

一杯古早味 隱藏無數智慧密碼

蔡元益紅茶 北投人的味覺記憶

文·陳錦惠

北投市場的蔡元益紅茶，可說是陪著在地人長大的好滋味，還有老北投人會非常了然於胸的說蔡家以前還賣過剉冰啊。蔡家第一代賣果汁類，冬瓜茶、甘蔗汁、椰子汁等等，紅茶是鄰居販賣的品項，不好意思再賣紅茶搶生意，後來北投舊市場改建，第二代的蔡元益搬到新市街，才開始轉型賣紅茶。

熱天來一杯冰涼紅茶入喉，這美妙口感真是難以言喻的舒爽，一枚10元硬幣就能買到500cc的古早味香氣，不過走進廚房

又是另一番酷熱的光景，第三代的老闆蔡顯忠，忙著煮開水、放茶葉、冰鎮，退伍到現在，站在茶桶前一晃眼過了22年，每天開店前的第一件事，就是沖茶試味道，數十年如一日。

茶水說穿了三個元素，茶葉、糖、水，這裡用阿薩姆茶種，跟迪化街茶商進貨，混了印度、印尼、斯里蘭卡等產地，蔡顯忠說：「一種是大葉，一種是小葉，泡起來的茶水色澤不一樣，大葉茶湯較晶瑩有穿透感，小葉較濁，兩種依比例混合。」



蔡元益招牌紅茶



超過三十年歷史的泡茶桶



第三代老闆蔡顯忠
蓋子經年累月燻出茶色



傳承三代的酸梅湯

難怪他每天得試茶，斟酌調配比例，畢竟溫度、溼度、貨源都是環環相扣的細節，老店的品質能維持原汁原味，得靠經驗累積把關。

進了機密重地，總想偷學幾招，看著老闆將開水煮滾降到90度，紅茶葉才入桶加蓋靜置，接著按計時器，他說如果生意好，二十分鐘後茶葉就得撈出來了，店內另一招牌綠茶靜置時間則為紅茶的一倍，那麼如果時間不趕，到底茶湯該在桶子裡躺多久呢？這是人家的智慧結晶，姑且留個問號。

難不成糖也有獨門祕方嗎？蔡老闆笑著手指一袋台糖的特砂，還說千萬不要用果糖，特砂有獨特的香氣，倒是觀察到糖水也備好一桶一桶的，不似自家喝紅茶，不假思索的攪拌顆粒狀的砂糖。

提到最基本的「水」就令人感動了！剛開始實在是有點不敬，還懷疑過店家的冰塊是買來的吧？結果牆上就掛了兩支紫外線殺菌燈，店內有三台製冰機，「光水就經過三道過濾器，紫外線殺菌燈可以殺大腸桿菌啊，樓上水塔還加裝臭氧殺菌，臭氧殺菌可以殺死大部分的細菌了，我們水龍頭水打開就能生喝。」蔡顯忠說自己做事很龜毛，「我也想把最好的東西給客

人，做的東西如果自己都不敢喝了，怎麼敢賣給客人，我都跟員工說你們肚子裝的下就儘管喝。」

老店的口味不能變，但是思維得跟上趨勢，畢竟現在已經不再是不好意思跟鄰居搶生意的農業社會了，隱身市場的蔡元益招牌，名氣打開了，爲了杜絕不請自來的仿冒問題，第三代的三兄弟們開始爲註冊商標奔走努力，偏偏蔡元益、蔡元益，一閃神還誤以爲是賣喜餅的郭元益，連商標局都有這層顧慮，經過了這些年來媒體不斷報導、網友分享轉載，蔡元益總算跟紅茶畫上等號，去年註冊商標達陣成功，蔡家人也鬆了一口氣。

搭捷運到北投站，走個五分鐘到市場，就能分享當地人成長的味覺記憶，說了這麼多，得重覆一下北投報馬仔提醒的：我們從小都是喝紅茶加酸梅湯喔！飲食這事兒，還真是好話題，也幸好台灣有這麼多老滋味，凝聚大家的向心力。💕



蔡元益紅茶 02 2891-0602

台北市北投區新市街15號

營業時間 08:30-23:00