

義成魷魚羹永康店屹立五十年美味老店

李月伶傳承完美比例 守護老味道

文、攝影／洪詩茵



李月伶是創辦人陳梅雄先生的兒媳，用心傳承公公的老味道。

魷魚羹，雖然全台各地都有這一味，但若論源起，還是以台南市為主要指標，不僅店家最多，知名店家更是各具特色。義成魷魚羹店在台

南已有五十多年歷史，創辦人為陳梅雄先生（一九三八年生），目前在台南市共有三個店面，位於台南市永康區中華路上的義成魷魚羹永康店，目前主要由陳梅雄先生的兒子與兒媳李月伶小姐負責，為服務周邊的菜市場攤商與顧客，不僅堅持二十四小時營業，更忠實遵循陳梅雄先生的原始作法與調味比例，是老顧客最喜愛的傳統味。

全年無休 滿足老顧客

位在中華路上的義成魷魚羹永康店，斜對面就是兵仔市，店家外面有一個超大紅色招牌，相當顯眼，擁有雙店面的空間，用餐環境寬敞明亮，裝設有冷氣，桌墊固定每週清洗，地板每天清潔打掃，不論桌面或地板都非常乾淨整潔，沒有一般小吃攤的厚重油膩感。對此，李月伶表示，做吃食

行業，乾淨是第一要件，這只是基本功，不值一談。

傳承四、五年前退休的公公心願，義成魷魚羹永康店始終維持二十四小時

營業，且一年三百六十五天全年無休，除非颱風天才會休息。李月伶說，決定二十四小時營業，主要是因為公公閒不下來，當初原本還想再開一家分店，考量到再開一家分店相關耗材的費用，加上永康店附近的環境特性，於是決定採二十四小時經營，沒想到正好符



店內環境乾淨整齊。

合菜市場的攤商及客人需求，就這麼堅持了下來，全年無休地滿足周邊鄉親的口腹之慾！

將顧客放在心上

李月伶表示，公公最初創立義成魷魷魚羹店時，就是在菜市場的路邊擺一個小攤子，有趣的是，公公原本並不會做吃食，是為了生活才打算投入小吃行業，原本公公想做其他小吃，後來因為貴人提點，當時比較少人賣魷魷魚羹，才開始研發魷魷魚羹。

回憶過往，李月伶微笑透露，三十多年前剛結婚時，到店內幫忙，真的是完全無



義成魷魷魚羹永康店位於台南市永康區中華路上。



雙店面空間寬敞明亮。

所適從，不會招呼客人，公公也耐心指導，一定要跟客人打招呼，詢問顧客要吃些什麼？於是硬逼著自己開口

問，久而久之就養成習慣了！若說傳統小吃店有什麼經營祕訣？除了口味上的堅持，其實最重要的就是和顧客之間的互動，當老顧客點「一樣」的時候，最好能夠立刻反應、精準上菜，要讓顧客有「被放在心上」的貼心感受。

傳承魷魷魚羹的靈魂

相傳魷魷魚羹起源於清朝康熙年間，當時福建水師提督施琅來台時，非常喜愛吃鰵魚，於是當地人們就稱鰵魚為「提督魚」，久而久之，提督魚念成閩南話就變成魷魷魚了！雖不知道這個民間傳說是否屬實，卻也為這道台南傳統小吃倍添趣味性！

魷魷魚羹的主要材料，就是調味羹湯與魷魷魚，其作法：將魷魷魚切成條狀，以特調的佐料醃製入味，之後沾粉下鍋油炸，炸至色澤金黃，將酥炸魷魷魚塊放入調



酥炸魷魷魚塊提供單獨販售，滿足饕客。



筍干色澤乾淨、口感清爽，是佐餐良伴。



供應小卷、魚卵等各種小菜的冷藏櫃。

味羹湯中即完成，若欲加油麵、米粉等其他主食類，順序就是將油麵、米粉放入調味羹湯中，在其上放幾塊酥炸魷魚塊即可。

一碗魷魚羹的精髓，不外主要材料魷魚及調味羹湯的調味比例，李月伶表示，創立至今，他們依舊堅持採買新鮮的整隻魷魚宰殺，先去除內臟，洗淨後連皮切塊，避免魚肉鬆散，再以特定佐料比例醃製魷魚塊，就是為了讓顧客吃到口感最新鮮紮實的魚肉，她坦言：「公公年輕的時候，還會定期跑高雄挑選魚貨，因為魷魚是魷魚羹的靈魂，在與固定廠商建立出信任感之後，才長期請固定廠商配合送貨。」

而魷魚羹的另外一個靈魂——調味羹湯，李月伶分享，其實羹湯的佐料非常簡單，就是高麗菜及一般家庭常見

的調味料，只是他們店內羹湯的調味比例是公公經過無數次嘗試後的完美比例，是從顧客的回饋慢慢琢磨出來的比例，配合南部人的口味，屬於偏甜的風味。

精準比例 呈上最佳風味

攤開義成魷魚羹店的菜單，除了有魷魚羹、魷魚飯羹、魷魚米粉羹、魷魚麵羹之外，還有筒仔米糕、肉燥飯、雞肉飯、筍干、小卷、魚卵及各式湯品，

由於是買整隻魚

宰殺，店內還供應

稀少的魷魚肚（不

定每天供應），更提供酥炸

魷魚乾魚塊的販售。



剛開始，店內真的就只是

單純販售魷魚羹、魷魚米

粉羹、魷魚麵羹這幾道菜色，

新菜單完全是應顧客要求而

誕生，畢竟孤味還是無法滿

足顧客的需求。李月伶透露，

新菜單全部都是公公一手包

辦研發，尤其是筒仔米糕與

肉燥飯的材料及調味比

例，更是一試再試下

的完美比例，所有

的家人及鄰居都

曾是他們家新菜

色的試吃大隊。

值得一提的是，

筒仔米糕與肉

燥飯上的豬絞

肉，都是堅持

使用當日手切溫

體豬肉，即便成

本比較高，為了呈

現最佳的口感與風味，

他們依舊堅持創辦人傳承

下來的口味，為老顧客呈上

他們最愛的傳統滋味。●

美味推薦

魷魚羹／一碗六十元，現炸魷魚塊沾著羹湯入口，既有魚塊的酥、又有羹湯的酸甜，風味絕佳！喜歡享用酥炸口感者，也可請店家將酥炸魷魚塊單獨盛放。



滷肉飯／一碗只要二個十元銅板，滷肉堅持只使用肥肉部位，吃得到手切的口感，每一口都是滿滿的豬油醬香，膠質滿滿！



筒仔米糕／一碗只要二十五元，米糕上的豬絞肉以瘦肉與肥肉完美混合，搭配軟Q的糯米飯，就是好吃！