



新竹的老店 祖傳的智慧

泉香茶行 連空氣也清香

文·陳錦惠

鄰近的日本是台灣人經常造訪的旅遊目的地，櫻花、楓紅、吹雪、溫泉、美食……，都是令人回味再三的風貌，然而，走在街頭巷弄裡，高齡化社會的日本還有一種令人著迷的滋味，仔細留意，總是會遇到上了年紀的長輩們在工作崗位上仍然保持與人群交流的活力，還記得全球最全年長的米其林三星主廚——小野二郎，86歲時仍以靈巧的雙手捏握壽司，如果覺得這樣的故事太傳奇，那麼走在百年京都的巷弄裡，不經意踏進書店，滿頭銀髮的爺爺坐在櫃台前，隨時協助你尋找一本書的願望。

上了年紀不必勞煩子孫打理生活，耳聰

目明又能自在行動，在旁人看來真是莫大的福份！新竹市泉香茶行的老闆徐慶元，今年86歲，與83歲的太太張秀卿輪流看顧店面，逢人熱情招呼，自然散發的親切感，像是給予每個人溫暖的爺爺奶奶，感謝這對老夫妻仍然開門做生意，他們是城市裡美麗的風景，徐慶元說假日觀光客多，很多年輕人會找他合照。

泉香茶行起源於泉馨行，第一代創辦人徐際昌於民國前31年（1880年）開始雜貨店的生意，取名泉馨，日據時代為了配合道路拓擴，原地重建，成了今天我們看到的這棟古色古香的紅樓磚房，雜貨店後來分成兩家店面，長子徐蒼松負責的文具店



取名「泉馨松記」，次子徐蒼柏沿用泉馨的招牌，營業項目以菸酒、茶葉為主，交棒到徐慶元手上，才改名為泉香。

關於「泉馨」兩個字，有件寶物珍藏在某個角落，老先生小心翼翼呵護著，「放可久了，阿公那個時候就有了，秀才寫的，泉馨那塊招牌，我都收起來了，沒掛出來。」徐慶元口中秀才寫的匾額，根據新竹市文化局的介紹，是清光緒三年及第狀元王仁堪留下的真跡墨寶，流傳至今是已經相當罕見的百年文物。

擔任警察的徐慶元65歲退休後，全職看顧祖傳的茶行，店裡販售的茶葉，包括烏龍茶、香片、包種茶…，都是從祖父那一代開始配合到現在的茶農、茶商，到泉香買茶葉有個好處，要是怕踩地雷，買到不適合自己的味道，不必有壓力非得秤個半斤、一斤，「大家歡喜就好，一斤也可以、一兩也可以秤，人互相尊敬。」徐慶元說台北店租高，如果加上包裝與人力，客人買一兩等於沒利潤，泉香是自己的

家，沒有租金壓力，不要跟客人斤斤計較。一兩大約是37公克，很多精美小包裝的茶葉當成禮品小物也有200公克，徐慶元說要是客人手頭不寬裕，就是要給人家方便啊。

古早賣茶葉的習慣，是以紙包茶，類似到傳統中藥行抓藥也是以紙包中藥，以前到泉香買茶，如果用紙包裝，固定重量是二兩半。

閒談間，徐老先生親切的泡茶、邀請我一同分享蛋糕卷，直說有緣才會在一起，回想起來真是有幾分道理，當時電話連絡想要拜訪徐慶元，老人家表示用不著刻意預約時間，他是來來去去自由自在的，能遇到就遇到吧。

下回到新竹，除了城隍廟前美食，別忘了繞進巷弄裡，留心屬於人的風景，與在地老店結個緣份。❤️

泉香茶行

地址：新竹市中央路31號

營業時間：09：00~21：00

公休日：不固定