

涼圓·冬瓜茶·彈珠汽水

文圖／林麗娟



彈珠汽水

夏天艷陽高照，怎一個「熱」字了得！台灣光復前後的一甲子歲月中，孩童消暑解渴的聖品莫過於涼圓、彈珠汽水、冬瓜茶，那種單純的、美好的、冰涼的滋味，不摻雜多餘的色素、人工調味料添加劑，就像台糖或南投二坪仔的枝仔冰一樣，就是一枝清冰舔著入口，越吃越珍惜，讓人可以體會到「幸福」是什麼。

令人懷念的彈珠汽水

現今，路邊連鎖的冷飲店、便利超商提供了隨時喝冷飲的方便，從泡沫紅茶到珍珠奶茶、芋圓銼冰、思樂冰、易開罐果汁、可樂，琳瑯滿目，要找尋彈珠汽水的蹤影，只有深入台南柑仔店老街或烏來原住民老街的巷弄裡，滿足孩提時代對它的眷戀以及長大之後對它的回憶。

眾裡尋它千百度，懷舊風流行的時候，彈珠汽水也會出現在柑仔餐廳的燈火闌珊處，每當在紙箱子裡或手提汽水木箱裡發現它的時候，總教人喜出望外，雖然就只是檸檬汁加水一般簡單的味道而已，相對於滿街的時尚冷飲冰品可說在競爭力方面是招架不住的，然而它利用氣壓原理推進玻璃珠的開飲法，饒富興味，會把記憶帶到好久好久以前。

彈珠汽水的日文發音是Ramune，最早稱為「荷蘭汽水」，據傳是在荷蘭人占領台灣時帶進來的，可追溯到荷蘭與日本的貿易往來史，這種荷蘭汽水先傳入日本，當日本取得製作技術後，添加了萊姆香料，就改了發音，後來也引進台灣，替代了原先第一代的汽水，大受歡迎，孩童總是千方百計想把彩色玻璃珠弄出瓶子不成，另外衍生了雜貨店賣彈珠當玩具、小朋友打彈珠當遊戲的風潮。

上一輩的人會記得，昭和初年左右，當時一瓶彈珠汽水市售約5角錢，出廠成本約2角錢，就在嘉義車站旁的雜貨店內，日頭正熾，一天約可賣到600瓶左右，足夠雜貨店付房租了，難怪民間唱謠「一要做醫生，二要賣涼水」，賺錢之道，有學問、沒學問，各有終南捷徑。

彈珠汽水最有趣、最高的商業機密，在於奇特的瓶子，全由日本進口，而且要回收使用的，瓶口不能有漏氣的現象，否則汽水就走味了。隨著日本戰敗，台灣這廂的汽水廠無法再買到瓶子，加上飲食越來越多樣化，新式的黑松汽水、沙士外加美國百事可樂、可口可樂強力促銷攻勢下，彈珠汽水沒落了，即使今天我們還能喝到所謂的「彈珠汽水」，卻是經過改良設計的

夜市



瓶子，瓶口是塑膠的，可以旋開，裡面以一條橡膠圈用來套住彈珠充當瓶塞，感受，當然有點走樣了！

心涼脾開的紅豆涼圓



剛做好的新鮮涼圓，用電風扇吹涼，擺在冰塊旁，用推車推出來賣，這情景，是老人和中年人兒時最消暑的回憶，在菜市場裡、在酷熱的大馬路邊，看到涼圓，心涼脾透開，天氣就不那麼熱了。

在基隆市中正路上、豐稔街8巷口，年紀很大的一位老爹還賣著這項已有百年歷史的古早味小點心「紅豆涼圓」，味道就只有一款，單一的紅豆餡，真是獨一無二、歷久不衰的好餡料，像這樣真正依循古早口味製成的，幾乎快找不到了。

兒時的紅豆涼圓，就用竹籤叉來吃，涼圓外皮Q彈有勁的，紅豆餡不甜不膩，確是絕配，作法是把1/4杯太白粉、1/2杯地瓜粉加水480c.c.拌勻溶化，放入大平底鍋中，開中小火隔水加熱，快速攪拌至3、5分鐘後呈現糊狀時，馬上取出，再泡入冷水中降溫，接著，把紅豆餡放入粉漿中，均勻沾裹後，放到粽葉上，入蒸籠中以大火蒸約4分鐘至外表呈透明狀，取出待涼，即可移入冰箱冷藏了。

紅豆涼圓要好吃，重點就在煮粉漿時一定要用「隔水加熱法」，不可以直接放在爐火上，因為溫度過高會導致粉漿凝固而無法沾食，而紅豆餡須用無油的，才易沾裹粉漿，可在烘焙材料行買到，切勿用紅豆沙替代，口感相差十萬八千里，缺乏飽滿感及甘甜味。

追尋記憶中的美味，除了紅豆餡以外，也可製作番薯涼圓、綠豆涼圓、芋頭涼圓、芝麻涼圓、棗泥涼圓等，變換口味，也不妨把圓圓的涼圓做成長方形的，透明得像是吹彈得破，煞是可愛，夏天入口清爽涼快，足可忘憂。

真有冬瓜味的冬瓜茶

不像時今坊間拿冬瓜糖磚煮出大鍋湯汁，就標榜「原汁原味」，古早味冬瓜茶，可是真正從冬瓜製作的純正冬瓜冷飲。

民國80年初，農民栽種的冬瓜滯銷，必須另闢蹊徑推廣冬瓜，於是聰明的人研究出冬瓜茶，甜甜止渴，還可冷藏後再喝。製作冬瓜茶，程序包括選瓜、削皮、去子、切塊、浸泡石灰，浸泡石灰的作用是為了解讓冬瓜硬化，以保存原味，這個過程很關鍵，如果冬瓜與石灰浸泡的比例不當，整批冬瓜就會爛掉。經約兩個月以上，硬化的冬瓜就會變色，冬瓜糖磚越陳越香，可供保存一年以上。



紅豆涼圓



涼圓裹粉



冬瓜

古早味冬瓜茶



兩角銀冬瓜茶

地址：台南市安平路366號

電話：(06) 2503699



義豐冬瓜茶

地址：台南市永福路二段212號

電話：(06) 2223779



赤崁樓旁天后宮

熬冬瓜糖時最須注重冬瓜與特級砂糖、水、焦糖的黃金比例，通常清晨6點開始熬煮，歷時5個半鐘頭以上才完成，最後再利用多層紗布過濾、冷卻後裝罐、冷藏，能看到冬瓜糖塊裡頭還有冬瓜絲絡殘留著，一派遵古炮製的真材實料。

也有人偏愛在冬瓜茶裡加檸檬片，多了一絲酸酸的清爽感，不致於太甜。



黑糖塊

台南市的冬瓜茶老店

台南古都見證了400多年來台灣近代史的演變，古早味小吃的歷史痕跡也留下不少，在民族路的赤崁樓古蹟附近天后宮旁，作者走訪了兩家老字號、具代表性的懷舊冬瓜茶店。

「兩角銀」，進來涼，這店取名有意思，招牌古趣盎然，門前木板推車上老是躺著幾條青綠的長冬瓜，店前還有一個扛冬瓜的娃娃，揭露了產品主題，店名由來是當年光復後，國民黨政府接收台灣，一時民生凋敝，物資嚴重缺乏，引發惡性通貨膨脹，台幣一直貶值，4萬換一元，1948年新舊台幣交替，當時的冬瓜茶一杯賣2角，因此得名。

鼎盛時期，台南市專賣冬瓜糖塊、冬瓜糖條的店就有十多家，「兩角銀」創始人張福裕先生向廖毛老先生習得製作冬瓜茶的秘方，出師後便掛起了招牌，用料實在，堅持古法，名號很快

冬瓜塊



傳遍大街小巷。但第二代中斷承接家中事業，一停擺，50年過去，近年來才決心尋回失傳的古早味，就這樣，工廠內的12口冷灶大鐵鍋底下，才又重新燃起了火焰，每天煮冬瓜茶時散發出的糖香，瀰漫一整條街巷。

冬瓜茶要好喝，選瓜就是一門學問，專家說夏天要選雲林西螺的冬瓜，冬天要選台東、花蓮的冬瓜，配合時令，以確保冬瓜的品質。買回的新鮮冬瓜剖開切條後，先浸泡天然藥材兩星期，萃取出冬瓜天然的香味，其後再加上台糖的二級砂糖及黑糖，無糖、清香、原味、碳烤、古早味等5種不同口味的冬瓜茶，依各自的加糖比例，熬煮8至12小時方能完成，相當醇甜。

所謂的無糖冬瓜茶，口感清爽，有冬瓜香味，冬瓜本身不會甜，無法製成冬



冬瓜茶店口傳統味

小果番茄「種苗亞蔬22號」——種子即將上市

近年來由於番茄捲葉病毒問題，造成番茄供應失衡，農委會種苗改良繁殖場與亞洲蔬菜研究發展中心合作，選育出耐熱、抗病、質優之鮮食小果番茄品種「種苗亞蔬22號」，以穩定市場需求。

種苗亞蔬22號植株型態為半停心型，生長勢中等，葉覆蓋性優，每花序花朵數8-16朵花。果實梨形，成熟果紅色，平均果重15.4公克，硬度高，裂果少，可溶性固形物為6.53 Brix。春夏作每公頃平均產量約為35.45公噸，秋作每公頃平均產量約為47.1公噸。此品種具抗番茄捲葉病毒病、抗番茄嵌紋病毒病與抗萎凋病生理小種1和2，為耐熱性強的品種，台灣週年可種植，生育日數148天（播種至完成採收總日數）。



農委會種苗改良場於97年秋季首次進行「種苗亞蔬22號」小果番茄新品種的採種生產，經過一連串嚴謹田間管控制栽培，及依照雜交番茄種子生產履歷流程作業，98年春季新品種之雜交種子已陸續採收，預計今(98)年將可全面上市，農友如有種植意願，可逕向種苗改良繁殖場種苗經營課洽詢。 電話：(04)2582-5437。 



冬瓜茶

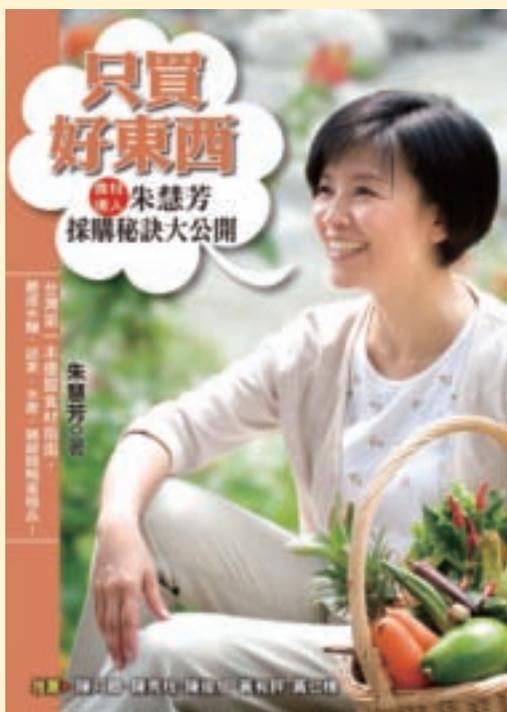
瓜糖，只有現場販售飲料；清香冬瓜茶七分甜，取兩條冬瓜熬製，也有製成冬瓜糖；原味冬瓜茶比清香冬瓜茶甜；碳烤古味冬瓜茶因加了質純地道的手工黑糖，口味較重較香，喝了會上癮；百年冬瓜茶、古早味冬瓜茶都循古法製作，只在現場賣飲料，古早味的更濃郁馥甜。

在窄巷裡的「兩角銀」新近搬到了安平街望月橋旁，武廟旁還有著「義豐」，可供善男信女拎著甜滋滋的冬瓜茶來祀典，求神保佑。原本賣冬瓜茶、冬瓜露的義豐，隨著社會的現代化，大家物質生活越來越好，漸漸沒有人要買冬瓜茶祭神，接棒人林科川原考慮要收攤的，不料正逢鄉土意識抬頭，電視台前去採訪「百年老店」，又再興盛起來。

年近九旬的林嵩山老先生，每天照樣在店裡忙進忙出，冬瓜糖以古法製造，用大木桶慢慢地熬煮冬瓜糖水，不加漂白水、防腐劑，直到水分蒸乾而化為冬瓜糖，製作過程辛苦，冬瓜茶也特別香甜。 [印]

台灣第一本優質食材指南，嚴選米麵、蔬果、水產、豬雞鵝鴨蛋極品！

代售新書



只買好東西

作者：朱慧芳 定價：280元

食材達人朱慧芳首次公開自己的私房好食材，從來源選擇、外觀判斷、清洗、烹煮、保存等獨家秘訣都——分享。

本書更要破除一般人常見的飲食迷思，包括：

- 外食族吃糙米不一定比吃白米健康？
- 深海魚不一定沒有重金屬污染？
- 市場上的溫體肉品不見得最新鮮美味？
- 香氣撲鼻的麵包店真的有好麵包？



豐年社

10648 台北市溫州街14號

郵撥帳號：00059300財團法人豐年社（郵購另加掛號郵資60元）
電話：(02) 23628148分機30或31 傳真：(02) 83695591