

尚天然冰涼飲

# 古早味蓮藕茶

臺南市善化區中山路413號旁

陳盈君 撰 / 楊棟莨、陳盈君、鄭智元 採訪 / 陳盈君、鄭智元 攝

古早味蓮藕茶位於善化熱鬧老街上，店面招牌“蓮藕茶”三個字，就有半個人高相當顯目；冷飲台為傳統四角桶裝蓮藕茶，四角桶外圍則放冰塊保持冷飲溫度，旁邊還有透明玻璃櫥窗，展示另一項商品“土豆糖”，攤位前還擺了幾張座椅，顧客邊喝飲料也能與老闆聊天，老闆將顧客當作朋友，與現代冷飲經營模式“買了就走”儼然不同。古早味蓮藕茶保留一份人與人之間的濃厚情感。



小老闆王柏人表示，蓮藕茶、土豆糖製作方法是父親自行研發，當時發跡係從路邊攤位做起，單賣冷飲類：蓮藕茶、檸檬茶、冬瓜茶，考量冬天飲料銷量，才開始兼販賣土豆糖、芝麻糖，現今店內商品都由父親手工製作，由父子倆共同經營店內生意。

店內招牌冷飲“蓮藕茶”，老闆早晨就開始熬煮，主要原料“蓮藕”選用臺南市新化地區農家自產自銷蓮藕及台糖嚴選精製特砂，再遵循天然古法製作，加入水及精



古早味土豆糖

製特砂，慢火熬煮。另一項主力商品“土豆糖”，原料“土豆”貨源來自善化老街上開業百年的老店“大成油行”，嚴選出的土豆，可分成外層薄膜去膜或不去膜，前者成品為土豆較為細碎，未有土豆薄膜口感；後者可吃到整顆飽滿土豆，兩種口味各有擁護者，都受相當程度上的歡迎。土豆糖放置玻璃櫃中還能如此軟硬適中，全靠老闆多年經驗，視天氣狀況調整麥芽糖量。

土豆糖煮好時，會放在木框板中，先鋪一層食用糯米紙，再將土豆糖倒入壓膜成形。因土豆糖與芝麻糖製程相同，冬天會一起販售。

店內冷飲小杯蓮藕茶與一條土豆糖，只賣銅板價10元，老闆真的是佛心來著，製作過程不但不馬虎，還秉持用天然原始材料熬煮，絕無添加任何香料、防腐劑，維持商品品質。

王柏人表示，古早味蓮藕茶在善化經營已有四十多年載，攤位更換過幾個地方販賣，但選賣地點都在善化市場及老街附近，現今店址也是向人承租，目前未考量改以店面式經營，主要原因是在這邊深耕很久，有固定客源，保留顧客心中的好味道。