

## 楊叔叔酸梅湯

圖/文 李文祥 余佩蓁 林虹佑 顏振庭



圖/ 採訪結束，跟楊叔叔來張合照。

在炎熱的夏日午後來到安平老街閒晃打牙祭的時候，走累了一定想要來一杯清涼止渴的飲品來祭拜五臟廟，說到這方面就一定要深入的介紹一下今天的主角—楊叔叔酸梅湯！為甚麼要特別介紹這一味呢？大家想想看，台南是台灣歷史中最为悠久的城市，再加上民以食為天，更何況這裡當初是各個民族兵家必爭之地，小吃的威名早已到無人不知無人不曉的境界，那喝的呢？！似乎就沒甚麼頭緒了吧！所以今天把楊叔叔酸梅湯推薦給大家。

楊叔叔酸梅湯是由百年中藥房的家傳配方製成，可以追溯至 1882 年家傳中藥行“益生堂”，研製許多養生飲品，其中又以甘甜的酸梅湯特別受到顧客喜愛，以陳皮、甘草、仙楂、梅子等十餘種中藥材搭配遵循古早製法製成。每一道步驟皆由老闆嚴格把關，



圖/ 這是我們今天的主角—楊叔叔酸梅湯，店面就在廟門口，看起來是不是很有古都的風味呢？

八小時的慢火熬煮，不加任何人工添加物，在這食安危機的衝擊下，甚至有喝飲料就是在喝化學合成務這種想法的產生，天然的酸梅湯更顯得難能可貴，再加上它味道香醇濃郁，不但在炎炎夏日中健脾開胃，還有消脂塑身的功效，又加上大眾被文明病纏身趨勢下，酸梅湯絕對是第一選擇。

在課程中的講解的老師推薦我們訪問老闆。老闆今年 56 歲，以前其實不是做酸梅湯的，之前曾經在外面工廠工作，直到 15 年前因為一些原因回到家裡賣酸梅湯，老闆的攤位是在一間廟口的前面，又剛好躲在廟的屋簷下，是因為老



闆的家就在隔壁，只隔著一條小巷子，就可以看到“益生堂”，實在相當方便啊！我想這樣的工作地點一定讓很多人羨慕的一蹋糊塗！有多少人是離鄉背井出外打拼？

圖/ 組長正在採訪老闆，楊叔叔的由來、歷史，老闆人很親切。

酸梅湯喝起來很有風味，不會因為冰塊的融化而稀釋了傳統的味道。我記得那天很熱，全班同學隨著老師走了一圈安平老街，是又熱又渴口乾舌燥，我跟組員們都買了一杯酸梅湯，一口喝感覺整個口腔都得到了救贖，仿佛看見耶穌張開雙手迎接我，而且酸甜酸甜的感覺使得口水像滔滔江水般連綿不絕！終於體會望梅止渴的道理！古人的智慧真是令人敬佩。唾液的蜂擁而至，肚子的戰鼓立即而起啊！組員們就走進就在對面的安平貴記美食文化館，與肉圓、蚵仔煎還有蝦捲開戰，有酸梅湯的加持敵軍再多都是徒勞無功的！但是最後台南美食終究是征服了我們挑剔的小嘴和圓滾的肚子！

最後，非常感謝學校可以給我們安排這樣的課程，可以讓我們用實際的行動去了解這塊寶貴的土地與它的文化，組員們跟我雖然都不是台南人，但是或許我們現在比台南人更了解台南這塊土地的文化跟發展歷史，這令我們都感到很自豪！當然這些最要感謝老師的付出！相信可以有其他更輕鬆的方式來完成這項任務，可是老師卻非常盡責的安排一切的一切，叮嚀細節中的細節，真的非常感謝老師得辛苦與用心。



圖/ 當然是先來一杯酸梅湯，品嚐品嚐一下口味囉，除了基本的大中小杯以外，還有熱的酸梅湯可以喝哦。