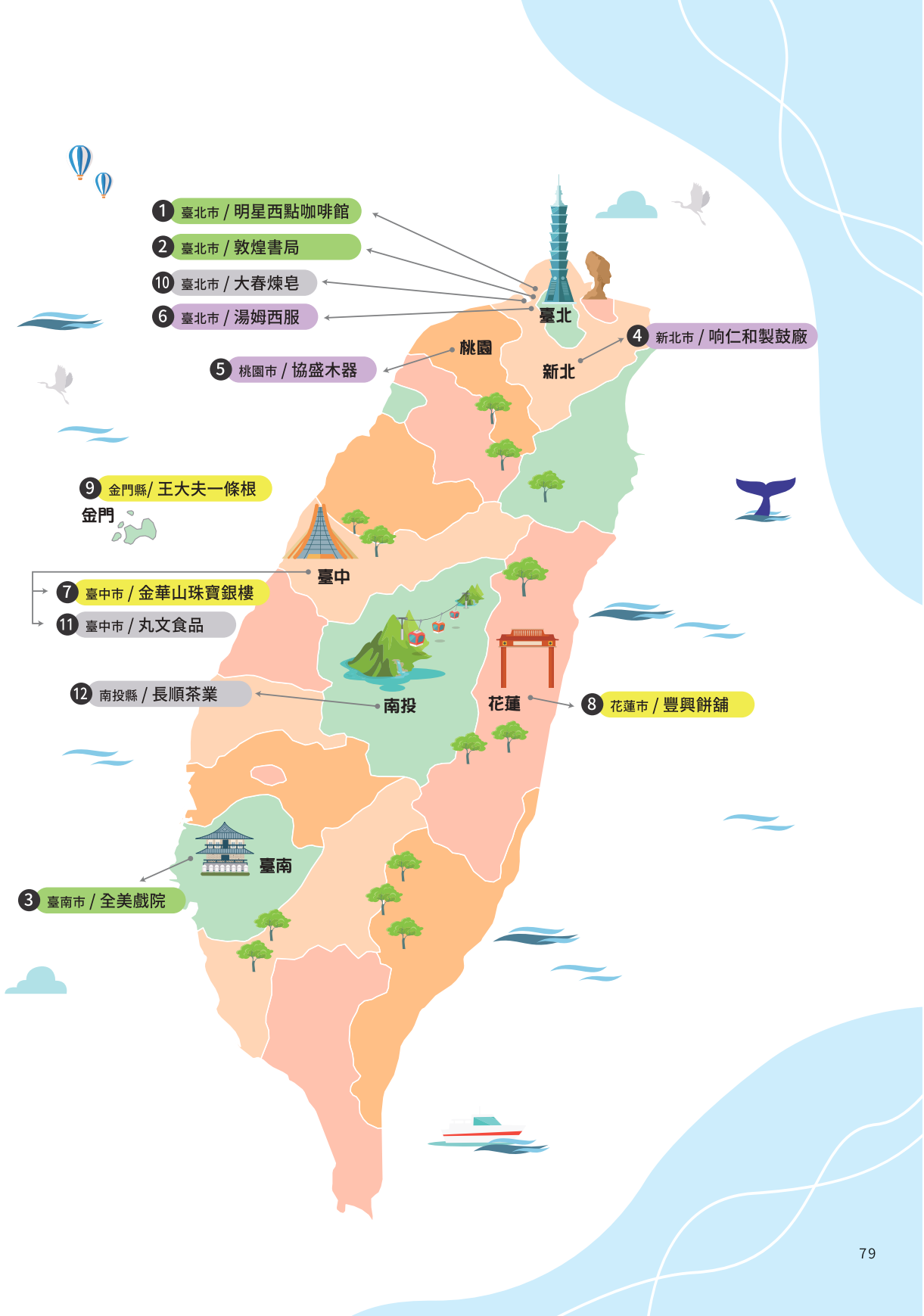
長順茶業

☎ +886 049-2581494

🏠 南投縣名間鄉埔中巷32-1號

🕒 一~日 09:30~17:30

@ <http://changshun.com.tw/>



1 臺北市 / 明星西點咖啡館

2 臺北市 / 敦煌書局

10 臺北市 / 大春煉皂

6 臺北市 / 湯姆西服

5 桃園市 / 協盛木器

4 新北市 / 响仁和製鼓廠

9 金門縣 / 王大夫一條根

金門

7 臺中市 / 金華山珠寶銀樓

11 臺中市 / 丸文食品

12 南投縣 / 長順茶業

8 花蓮市 / 豐興餅舖

3 臺南市 / 全美戲院

臺灣老店 故事書

百年錘煉
守成與創新



出版單位 | 經濟部商業發展署

發行人 | 蘇文玲

地址 | 臺北市中正區福州街15號

電話 | 02-2343-3300

傳真 | 02-2397-0728

網址 | <https://www.aoc.gov.tw>

執行單位 | 中華民國全國商業總會

地址 | 臺北市大安區復興南路一段390號6樓

電話 | 02-2701-2671

傳真 | 02-2755-5493

網址 | <http://www.roccoc.org.tw>

製作單位 | 台灣東販股份有限公司

圖檔授權／特別感謝 |

明星西點咖啡館・敦煌書局・全美戲院・响仁和製鼓廠・協盛木器

湯姆西服・金華山珠寶銀樓・豐興餅舖・王大夫一條根

大春煉皂・丸文食品・長順茶業

(排名依本書內容次序)

初版日期 | 中華民國112年11月30日

版次 | 1版1刷

如有缺頁，破壞及倒裝，請寄回更換。版權所有，翻印必究。

Printed in Taiwan.

平凡的日子
看見不平凡
日常的生活
深刻的體驗



平凡的日子
看見不平凡
日常的生活
深刻的體驗

品味人文氣息

- 明星西點咖啡館
- 敦煌書局
- 全美戲院

傳統職人技藝

- 响仁和製鼓廠
- 協盛木器
- 湯姆西服

傳承永續價值

- 金華山珠寶銀樓
- 豐興餅舖
- 王大夫一條根

創造有感體驗

- 大春煉皂
- 丸文食品
- 長順茶業

主辦單位：



經濟部商業發展署
Administration of Commerce, MOEA

地址：臺北市中正區福州路15號

電話：02-2343-3300

傳真：02-2397-0728

網址：<https://www.aoc.gov.tw>

執行單位：



中華民國全國商業總會
General Chamber of Commerce of the Republic of China

地址：臺北市大安區復興南路一段390號6樓

電話：02-2701-2671

傳真：02-2755-5493

網址：<http://www.roccoc.org.tw>



官網電子書