

古早味紅茶

採訪・攝影／林麗娟

生活和泡茶，都不是簡單的事，
20年歲月足夠讓小嬰兒長大成人，
也足夠味蕾堆疊記憶；
於是你真的相信，
因為堅持，讓一杯紅茶有了自己的脾氣，
這風味，無可取代。

紅茶在台灣曾經叱吒風雲、
蔚為風尚，「四年級生」
對於紅茶的印象，往往時光倒流
到兒時，看見廟口或公園口那個

推著單車、後面載著冰桶的歐吉桑，小手遞上幾毛錢，換杯玻璃盛著的冰涼紅茶
暢快止渴。這場景，不是「六年級生」猛灌便利商店裡加了香料、糖精的現成罐
裝紅茶可以想像的。

雙全紅茶，走過一甲子

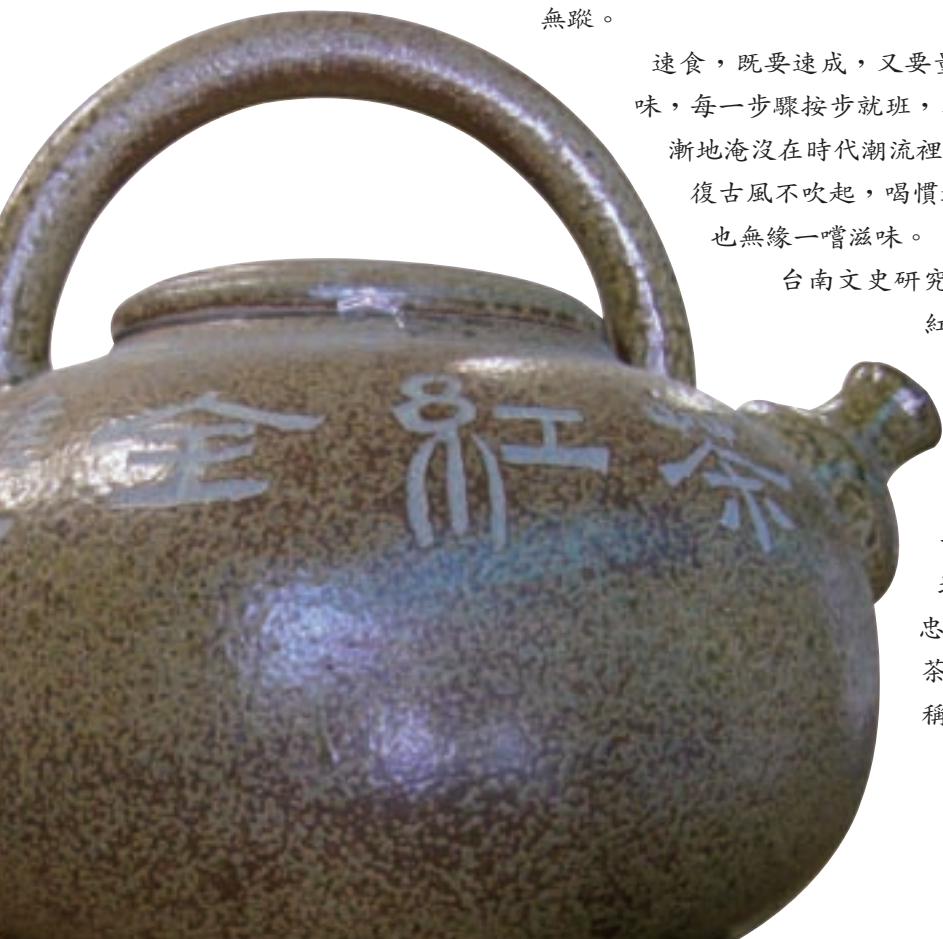
府城最早帶動「紅茶」飲料，台南人已經喝了半世紀了，對照於現今紅茶
碎加大量水煮後加冰塊搖出泡沫的喝法，當時的紅茶取材自南投縣魚池鄉日月潭
邊所產的阿薩姆種紅茶葉，煮後用紗布過濾，取茶汁加砂糖而成，不加糖的還稱
之為「鹹」紅茶，現已成了「古早味」紅茶，因較為費工、薄利，坊間幾已消失
無蹤。

速食，既要速成，又要量大，古早味紅茶就因為沖泡、冷卻、調
味，每一步驟按步就班，不能速成，才能堅守住原味，但是難免逐
漸地淹沒在時代潮流裡，成就末代飲者回憶裡的一抹懸念，如果
復古風不吹起，喝慣速成飲料、瓶裝合成飲料的下一代恐怕再
也無緣一嚐滋味。

台南文史研究工作者鄭道聰表示，台南最早賣古早味
紅茶的是「天馬」茶房，後來則由「雙全」
紅茶取而代之，使用的原料都是魚池鄉
茶園的阿薩姆紅茶，是日本人在台灣
殖民時期所改良的優良品種，日治時
稱為「日東紅茶」，台灣光復後稱為「仙
女紅茶」，台南市中正路131巷內的老店舊
址從1949年就開始營業迄今，還是有很多
忠實老顧客、慕名而來的舊雨新知排隊買
茶。在台南，沒喝過雙全紅茶的，不敢自
稱是老台南人。



雙全紅茶店許天旺先生製作紅茶





巷內買紅茶



從中正路巷口進來的紅茶店

帶動台南人喝紅茶的風潮。

1980年，年歲已高的張先生把紅茶攤交由原來擺攤賣「黑白切」滷味的親戚許天旺接手，後因巷口禁止設攤，許天旺乃移入巷內設置店面，雙全紅茶打出名號，現在交由兒子許漢堯繼承。

買客都是內行（內巷）人，會停車在巷口，再跑進巷內買，產品單賣紅茶一項，只有冷、熱、溫及甜度濃淡不同的區別，近一甲子以來，雙全稱不加糖的紅茶是「鹹的」，微糖的是「半鹹」的，理由為茶是微鹼性的，聽起來似乎也有道理，伴隨著許多台南人成長的回憶，雙全把40年代「泡沫化」了，希望大家有機會品味猶如香檳泡沫一樣細緻的傳統紅茶。

從一杯5角到如今的一杯15元，紅茶做法始終不變，許漢堯表示，四季採收的紅茶葉口感不盡相同，須了解箇中差異，抓對沖泡的水溫、時間和茶葉量，才能泡出口感恆常如一的品質，他清晨6點就起來備料，現煮的紅茶不能放置超過6小時，通常估計好分量，當天可賣完，絕不放隔夜，要做成冰飲的熱紅茶須放入冰桶中自然冷卻，純手工以雪克搖杯打出泡沫，不使用方便卻缺少人味的機器，製作程序絕不馬虎，這樣的茶才能茶香濃郁、滑溜順口，對於其他縣市的愛好者，也提供了低溫宅急便的服務，就是不希望古早味紅茶失傳。

生活和泡茶，都不是件簡



許漢堯以雪克杯搖紅茶

何處可喝到古早味紅茶・青草茶？

雙全紅茶老店

地址：台南市中正路131巷2號

電話：(06) 2288431



謝桂香

古早味紅茶・青草茶・削皮柳丁汁

地址：台南市文南一路46號



青草茶食譜

示範：楊淑燕廚藝工作室

地址：台南市中華北路一段137號

電話：(06) 3504422



材料

仙草70克、白鶴靈芝草35克、杭蘭葉70克、甘草葉35克、枸杞葉70克、五芹草100克、鳳尾草70克、薄荷草35克、金線蓮35克

調味料

黑糖適量

作法

1. 所有青草材料洗淨後，瀝乾水分。
2. 取一只高鍋，盛入6,000c.c.的水量，再放入整捆青草材料同煮，煮開後轉小火，續熬煮1小時。
3. 撈除青草，趁熱加入黑糖，攪拌溶解。
4. 待放涼後放入冰箱冷藏，風味更佳。

TIP：

青草茶最宜夏日飲用，清涼解渴，保肝解毒，也可把黑糖改成冰糖，更加清甜。



單的事，20年足以讓小嬰兒長成大人，於是你真的相信「因為堅持，讓一杯紅茶有了自己的脾氣，這風味，無可取代。」

三級古蹟， 拜訪總趕宮

雙全紅茶店
「有拜有保庇」，

紅茶店位於巷內，巷子兩旁不過少少的幾家店而已，雖說是死巷，但窄巷盡頭「柳暗花明又一村」，宛如鄉繩金幣袋的寬大袋底內，盛裝的竟是三級古蹟「總趕宮」，到此喝紅茶，千萬別錯過近在身邊的古蹟。

總趕宮主委許燦露表示，總趕宮原稱聖公廟，創建於明朝末年鄭成功時期，信奉海舶總管倪聖公，配伺福德正神、註生娘娘、觀音、佛祖，由於道光十五年記載「重興總趕宮碑記」，才通稱為總趕宮。總趕宮是鄭成功率先民來台在赤崁聚居後，沿著海岸線所建的古廟，祈求在海上風浪、匪船洋盜搶劫四起的大環境下得以渡海平安、身家財貨兩全，因而建廟祭拜生長海濱、熟識港道、身為海舶總管的倪姓神明，總趕宮所在位置本是西海岸座東面海、地勢突出的崖頭高地，不意後受地盤運動影響，附近陸地逐漸上升，庇祐出入港民的總趕宮遂變身為城內街境的守護神。



雙全紅茶許天旺、許漢堯父子檔



總趕宮



五瘟宮

總趕宮的對面是一座少見的五瘟宮，護持海民不受瘟疫、瘧疾等五毒所侵，在神界中的地位如同海防署，每年5月5日端午節時會有祛邪驅疾的大拜拜。目前全台的五瘟宮一共僅有3座，一座在台北，兩座在台南，到這巷內也很值得雙手合十、心誠參拜一下，順便一覽古廟建築的古色古香，方才不虛此行。

真材實料，消暑青草茶

文南路巷內有一家專賣真材實料、自然純正的紅茶與青草茶，紅茶有股悠悠的焙火香氣，不甜而甘，喝了真的解渴；青草茶以自種的天然植物煮製，消暑退火、清肝利尿，以一點點苦味而勾勒回甘的清鮮滋味，連小朋友都很能接受，心定下來，暑氣不再那麼酷熱了。

負責人謝桂香的古早味紅茶，先把魚池鄉的紅茶葉泡水泡軟，加少許清涼護目的決明子，再撈起放入煮滾的清水20分鐘，紗布過濾後的紅



謝桂香種的青草植物

茶加紅砂糖調味，聞起來有股黑糖般的甘香濃馥味道。

謝桂香自小隨著媽媽採青草植物，知道青草茶是解毒的寶飲，家裡自種青草薄荷、魚腥草、六角英、蒲公英、五斤草、夏枯草、鳳尾草、無根草（菟絲草）、百花蛇舌草、貓仔鬚、白鶴靈芝，店內提供艷陽下預防中暑的健康照護，她已覺得滿足，縱使古早味紅茶、青草茶已經式微，利潤貶薄，她仍努力維持著這片小店。☐



過濾紅茶

紅茶糕點



紅茶蛋糕



紅茶餅乾



紅茶鳳梨酥

農委會茶業改良場魚池分場為刺激紅茶消費市場，研發新口味的中、西式紅茶風味點心，如紅茶蛋糕、紅茶餅乾、紅茶鳳梨酥等，吃起來口感香酥味濃，卻甜而不膩，尤其是導入減糖與添加紅茶的概念，除了產品美味提升外，更為健康加分，減少身體負擔，極適合做為泡茶品茗時的茶點。並以技術轉移的方式，將產品授權糕點業者生產，讓民衆能早日品嚐有健康概念的美味紅茶點心。