

天然好口味

# 養生豆豆

臺南市善化區中山路409號

張文信 撰/胡勝陽、黃閔聰 採訪/胡勝陽、黃閔聰 攝

循著陣陣豆漿香，踏入養生豆豆的店面，據老闆歐陽先生所述，這棟建物約民國5年興建，磚造建築外觀是當時流行「洗石子」工法的二樓建築，也是灣裡街早期建築。因為位處三角窗地段，所以有一間半的店面。屋主以前是開餅店，從斑駁脫落的招牌中，依稀可見「新味香」三個字，約在民國4~50年所開，製作一些民間或寺廟拜拜、普渡用品，如傳統紅龜、大餅、壽桃等。但因時代潮流而逐漸沒落，只留下滿屋的展示櫃，彷彿訴說當年繁華的盛況，令人不勝唏噓。屋主因年紀漸長、不勝體力，在5~6年前收攤出租店面。屋主旁有半間店面，是屋主小孀所開美容院，店名叫『小屋美容院』，真是名副其實。店前紅瓦鐵片與傳統建物互相輝映，令人有耳目一新的感覺。



豆漿與豆花是一種傳統美食，歐陽老闆以前是水電工，憑著一股熱忱，上網查調資料，自己摸索、研發，從黃豆選粒到研磨到豆漿的形成，完全不假他人之手，親力而為。為了提倡養生概念，因此堅持選用非基因改造黃豆，而非一般





所用基因改造黃豆，灌輸民眾養生觀念，就如同店名「養生豆豆」。老闆賣豆漿已有6~7年，而承租此店面只有半年多，本身為推廣天然食品，時常教導顧客養生之道。無糖豆漿本身為純鹼性，喝起來較濃豆香味，但民眾因奶嘴效應故接受度不高，還是習慣喝甜豆漿。現在一些人工添加物及油炸食物，對身體是一種嚴重負擔，因此這種自然食品對患有心血管疾病及三高患者，是可預防與改善的食品。

豆漿的製作是費時又費工，首先黃豆先浸泡4~6小時，冬天8小時，要藉著換水來排除黃豆毒素，從7點備料研磨到食品完成要4小時。由此可見老闆對食品的用心，因為他希望顧客買到的是一個健康、天然的食品，能吃的安心。我好奇問老闆，當初為什麼要賣豆花？他說現在東西都是人工加料、化學，要吃到純天然、完全手工，不加添加物，還選用非基因改造黃豆所製成豆漿很少，所以希望賣一份健康、良心的古早味點心。由於人手不足，一天只能供應一桶約18罐豆漿、80杯豆花，產品保存期限是3天。產品銷售依季節而異，夏天是豆漿，冬天是豆花較好。

「好東西要跟好朋友分享」，是一種幸福，堅持用天然食材來製作最原始的味道，把健康的概念傳播給顧客，讓每個人都能健健康康，我想這也是老闆衷心的願望。

