

# 嘉義縣新港鄉

● 新港飴 ● 奉天宮 ● 王得祿墓園 ● 溪北豇豆

採訪／溫秀嬌

攝影／王仕賢

中庄  
● 蔬菜專業區  
(奉天宮)  
◎ 新港

新港鄉

一級古蹟  
□ 王得祿墓

● 安和(番婆村)  
溪北 ●  
蔬菜專業區

楊紹榮 / 攝影

# 嘉義縣新港鄉

## 百年老店

# 新港餡

## 專訪金長利商號

- 甜度適中不粘牙  
是新港餡產品特色
- 三代媳婦掌櫃  
是金長利經營特色
- 不打廣告不開分店定量生產  
是金長利傳家特色

**新**港餡是老字號的台灣鄉土特產，這種以麵粉、麥芽糖和花生做出來的零食，外表雖然樸素，香甜的風味却已流傳百餘年。

新港鄉目前有數十家糕餅店在賣新港餡，形形色色的包裝和品牌裡，到底那一家才是真正的元祖呢？答案是“金長利商號”。

“金長利”位在新港媽祖奉天宮左邊大約40公尺的地方，從店面外觀是個平凡的店家，走進去瞧瞧，牆上掛滿了獎狀，最特別的是其中4張獎狀有日本天皇的具名，分別為明治、大正、昭和和平成。獎狀顏色已經泛黃，墨水字跡仍烏黑耀眼。從獎狀的年代約略可以推算出“金長利”的歷史

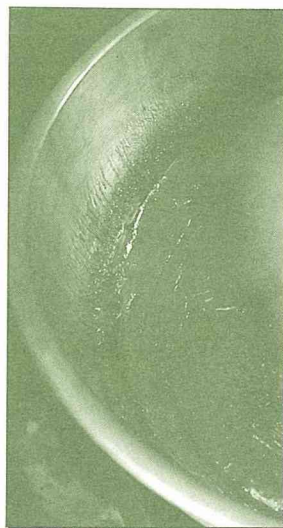
，是從清光緒年間開始，至今已115年了。

金長利從創始人盧欺頭先生傳至今已第五代，難得的是至今仍為四代同堂。盧創始人的媳婦謝好女士今年87歲，身體硬朗，只是3年前跌倒受傷造成行動不便，五官清秀，笑容慈祥，可以想見年輕時候的她一定很漂亮。

(中)第二代媳婦謝好女士，今年87歲。  
(右)第三代媳婦李巧慧  
(左)第四代媳婦楊秀美



風行國內外百餘年的新港餡，不斷開發新口味。



也許正是紅顏薄命吧，謝老太太25歲就守寡，帶着幼子跟着公公學手藝，轉眼62年過去了，由她撐起來的這片產業，已由兒媳和孫媳共同掌理。盧家產業雖大，人丁却單薄，上2代都是單傳，第3代兒媳很爭氣的生了3個孫子，孫媳也開始加入行列，而最年長的曾孫已經高中生了。

謝老太太每天都還會在媳婦的招呼下，在店裡坐個十分鐘，看到顧客上門，她就心頭歡喜。新港鄉有許多人是靠新港餡生活，她老人家並不介意大家模仿，只希望兒媳孫媳能堅持她傳家的原則：“不做廣告宣傳”“不開分店”“定量生產”。

謝老太太說目前叫做“新港餡”的食品，早年叫做“老鼠仔糖”，是她公公自己取的。她公公盧欺頭先生是嘉義縣民雄鄉人，22歲開始做麥芽糖和花生糖糊口，日子勉勉強強可以過，有一年的10月，雨下個不停，眼看麥芽、花生都要潮潤了怎麼辦？公公靈機一動，把兩種東西攪和在一起，再



製做新港餡的工作室

捏成一塊塊頭小尾尖的老鼠模樣，以“新產品”姿態出現，結果大受歡迎，西元1894年農曆3月23日媽祖生日的大拜拜中，盧先生把這個其貌不揚

的食品推出，從此一炮而紅。

因為“老鼠仔”的形象不佳，曾改名“雙仁潤”但唸起來拗口，乾脆就叫“新港餡”好了，為了配合新名字，從此也去頭去尾成了圓滾滾的模樣兒了。

金長利商號還有個特色就是“媳婦掌櫃”，家中男人則出外謀職，例如謝老太太的兒子在縣政府做事，孫子是在工專當老師。目前就是三代媳婦在掌理這家“老”牌商號。

新港餡除了傳統口味之外，也研究開發新的口味，例如芭蕉餡、梅子餡、葡萄餡、李仔餡、桂圓餡和花果餡，每包18公克售價60元，若秤斤買每台斤90元。

新港餡是用麵粉、糯米、麥芽和糖為主原料，再添加其他配料，做出來的自然食品。每年12月至次年4月是銷售旺季，因為此時是辦年貨及媽祖生日進香的時節，過了5月到11月則是淡季。旺季每天生產2000台斤，淡季只做300台斤。由於是定量製作，所以保證新鮮。



麥芽糖是主原料之一



媳婦掌櫃，百年傳家。