

徐家點心舖 記憶中的好味道

徐樑忠 傳統創新 堅持質量兼備

創立於一九四四年的徐家點心舖，目前已傳到第二代徐樑忠接手經營，產品融合南北方麵點特色，其精心研發出更多元、種類更豐富、風味更佳的好點心，嘗過的人都讚賞不已。文／羅怡如 攝影／楊樹山



走

進南門市場就被徐家點心舖所販售的麵食點心所吸引，平日展售台上就有四十多種品項，長年熱賣的八寶飯，不但依客人需求製作出不同大小，口味有葷有素，還在豆沙內餡中加入奶油，味道不會太過甜膩，也散發淡淡奶香，成功征服消費者的味蕾及心。

為了強調新鮮現作，徐家點心舖在地下樓亦有攤位，師傅在現場製作各種麵食，看著熱騰騰的點心出爐，還真讓人食指大動。

創新改良 堅守好味

這家已七十年的老舖接續著代代相傳的好味道，第三代老闆徐樑忠指出，他徐家在大陸福州原本是經營刀剪店，來到台灣之後，奶奶便以爺爺的名字開立了徐長興麵店，在南門市場落腳擺

攤，那時賣麵條、饅頭和掛包皮，甚至到了中秋節也賣月餅。後來，他的爸爸接手經營，仍是以麵條、餃子皮、春捲皮為大宗。

在一九八〇年代中期，徐樑忠接手，那時攤子只有一坪大。「初期，店裡的產品仍延續著舊有的品項及作法，像是饅頭、包子多是以老麵為麵皮。以前我爸爸製作時，老麵是放在炭上烤，烤焦之後再和麵粉下去揉，作出來的饅頭口感紮實，但不耐久放，放了兩天後就會變硬。我接手時，雖然延用老麵，但重新調整比例，再教師傅以此方法製作，口感不但軟Q，即使放了一兩天依然好吃。」徐老闆娓娓道出那一段創新研發歷程，後來他也將店名改為徐家點心舖，並登記註冊為品牌。

MUST EAT



◀ **千層饅頭**：一共有六層，由內而外分別是奶黃、豆沙，千層饅頭蒸熟後，吃起來口感極佳，質地鬆軟，味道不會太甜，也可以一層一層撕開來吃，別有一番滋味！



◀ **蛋黃千層糕**：相當費工的一款點心，每一層師傅都得將蛋黃平均塗勻，再鋪上蛋糕，一點也不能馬虎。



◀ **黑糯米八寶飯**：鋪有紅棗、大花豆、蜜豆和蓮子的八寶飯，稱得上是料多實在，黑糯米與豆沙餡吃起來相得益彰，不會感覺太甜膩。



◀ **芋泥**：採用來自中部的橫榔心芋，品質好、口感綿密，相當好吃。



◀ **蔥餅皮**：加了蔥製成的餅皮，顏色脆綠是家庭必備點心，打個蛋就是蛋餅，也可以用來包生菜、起司、火腿等。



◀ **全麥饅頭**：完全健康概念設計的饅頭，馬蹄型小巧設計，吃起來口感紮實無負擔。



美好的滋味 饕客必買

目前徐家點心舖的產品多達四十多樣，傳統的雪菜肉包、高麗菜肉包、青江菜包、梅干肉包外，還包括小肉包、千層饅頭、蛋黃千層糕和芋泥八寶等。自小耳濡目染的他，對於麵食的喜愛不在話下，而酷愛旅遊的他，更將旅途中品嚐到的點心滋味，融合於麵食點心裡，像蛋黃千層糕、千層饅頭，就是他到日本旅遊吃到當地點心獲得的靈感。經濟部為了輔助傳統市場轉型，引進了評鑑制度，徐家點心舖曾獲得三顆星的評鑑。面對琳琅滿目的產品，對於初次接觸徐家點心舖的消費者，徐老闆推薦左列品項，讓大眾也能一嘗美味。

為了符合現代人飲食觀念，徐家點心舖所販售的小肉包、梅干肉包等都採精緻小巧設計，但是「皮薄餡多」依然是徐樑忠的堅持。每天到店裡的第一件事，徐樑忠一定拿不同口味的包子來品嚐，雖說是吃早點，其實就是品管，他要求師傅一定要做到位，不論是傳統年節拜神祭祖用的麵食祭品、壽桃或是任一款糕點，絕對因應現代人要求「色、香、味」俱全，希望消費者品嚐每一口都能回味無窮。

自動化生產 通路擴大

走過七十年的風華，徐家點心舖仍堅守品質掛帥。目前徐家點心舖僅在南門

市場販售，僅此一家別無分號。但為了因應資訊化時代，徐家點心舖亦設有官網，消費者也可以從網站下訂單，讓美味零時差。身為第三代掌門人，對於孩子是否繼承家業，徐樑忠的態度是不強求。他表示，年輕人有自己的想法，他也鼓勵孩子出去闖一闖。當然，如果孩子願意回家承接家業，他會將畢生經驗傳給他，讓孩子能順利接棒。

為了讓品質標準化，徐家點心舖的產品採自動化生產，在品質及數量皆能掌控的前提下，展望未來，他希望能拓展到超市、百貨賣場等通路，打響徐家點心舖品牌，讓更多消費者能更方便地品嚐到徐家的糕點。