

便當裡的神奇好味道

三味珍

臺南市善化區中山路381號

林珮瑩 撰 / 陳碧琴 採訪 / 吳貞宛 攝



一家店面裡擺了左右兩邊的玻璃櫃檯，卻是陳列風格迥然相異的不同種類商品，上門的顧客不管初來乍到或是熟悉的老客人，對於眼前的景象卻也習以為常的直接就問起隱身在舊木製層架後的老板。採訪當時正值下午熱死人不償命的兩點鐘，店內莫名清涼的空氣頓時與外面曬到變形的柏油路成了強烈對比，站在眾多雜貨飲料麥茸酒瓶前的老闆站起身回了要來換手錶電池的客人，請他下午三點後再來，因為，右邊玻璃櫃檯專修鐘錶的師傅三點開始營業，現在，左邊櫃檯，歡迎光臨！

把眼光放在堆置了好幾手當紅外國進口啤酒的櫃檯上，啤酒堆旁則很跳tone的放了三大玻璃罐裝肉鬆及魚酥，後面的木製老層架上擺滿了礦泉水及年輕人愛喝的茶飲料，販賣的商品種類簡單卻是符合各年齡層顧客需求，老闆聰明的生意頭腦由此可稍微看出一些端倪。



在那個剛退伍一個月只賺900元不到的年代裡，老闆絮絮著回想述說當時為了多賺一點錢補貼家用，選擇不繼續升學，並學著如何遠到高雄碼頭買賣各式各樣外國進口商品，帶回民風純樸、普遍務農的善化小鎮，也算是讓當時的人大開眼界。縱使時代



潮流變遷，鎮上的時髦玩意兒也更容易由別的方法管道取得，總是懂得開啟作生意先機的老板，看中了店址就在市場旁的優勢，隨即將販賣的重心轉換到來市場必消費民生物資的客群上，在當時善化普遍農民下田、學生上課的「自己帶便當」時代裡，老板的珍三味一肉鬆、肉乾及香腸，著實中了善化人許許多多大大小小的心，也無聲無息的陪了大家默默的度過那一段辛苦卻甜蜜的歲月。

也許是天生有著對生意敏感度極高的商業嗅覺，也許是老闆在顧客背後的用心觀察與思考，從小在灣裡街老建築裡長大並培養出用獨特的眼光與胸襟看待不同的人事物，看過幾次門前馬路的擴建及門首的拆遷讓老闆在談話來有著一股豁達卻又精明的幹練，不說還真不知道，雖說這開了快一輩子的肉鬆三味老店位居善化最商業匯集的灣裡老街上，老闆自己可也是熱血擔任了連續好幾屆的鄰長大人，這種對世俗既豁然又有潛積極的態度，表現在其經營的商店上，由其名稱及販賣的商品更可得到印證。三味珍，顧名思義，即珍三味，珍貴的三種味道，其中包含了老闆對顧客熱忱的味兒、老闆對自我堅持的味兒，最後也是最重要的是老闆想傳承給下一代的味兒。

所以，下次來善化灣裡老街走走逛逛時，當肚子有一點餓又不會太餓的時候，抬頭找找簡單又明瞭的乾淨招牌——「三味珍」，除了滿足對食物的想像，也會吃的出屬於善化灣裡老街的「珍三味」。