

堅持傳統 古早原味

一等涼冬瓜原汁

臺南市善化區中山路468號

梁智偉 撰 / 李皇興、王姿靜採訪 / 李皇興、王姿靜 攝

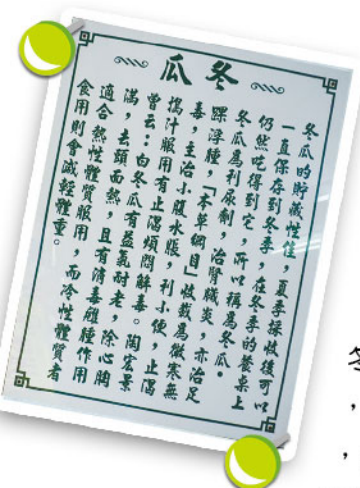
說到善化名產，在地人腦海中第一個浮現的大概就是老字號的一等涼冬瓜原汁了。炎熱的南台灣，清涼退火的冬瓜茶是消暑聖品，每逢中午及下班時間，偌大的店鋪，總是車水馬龍、紛至沓來，將原本不大的店鋪，擠得更是水洩不通。



創始人堅持傳統、古早原味

是何種魅力？原來除了傳統冬瓜茶外，更有檸檬冬瓜茶，原本甜膩的冬瓜茶，加上微酸口感的現榨檸檬汁，酸甜融合，美妙滋味盡在不言中，也難怪乎，來這的遊客人手一杯了！

訪問了熬煮冬瓜茶的師傅後得知，原來大受歡迎的冬瓜茶另有神祕基地，位於善化的慧慈寺附近，每天一早員工們便開始削切冬瓜，為使熬煮過程順利，還只能人工削切，不能使用機器，削好的冬瓜條，配合台糖精製特砂，熬煮數個鐘頭，過程中師傅們必須仔細盯著火候，耐心的攪拌，才能熬煮出這美味的冬瓜原汁，金黃的冬瓜條，撲鼻的冬瓜香氣，色香味俱全，令人食指大動。最重要的配角檸檬也是每天現切榨汁，以確保口感的新鮮。而冬瓜的挑選可就大有學問了，原來冬瓜有不同品種，質地也不同，適合煲湯與熬煮



冬瓜茶的品種可是大不同，隨著季節的不同，冬瓜的原產地也不一樣，從花蓮至屏東都有，都是老闆親自挑選的好原料。一等涼特殊之處在於冬瓜原汁，不同於其他老店常見的冬瓜磚，饕客買回去加入喜愛比例的白開水即可享用。

談到一等涼冬瓜茶的歷史，已近60個年頭，原本只是在慶安宮廟前的小攤車，因為創始人方老闆的堅持傳統、遵循古法，好味道一傳十、十傳百。隨著時代的變遷，方老闆在民國88年底買下慶安宮廟旁的店面，原有的木造屋舍，因已腐朽損壞，不堪使用，便重新打造鐵皮屋舍，原本就深受歡迎的冬瓜茶，在台南科學園區日益蓬勃發展後，一等涼冬瓜茶的生意更是絡繹不絕，來慶安宮參拜的香客，除了來杯沁涼的冬瓜茶外，還有一旁的關東煮香腸攤，絕妙的滋味搭配，是每個遊客難忘的味覺印象。

