



壹、南門楊桃冰歷史文化

資料來源:網路資訊 http://fun.chiayi.gov.tw/cy2012/DML_shop.asp?POINO=799

[南門楊桃冰 - 瘋嘉義-嘉義玩樂通](#)

:每日 07:30~23:00

: 23.476768,120.456784 :距離嘉義火車站 1.78 (Km)

: 05-2280176

: 嘉義市民族路 216 號

六十多年前，居住在嘉義縣番路鄉的劉通發為了使家人過著更好的生活，舉家搬遷到嘉義市，並在南門圓環旁賣起了自製的楊桃冰。

談起過往的歷史，劉家四姐難掩對父親的敬佩與感激，她訴說著：早年家中相當清苦，父母親總共生了五個小孩，父親劉通發在番路鄉自家山區果園種植楊桃、梅子等果樹，但總無法讓家人過著好一點的生活。後來為了小孩的教育問題及養家活口，父親毅然決然搬離鄉下來到嘉義市發展，將自己種的楊桃與梅子研發出口味獨特的楊桃湯與梅子湯等，廣受大家的喜歡，六十多年來成為嘉義最知名的楊桃冰專賣店。

開店之初，原本在南門圓環的對面賣楊桃冰，即現在的民族國小旁，後來那邊的房子進行拆除，便遷移到現址繼續營業，由於店址開在南門圓環旁，因此便將店名取為「南門楊桃冰」。

劉家四姐很有自信地說，南門楊桃冰本著良心做生意，所賣的東西從不添加任何化學藥劑或是防腐

劑，而且楊桃與梅子在生長的過程也不噴灑農藥，所採用的原料都是對人體健康有幫助的天然食材，

因為南門楊桃冰現在依然謹遵父親傳授的古法熬製楊桃湯，製作的過程是相當辛苦的。

目前店裡由第二代經營，負責人是劉通發的大女兒劉枝鶴，姐妹們同心協力為這家老店付出。她們

對於長久以來支持南門楊桃冰的顧客們感到由衷的謝意，因為在老顧客口耳相傳下讓南門楊桃冰建

立起良好的口碑。

近年來南門楊桃冰的姐妹們又研發出口味獨特的韓式泡菜，酸辣適中的泡菜吃在嘴裡散發出一股香

氣，由於純天然製作，因此不能久放。下次來到店裡，除了喝上一杯清涼解渴的楊桃冰外，別忘了

也帶上一罐香辣的泡菜！



貳、南門楊桃冰的販賣內容與經營方式

來到嘉義，同學說要去買楊桃冰。咦，我在嘉義住了三年，我這位好同學從沒帶我去吃楊桃冰解渴耶，而且這家店也有數十年的歷史了，我居然孤陋寡聞到在嘉義唸書都沒聽過...



這裡賣的東西很單純，楊桃跟梅子，如果想吃有顆粒的記得就叫「粒」，單純想用喝的就點「湯」。嫌杯子太小的要可以點「瓶」整罐拿走，買瓶裝的時候，老闆娘還會問你：「現喝嗎？還是硬的????」想回家就喝

就點現喝，如果不會馬上喝記得買「硬」的，也就是老闆娘直接整罐幫你冷凍好的湯。如果是感冒要喝的楊桃湯，記得跟老闆說：「要鹹的！」

我們點了楊桃湯一瓶現喝、一瓶硬的、一杯楊桃粒，老闆娘看到我拿相機還有點害羞跟我說：「你不要拍到我唷!!!」我這個人一向不會白目到拿了相機就直接對人拍照，太沒禮貌了，所以老闆娘妳可以放心啦！



其實店內很單純，冷藏櫃上放了些紙杯，瓶裝的都是放在後面。



Photo by Fly
<http://blog.yam.com/icanfly>

買楊桃湯會附上吸管+叉子。



其實可以把湯喝完後再把封口撕開，但是為了拍給大家看，就先把紙杯封口給拆了，楊桃湯的香味就飄出來了~~

喝了一口，我的眼睛都亮了!!!

這楊桃湯的口感很香、不太甜也不會酸，又相當濃郁，很香醇可口，這一小杯馬上就被我喝光了，怎麼會這麼好喝哪！！



Photo by Fly
<http://blog.yam.com/icanfly>



楊桃粒的部分我一開始以為會像蜜餞，但是吃起來其實不太像，帶點脆，不過甜，有的濃郁的果香味，這味道連小朋友都喜歡，我吃剩的楊桃粒還被同學的兒子吃光光。

這家南門楊桃冰位在民族路圓環附近，那一帶的傳統市場有好多好多美食唷，包含超好吃的油飯也在那邊。嘉義雖小，但是美食也是讓我吃不完的哪！



阿姨的歐陽菲菲式爆炸頭數十年如一日，也是賣點之一

參、南門楊桃冰製作方式

肆、南門楊桃冰面臨困境

伍、南門楊桃冰未來展望