

笑看家道興衰 撐起百年老店

2014-03-29 呂靜宜

8+1



身穿白色棉衫、黑色西裝褲，腳踩一雙藍白拖，百年傳統冰店的第三代老闆陳智弘，十年前因為父親得了癌症被叫回家中，接下了這間由阿公陳海漸創於日治末期的店鋪。店鋪創建起初是以雜貨店、冰店及製作桔子醬三者並行的方式經營，後來因為雜貨店已無利潤，便逐漸發展成以冰店和製作桔子醬為主，至今大約有八十七年左右的歷史。

富裕生活造就揮霍父親

「閩南人重商，客家人重農。」這是眾人一般的了解。或許正是因為陳家的商業背景，使得他們的生活態度不同於傳統的客家族群。在當地擁有一百多坪土地的陳家，生活原本相當富裕。陳智弘彷彿在回想著當年的光景，若有所思地說：「那時候民眾普遍生活很清苦，只能吃地瓜，我家就已經吃豬肉那些東西了。整條街沒有電視、電話，就只有我們家有，大家都會跑過來。」然而冰店的生意不是一直都順利，前前後後一共倒閉了三次，而三次倒閉的原因並不是因為經營不善，反倒是由於父親投資失敗。節儉、勤奮等等，這些所謂客家人的美德，在陳智弘父親的身上似乎不太明顯，從小富裕的生活造就了他父親的揮霍性格。

陳智弘娓娓道來，父親是獨生子，沒吃過苦、不知人間疾苦，有什麼就用什麼、就花什麼。祖父過世後，父親便成了當家老爺，家裡的事都由女人打理，工作都由陳智弘的祖母與母親包辦。父親只「負責」在外吃、喝、玩、樂，認識了一些差勁的朋友，被騙去投資。然而一次的失敗並沒有嚇跑他父親投資的念頭，陳智弘以洞悉世事的口吻道出：「因為生意人都有一個夢想—賺大錢」這句話簡單卻透徹地說明了一切。

父額的三次失敗，不僅空手而回，還欠了一屁股債，最高甚至曾經負債一千多萬，陳智弘以玩笑似的口吻笑說：「我老爸不爭氣呀！」



漆成白色的櫃子是雜貨店時期留下来的家具，相框中則是陳智弘與明星合照的相片。(攝影/呂靜宜)

家道中落領悟守成重要

為了償還債務，他的母親製作手工碗粿、艾草粿、紅龜粿、肉粽、發糕等等，到處兜售，以增加收入。陳智弘回想起，國小、國中時，媽媽做好了碗粿就送出去賣，自己則是等到放學時沿著媽媽兜售的路線去挨家挨戶地收碗，再帶回去讓媽媽清洗。有一段時期生活真的非常悽慘，冰棒店的生意又不佳，陳智弘的父親早上去擔任警衛的工作，下班回家後更認真於店內的工作，總算收起了年少的輕狂無知。

陳家原本所擁有的一百多坪土地，也因為債務的關係，有的用來變賣，有些甚至被法院拍賣，最後只剩下僅僅十六坪，也就是冰店店舖的所在。所幸在陳智弘接下冰店以前，債務已全數還清。

「從功成名就到落魄。以前很多土地，到我爸那一代全部都變成零，一點都沒有留給我們。」老闆陳智弘，手裡拿著一盒布丁，一面吃著一面以隨性的態度談論著陳家的興衰。雖然看似毫不在意，但從他的字裡行間，仍然可以感受到幾絲無奈。他低頭吃了一口布丁，邊咀嚼著邊說：「只留下了唯一的一個東西，手藝啊！可以靠自己賺錢。」「我們家獨家的東西，是老人家慢慢



傳承下來的，留下來，靠這雙手，就可以吃飯，就這麼簡單。」

陳智弘認為，做生意的人錢倒得很快，爬起來也很快，因為本業還在。這段話或許並非百分之百適用於任何一種情況，但至少是他自幼伴隨著家中多次興衰起伏，所得到的啟發。從這方面看來，父親的三次失敗似乎並非一無斬獲，因為正是這樣的經驗讓陳智弘有所體悟，不會重蹈覆親的錯誤。從父親耗盡家產的實例中，更讓他了解「守成」的重要性。

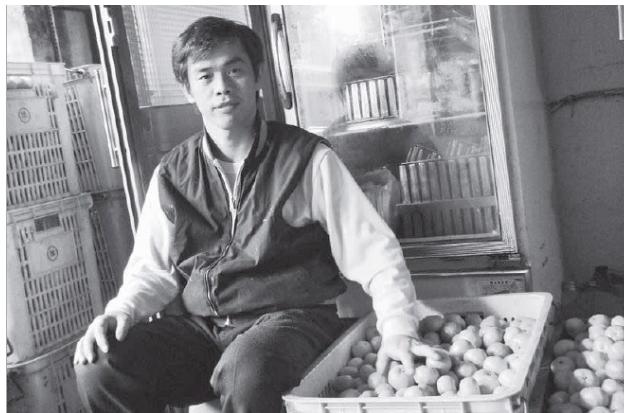
生態旅遊興起生意轉好

陳智弘的眉宇間散發著堅定的氣息，他毫不猶豫地說：「到後來完全是靠我，這家店才撐起來。」這樣肯定的態度也直接說明了何以這家店會由陳家的小兒子來接手。那時台灣經濟景氣，一般人都是到外頭工作打拚。景氣好時，去上班比較有錢賺，也比較穩定，冰店、桔子醬的生意沒這麼好，所以陳智弘的兄長們都沒有意願接手。一直到最近這六七年，生態旅遊成為一種風潮，甚至有許多電視節目前來錄影，旅遊雜誌的探訪等等，生意有了明顯的變化。

被問到現在生意如何時，陳智弘欲言又止，靦腆地回答到，「不……平平啦！夠吃夠穿，還過得下去。」從老闆臉上微漾的笑容，讓人可以推想，其實應該是不錯。

陳智弘現在有兩個兒子，讓人不免好奇，他對於自己的孩子有沒有什麼期望？是否希望店鋪傳承下去？會不會擔心沒有人接手？對於這類的問題陳智弘皆不假思索地應答道：「要看我兒子要不要接啊！我不會擔心任何事，順其自然，以後的事情以後再考慮，你現在考慮就太累了，後代的事留給後代自己去決定。」

「傳承」這個詞彙在一般人身上，很有可能成為一個沉重的擔子，所以陳智弘並沒有以一個傳承者自居，他以毫無壓力的態度笑看人生。正因這樣的態度，讓他對於兒子將來的選擇，抱持著開明的想法。



一談到拍照，陳智弘馬上為自己找了這個景，說是要和他最愛的桔子一起拍。(攝影/呂靜宜)

冰棒、桔子醬 甜蜜雙重奏

號稱是聲名遠播的這家百年傳統冰店，倘若在錯誤的時間到訪，你可能會懷疑自己所見。睜大眼睛仔細看看店舖內的情況，再抬起頭來確定，那塊老招牌上所刻的店名是否正確。訪客開始疑惑，明明叫做冰店，為何不見冰的蹤跡反而只有無數的箱子堆疊在店內？店門口的櫃子上為何還放著幾瓶橘黃色的玻璃瓶？請不要懷疑，這就是你要找的地方。

由於冰店不是座落在人潮熙來攘往的熱鬧大街上，而是位於氣氛悠閒寧靜的小巷中，使得店址的找尋本身就不是件容易的事。再加上若是在冬季，店舖中製冰的器具早已收在一旁，店內主要進行的活動也換成了桔子醬的製作，訪客真的很可能就這麼與它擦肩而過。

冰店老闆陳智弘簡要說明桔子醬的製作過程。首先要將桔子的皮肉分離，並且挑出含有苦味的籽，接著將果皮和果肉一起煮爛成桔子漿，再加入些許調味料之後便可裝罐成箱，送去批發。其實生產過程在店內即可一覽無遺，成堆的紙箱幾乎占了店面將近四分之一的空間。紙箱前還擺放著一籃一籃黃橙色的桔子，最靠近廚房的地方則是放著三大桶等待降溫的漿汁。這些手續幾乎都由一陳智弘及母親一手包辦。

十二月是桔子的盛產期，正好也處於冰店的淡季，所以利用這段時間開始為期約五、六十天的桔子醬製作。陳智弘表示，桔子醬的製作大約會結束在過年前，屆時所有箱子、籃子、桶子都會整理乾淨，以便過個好年。過年後製冰的工作便開始了。

面對店舖，右邊那面牆上的是製作冰棒的老式冷凍櫃，是陳智弘引以為傲的生財工具。冰店的收入分成兩部分，一部分是自己研發口味，在自己店裡賣；另一部分則是他人提供原料，要求陳智弘老闆負責調出好吃的口味製作成冰棒，再賣回給原料的提供者。當詢問起有些什麼口味時，他如數家珍地道出由自己所研發出的特別口味，有十月盛產的柿子冰棒，九芎湖地區限定的仙

楂冰棒，還有仙草冰棒、洛神花冰棒、火龍果冰棒、高接梨冰棒、黑糖糯米冰棒等等。

陳智弘深感榮耀地談論著這些由他調配出的特別口味，更特別推薦自家販售添加了牛奶的酸梅口味，桔子口味，還介紹了「綿綿冰」。這一樣樣各有特色的口味著實讓人不受吸引也難，這就是這家百年傳統冰店如此為人所津津樂道的原因。

被問到工作忙不忙時，陳智弘一點也不遲疑地回應道：「忙啊！」但樂天知命的他，臉上找不到一絲倦意。從他眉飛色舞地介紹，可以讓人感受到他對工作的喜愛，以及他自工作上所得到的成就感，足以蓋過疲憊。

▲TOP

關於新客人群像 聯絡我們

© 2007-2015 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0