

# 安平蜜餞

## 百年老店傳統口味

文圖／劉欣宇



店面小而名氣大的「林永泰興」百年老店。

號稱「台灣第一街」的台南「延平街」最近就要因都市計畫而被拓寬馬路，這條荷蘭人興築的商業老街，即將由1.5到3公尺的小路拓為6公尺寬筆直大路。那些喜愛「安平蜜餞」的老主顧們都紛紛打探老街上的百年老店是否還繼續經營？

說到這家賣蜜餞的百年老店，住在安平地區甚至台南市區的人都知道它是「蔭伯仔」的傑作，「蔭伯仔」本名叫「林蔭」，浙江省永寧縣人，祖先隨鄭成功來台而定居安平。

林蔭平常捕魚耕田之餘，為貼補家計就常用南部常見的水果如梅、李、楊桃、芒果、橄欖、桃子、香蕉、鳳梨等等，以糖、甘草粉和其他香料等以祖傳醃製之法做出乾乾爽爽的蜜餞，因風味不錯，漸漸賣出名氣。

林蔭晚年時，兒子生活在外，他為了不讓這祖傳秘方失傳才把技術傳給姪子林衾，這位安平人喜稱「羅漢伯」者，再把技術



傳統古法醃製的「安平鹹酸甜」。

傳給兒子林朝庸，數年前林朝庸去世，再傳給其子林進義和女兒林碧繡與林碧敏，目前算是第四代傳人。

這家俗稱「安平鹹酸甜」的老店，店名叫「安平林永泰興」號，店面不大，小小數坪而已，但名氣不小，用甕裝和老式玻璃瓶裝的蜜餞，很有懷舊風情。逛老街，品嚐百年老店的蜜餞，大概對健康無妨吧！

「安平蜜餞」就在號稱「台灣第一街」的台南延平街上。

