



畫家不破章作品「員林果菜市」1977（頂新和德文教基金會提供）

第八章 逛逛員林街

一市仔

猪肉青菜歸早市
嬌衫嬌褲在人試
好食物仔擺暗時
員林百貨攏搶市
人客倌 百百是
林仔街記治
藏一市啊 藏一市（邱美都，2009）





第八章 逛逛員林街

逛員林街不是員林人的專利，大員林區包括社頭、田中、二水、南投、芬園、大村、埔心、永靖、田尾等鄰近鄉鎮民眾，也喜歡到員林街逛逛，接觸都市型的生活足跡。員林大南門一帶，早年除了打石巷與第一市場的商機熱絡外，還有車站前、媽祖宮前、王爺宮前、民生路員林夜市、綜合市場、西門腳、北門、竹廣市、蕃薯市、光明街、中正路、公園邊等，都是逛員林街的好去處。

不過，某些員林街的熱鬧地段，可能因地理環境改變或受經濟不景氣等因素影響，有些區域的商機已沒落，人潮不再湧現，尤其是打石巷、民生路員林夜市、西門腳、綜合市場二樓等更是明顯。現在，紙上逛逛，與員林大南門生活圈息息相關的幾個市集，採擷員林人的生活智慧。

虎頭門夜市

談起廣寧宮前的員林夜市，許多在地或鄰近中老年人，多半都記憶猶深，那比鄰熱賣的店家、美食與人潮。早年廣寧宮前，南北向中正路，東西向民生路，加上第一市場美食街，形成熱鬧滾滾的員林夜市商圈。尤其是廣寧宮



◆廣寧宮廟前民生路早年是熱鬧的員林夜市2009（楊銘欽攝）



前一條五百公尺長的員林夜市，傳統小吃琳瑯滿目，許多三十年老店生意興隆，例如肉圓、四神湯、米糕、滷味、燒烤、麵線、豆花、冰品、雞腳凍、蜜地瓜、爌肉飯等，入夜的員林夜市像美食天堂，繽紛的霓虹燈比白天更熱鬧。走在員林夜市應有盡有，油炸、清燉與快炒，樣樣都不少，一家大小全員圍坐，婆婆媽媽今晚不開伙，吸引許多外食族，員林美食遠近馳名。曾幾何時，此地的市集淡出消失，讓人感嘆不已。1999年賴昭呈在《林仔街雜誌》第五期列出戰後員林夜市的攤販位置與拆遷後現址，除了容易對應外，讓人感受世事變遷快速，卻也拉回許多共同記憶。

員林的傳統美食很多，散布在員林街，大南門亦是重要的聚集區。只要多逛幾回就有品嚐不完的美味，例如蕃薯市雞腳凍、八寶圓仔冰，光明街寶斗肉圓、員林肉圓，西門腳肉丸施，林森路肉圓謝，中山南路滷肉張爌肉飯，綜合市場魯肉濱，育英路羅山臘肉，博愛路魷魚羹、米苔目、大胖土虱，民生路謝米糕，中正路謝米糕，南昌東路米糕榕，惠來街洽利鱈殼炒麵，還有鱈魚蚵麵、蜜汁雞，肉圓老店滾燙油鍋劈啪響不停，各式各樣的美食滿足老饕的胃，2002年林明德將許多員林美食收錄在《彰化縣飲食文化》。



◆廣寧宮廟前民生路街景2009（楊銘欽攝）

在民生路開店七十幾年，三代相傳的蕭振富感概，員林夜市風光多年，為員林帶來無限的商機，可惜！晚近，將廣寧宮前改成小綠地站在廣寧宮往西望去，民生路前熱鬧的夜市不見了，中正路交叉口處，台北小吃爌肉飯與排骨便當香味飄散，一小塊三角綠地，幾株約二層樓高不等的綠樹優閒佇立寸土中，二十幾部機車停車格白線畫成排，機車排放整齊，還有一個深藍色鐵製的中華電信交接箱。

與打石巷平行的民生路段，是記憶中的員林夜市，打石巷、第一市場中正路段、民生路西段和光明街南段，這一帶所形成的街肆商圈，是林仔街最早的發源地，如今人潮褪去，所幸第一市場還能人潮湧現。民生路段商家琳瑯滿目，台北小吃旁邊有茉莉服飾、推拿敷藥、世恩素食等，中正路與民生路交叉口商店是第一安全帽，緊鄰第一彩券行，店門口立著旗子寫著「本店開出頭彩」，店門額大型廣告刊版印著七種彩券第一專賣店，包括38樂合彩、6/49大樂透、4星彩、今彩539、49樂合彩、威力彩、3星彩。彩券行往西店家有新順發菸酒、牛排、永和豆漿、兩隻老虎、歐歐咪妮、安安童莊、金德成銀樓、愛貝兒、巴樂比精品童裝、江元煌診所、圓周率、孕婦裝與弘明皮鞋店等，鞋店旁有條小巷可轉入打石巷……。

米苔目街

廣寧宮後方的博愛巷，是成街甚早的米苔目街，此街因早年多家米苔目店而得名。此處早年設有「柴市」，許多東山、百果山、樟空、芬園、草屯、南投一帶庄民，會到山林間撿拾枯樹枝，經過砍伐整理成捆，挑到米苔目街或第一市場西面的打石巷口就地喊售。當年許多販夫走卒到員林街從事早市交易活動，經常到廣寧廟前逛一逛，或到米苔目街吃吃點心，尤其是來



碗清涼的米苔目冰，或熱騰騰的米苔目，呼嚕！幾條白QQ米條吸入口，輕嚼幾回吞下肚，美味讓汗滴消除。晚近，在博愛巷西面，新闢一條平行的博愛路，2007年起，員林鎮公所年年結合社區資源與店家，在地藏庵前舉辦「米苔目節文化活動」，有傳統藝術演出、米食文化活動、員林美食嚐鮮、米苔目品嚐等活動，讓鄉親回味米苔目街的風華。

2008年員林鎮長吳宗憲在記者會上扮成「阿憲師」，現場露一手「麻辣米苔目」創意料理，地藏庵主委張仁城製作「炸米苔目拌沙拉」來拼場。吳宗憲表示，米苔目是員林最具故事性與代表性的地方小吃，相傳早年農村社會農民拉著板仔車，從山上到第一市場販賣蔬果柴薪後，中午總會穿梭在米苔目街攤位，享受爽口的米苔目。每逢大眾爺聖誕廟會時，也用米苔目祭拜，祈求平安。活動結合附近美食商店，提供二千份限量免費品嚐券，還有趣味橫生的鬥陣俱樂部獎金挑戰賽，以及米苔目創意料理比賽等。鎮公所準備米苔目趣味競賽，參賽者站在冰塊上，看誰最快把黏在一起的米苔目分開，挑戰紅包現金，以二十二條奪得第一名的鄭麗琴談起，站在冰塊上，腳冷得發顫，手也被黏乎乎的米苔目急得全身發抖，但是過程好玩又有趣。米苔目除了熱炒、湯及甜食外，也有多種烹調方式，目前博愛路與第一市場，還有多家米苔目店家，深深吸住民眾的胃。米苔目純米手工製作，Q度佳，冷、涼、熱、炒、炸皆可。

The image shows a historical document with a grid structure. The grid contains handwritten text in Chinese characters, organized into columns and rows. The text appears to be a record of medical or administrative data, possibly related to a doctor's practice as mentioned in the caption. The document is aged and has some staining, particularly on the right side.

◆日治時期邱禮醫師的文書（邱英哲收藏提供、邱美都攝）

博愛路南端與民生路交叉口附近小吃集聚，有四神湯、米糕、米苔目、拉仔麵、鹿港小吃(秋)、羊肉羹等，其中四神湯赫赫有名，員林自古是台灣重要的中藥材集散地，由中藥衍生的四神湯成為員林美食之一，主要食材是將上等中藥、豬腸、薏仁等，加上獨特的烹調手藝，就能抓住顧客的胃。員林四神湯有好幾家風味都不錯，四神湯配上粉腸，內料有薏仁和內臟下水，湯甘料多實在，加上米糕，飽餐一頓口齒留香，除了民生路馬四神湯外，劉四神湯、南門四神湯、桂林四神湯都博得好評。還有「員林米糕」採濁水長糯米食材，食相和Q度口感均優，有幾家生意興隆的店家，吸引外地民眾到此品嚐，例如米糕(謝)、米糕榕、米糕(蕭)、米糕(邱)等。

另外，民生路東面的沙茶醬、廣東粥、鮮果森林、蔥頭粿、木瓜牛奶、肉羹、牛肉麵。博愛路東面有利益米麩店、放山雞、享味樂早餐便當、虱目魚料理、牛肉麵、麵、家好、寶來、小京靈等。博愛路西面員林醫院



◆員林米苔目街民生路與博愛路交叉口（楊銘欽攝2009）



◆第一市場民生路（楊銘欽攝2009）



騎樓下的剉冰、菱角，還有米苔目、麵、新位快餐等。員林醫院西面、市場北面的民生路段，商家有薰衣草、龍門齋、金順興鐵店、銀樓、橘子工坊。



◆米苔目街與員林第一市場附近的民生路街景（楊銘欽攝2009）

博愛路有家三代的百年老店「振發碾米廠」，現任老闆張鐵男，早年附近農民將一包包稻穀運來碾米廠，立即進行稻穀烘乾與儲藏，自動化機器轟隆隆，透過自動化的輸送帶將雜物、灰塵、碎米、不良米篩揀分級。晚近，稻作不普遍，七〇年代已轉型為零售業的「振發米店」，目前販賣的米多半向新式碾米廠進貨良質米，因而種類多，平時常見的食用米包括短粒的蓬萊米、長粒秈稻米、日本越光米等，至於逢年過節或店家用的糯米，包括長型、圓型、鼠牙米；若依加工步驟可分為糙米、胚芽米、白米。雖然今日盛況不復往昔，但老闆張鐵男仍舊相當懷念昔日的碾米情。張鐵男承接父親張連發米店，張連發是著名的書法家，張鐵男曾任興賢吟社總幹事，傳統詩作品收錄在《興賢吟社詩集第五冊》，其中〈食米〉傳統詩作「谷糠磬碾美如銀，剔透晶瑩實可珍；濁水員林池上米，品佳好食最宜人。」

在員林街找吃

常聽人說：「中國人是吃的民族」，台灣人追求美食文化更勝一籌，民間常戲稱「台灣一夕之間可以吃掉一條高速公路」，意指台灣相當重視吃的文化。員林街的美食很多，米糕、肉圓、四神湯、圓仔冰、雞腳凍……正吸引饕客走入員林街逛逛。還有創始店、總店、六十年老店、知名連鎖店、網路推薦、媒體報導等，美食當街各領風騷，也各有廣大食客群，一家接一家，提供民眾多樣的選擇自由。



◆員林圓仔冰真好吃（陳炳賢收藏提供）

幾句台灣俗諺：「有的賣雜貨，在賣銅煙吹，在賣油蔥粿，有的賣鹹糜；在賣米糕塊，有的賣肉皮，在賣鹹糕粿，在賣九重炊。」其中「九重炊油蔥粿」是他鄉鎮少見的員林特色小吃，白色油蔥粿原只是福建泉州平凡的傳統小吃，全台各地都能吃到台灣口味的油蔥粿。但是，經過員林人改良，炊蒸與製作過程精緻化，將米漿重炊蒸熟九次，作法和口感遠超過泉州，每一層蒸好時均加油蔥配料，總共費了九次功夫。早年經常聽見擴音器小吃攤沿街叫著：「來唷！九重炊的油蔥粿來囉！好吃的油蔥粿來啊！趕緊來買！」記憶口味深入社區。



目前在員林三代經營的謝姓老闆均為同宗，三家店面散布在中山南路與惠明街叉路口、民族路、員東路二段，成功獲得民眾青睞，成為員林特色小吃。

林森路有家公園肉圓老店，學徒學成後剛到台北創業，2007年立刻用師傅的員林肉圓食材和技術，參加全國肉圓選拔賽，獲得總冠軍，學徒謙虛表示冠軍來自員林肉圓。晚近，員林街還有幾家老牌肉圓店，例如竹廣市員林肉圓、北門肉圓、北斗肉圓等，在員林街都可以任君選擇。

位在中山南路與惠來街叉口的「三媽臭臭鍋」總店，全台各地已有好幾家連鎖店，連金



◆光明街和南昌路交叉口（楊銘欽攝2009）



◆員林南門尾中正路美食店連連（楊銘欽攝2009）



◆三媽臭臭鍋總店（楊銘欽攝2009）

門縣都有連鎖店。三媽臭臭鍋源自員林，據說創辦人張宗揚因品嚐深坑臭豆腐，突發聯想開發獨特的臭臭鍋，以其暱稱為名「三媽臭臭鍋」，臭豆腐和蔬菜是鍋底，搭配火鍋食材、鮮肉及湯頭，主要包括大腸臭臭鍋、海鮮豆腐鍋、泡菜鍋、鴨寶鍋和沙茶魚頭鍋，各具特色，營造新飲食風味。店面一樓牆上紅匾高掛，匾中央由名書法家劉政黨題字蒼勁力美的隸書體字「員林之光」。

有幾句台灣俗諺紀錄各行各業的情景，透過順口韻腳，可自由組合，讓人會心一笑外，也能引發生活思維，有關行業的台灣俗諺節錄如下：

佇搬布袋戲，有的牽尪姨，有的看佛字，有的做童乩。
豬砧賣豬肉，有的賣菜跔，有的賣雞鴨，市場做巡查。
市場監督送，專門賣米芳，佇賣燒肉粽，有的賣魚丸。
專門做肉脯，有的賣紅龜，有的賣豆腐，車頭做驛夫。
有的教子弟，有的賣藥茶，奉請佇裝藝，溪邊去掠蝦。
有的賣蓮籽，有的賣豆鼓，佇賣雞肉麵，熱天賣粉圓。
有的賣粉粿，半暝賣清粥，佇賣鹹炒脆，也有賣豬胚。
有的賣青草，也有賣肉包，也有賣土豆，佇賣風菜頭。
有的賣芋尾，有的賣田螺，有的賣布袋，有的賣板皮。
有的佇掠籠，佇賣芎蕉冰，有的賣粽鬚，有的創時鐘。
佇賣油車粿，佇賣米糕糜，佇賣米糕塊，有的賣肉皮。
發心要造橋，有的賣竹蓆，好人修理廟，專門作瓦窠。



來員林看電影

1905年員林驛開通後，員林成為南彰化交通轉運中心，也是水果和農產加工品集散地，耕地肥沃農業發達的員林，日治時期特別以芎蕉、極柑、鳳梨罐頭、蘭草加工品等產業聞名，當時員林驛標章就以極柑為圖案，戰後員林極柑消失，演變成蜜餞大本營和食品加工產業基地。

戰後，南門是大員林區水果集散地，1957年員林鎮公所與農會共組市場管理委員會，初期場舍未建，暫以員林消費市場為交易場地，1959年二月南昌路市場建竣，乃遷入辦公經營市場交易事宜，員林鄰近的社頭、田中、芬園、南投、永靖、大村、埔心等鄉鎮果農，習慣將採收的水果運往南昌路「員林果子市」販售，加上地方蔬菜，成為全省三大果菜市場之一。



◆員林果菜市場管委會1970年（員林果菜公司提供）



◆員林綜合市場光明街入口（楊銘欽攝2009）

日後因場地狹小，人貨擁擠，南昌路經常擠得水泄不通，1968年中央為改進農產運銷，輔導員林果菜市場遷建，做為全省示範市場。但因購地波折，直到1972年方確定現址面積5.7公頃，其中市場面積2公頃，道路用地3.7公頃，由多名地主捐地。1976年位在南平里的員林果菜公司竣工，耗資壹仟貳佰餘萬元，除中央與省補助參佰伍拾萬元外，其餘由鎮公所負擔，故員林鎮長為當然董事長。市場交易以水果為大宗，蔬菜為輔，成為全台一等果菜市場。



◆靜修國小故事隊到電影城欣賞《海角七號》（楊銘欽攝2008）

原南昌路果子市舊址，1980年改建為「員林綜合市場南昌百貨商場」，面積約7,978平方公尺，座落於南昌路與光明街交叉口處，外店鋪四層樓三十間、一樓內店鋪攤位一五〇攤，每攤面積五坪，內部二樓商品展售舖（含中庭）十六間，三樓是戲院，收費停車場在地下室。綜合市場共三個



入口，南昌路正門入口、光明街西入口和南入口，開幕後人潮絡繹不絕，一樓傳統攤販市集，西面光明街店家生意不錯。二樓門字型店家全開張，民眾出出入入，商機熱絡。三樓有三家電影院，廣納鄰近鄉鎮票房，西面光明街入口，四樓陽台女兒牆上浮嵌「員林鎮綜合市場」，二、三樓廣告方型大刊版掛著廣告「日新戲院、員林大戲院、真善美戲院，冷氣開放、豪華設備、TEL8351667，冷氣開放、強片總匯8351668」。戲院大招牌下還有一個長條招牌，招牌寫著「南昌百貨商場，歡迎光臨、西洋百貨、禮品、高級服飾」。

據傳綜合市場盛況僅維持幾年，各攤位因生意蕭條陸續收攤，綜合市場三家戲院從開始放映院線片，後來曾放映限制級影片，當時掀起藝人牛肉秀場風潮，例如臺灣健美小姐許璦丹曾到員林大戲院演出呢！晚近僅十多家攤位營業中，外店鋪較穩固，但近年也因經濟不景氣門可羅雀，多數分攤位荒



◆員林家樂福志工在電影城（楊銘欽攝2008）

廢閒置無人經營。2000年從光明街入口樓梯上二樓，多半商店鐵門均深鎖多年，原本歇業的三家戲院，後轉型為員林電影城，共有四廳，包括金廳、銀廳、財廳、寶廳，現今為南彰化唯一持續營業的戲院，戲院外庭寬闊，有座椅、廁所、廣場、售票處、零食販賣，上端刊版清楚寫著「員林綜合市場員林電影城」，2008年國片

《海角七號》票房打破全台紀錄，員林鎮公所為慶祝志工大會，特別免費觀賞邀請志工欣賞優質國片《海角七號》，在員林電影城安排八場次近二千名志工入場觀賞，影片中主演性感機車行老闆娘的三胞胎兒子「翔翔、阿言、阿至」，由員林楊姓三胞胎演出，首場在父母帶領下入場，分享拍片過程的喜悅。楊父表示，當初他在奇摩網站設三胞胎成長部落格，被詢問是否同意當童星時，一度以為詐騙集團，現在成功拍片真是人生難得的經驗，楊父在育英路法院圍牆南側經營「無毒的家」食品店跟著紅起來，常有外地顧客專程來店買東西，順便看看三胞胎。

綜合市場二樓全部歇業，和家撞球館和阿波羅抓抓樂龍蝦機店同樣鐵門深鎖，外頭擺放十幾部夾娃娃機也閒置許久。2008年十一月十三日至十二月二十日員林鎮公所進行「光明街商圈周邊硬體建置工程」，由第一廣告裝潢行施工，工地負責人謝江瑞。工程牌下一整排閒置的信箱，信箱標示南昌路39號2F的金流星電遊、三鈴育樂場等，已經人去樓空的信箱，依舊塞著最新的廣告單。



◆南彰化僅存的戲院員林電影城（楊銘欽攝2009.10）

2009年十月員林電影城刊版公佈：早點10點30分，星期例假日特，今天上映「獵殺代理人」、「冰天雪地」、「男女生沒了」、「愛情逆轉勝」，放映時間特早場、早場，下午一、三、五、七、九、十一點，標示「本戲院



十二點開始播放電影十二點半開始放映」。另外，刊版下方張貼電影海報「11月13日2012」。員林電影城這座碩果僅存的南彰化戲院之寶，依舊堅持經營理念放映院線片，許多人期望影城能夠永續經營。

蕃薯市

俗話說：「蕃薯落土毋驚爛，風吹日曝根愈淡」，蕃薯在貧瘠土壤能堅強生長，台灣社會早期生活困苦，一般民眾三餐常以蕃薯為主食，因而有人戲稱台灣人為「蕃薯仔子」，乃因蕃薯跟台灣社會生活密不可分啊！日治時期生活物資欠缺，員林街菜園內庄南端與打石巷一帶，有多家蕃薯店，販賣蕃薯和蕃薯葉為主，蕃薯是一般民眾的重要食品，蕃薯葉經水煮當豬食，此處門庭若市，帶動週邊生活機能，在地人稱為「蕃薯市」。戰後，民間逐漸出現豬的替代飼料，生活水平逐漸進步，對於蕃薯和蕃薯葉的需求量減少，約1960年代，許姓人家特別將生蕃薯烹煮加工變成零嘴小吃，獲得民眾喜歡。

販賣蕃薯食品多年的許老闆表示，烤蕃薯、蜜地瓜和冰地瓜等小吃廣受歡迎，蜜地瓜用蕃薯和麥芽糖熬煮



◆蕃薯市光明街與惠來街交叉口處（楊銘欽攝2009）

成黏稠金黃狀，香噴噴的蕃薯香味飄溢，品嚐前在光亮表面灑花生粉，增添鄉土味。還有炭悶燒烤蕃薯，鬆軟地瓜皮細心剝，輕咬金黃地瓜，配上特製菜脯，鹹甜滋味交織味蕾，蕃薯飯配上菜脯蛋，淡淡古早味讓人懷念。至於「冰地瓜」別有滋味，將烤蕃薯冷凍製成半球型，放入果汁機攪拌，加鮮奶與冰砂，現打地瓜鮮奶冰砂，養生消暑兩相宜，吸引很多外地人到員林蕃薯市來嚐鮮。2009年只剩一間蕃薯店，產出多樣的蕃薯產品，見證蕃薯市走過的生活歷史。

蕃薯市除了服飾鞋襪等用品一條街外，幾樣比較受歡迎的小吃，例如：圓仔冰、雞腳凍、烤蕃薯等，晚近蕃薯市集已成為各式員林小吃的店家聚集區，逛逛蕃薯市，有幾家老店讓人記憶深刻。1979年蕃薯市有個懷孕的邱太太特別偏好吃雞腳，經營海鮮店的邱老闆因而研發雞腳凍，初上市販賣就反應良好，為了美觀還剪趾去骨，加上研究多年的中藥滷汁調配口味，攤頭前熱騰騰的雞腳滷沉浸在大鐵桶裡，用紙袋包裝給絡繹不絕的客人，蕃薯市「滷雞腳凍」的名號不脛而走。邱老闆還積極研發「金黃豆乾」，2002年獲中華民國第三屆傑出中小企業家「金典獎」，2003年獲中華民國最佳滿意度消費「金牌獎」，他堅持採CAS認證雞爪，食材經標準流程去骨、去趾、除毛，清潔、洗淨過程，堅



◆員林蕃薯市（楊銘欽攝2009）



持低溫空調、加工、調理、包裝、冷藏保存，並全程低溫冷藏宅配送。像這樣有特色的雞腳凍，員林就有好幾家可選擇，除蕃薯市光明街雞腳凍外，還有黑竹園、黃家、田園和鬍鬚林等，都是廣受本地與外地人喜愛的員林雞腳凍。

蕃薯市八寶圓仔冰同樣名聞遐邇，老闆娘帶著工作團隊每日快樂地忙進忙出，純手工糯米湯圓嚼勁有口感，小小一碗八寶冰裡擺放綠豆、大豆、花生、湯圓、脆圓、鳳梨、紅豆、地瓜等配料，自選冷熱口味，許多顧客常常現場先來一碗，再多包幾碗回家，蕃薯市八寶圓仔冰成為員林的特色小吃。當然，向來以美食為多的員林街，還有多處的冰品同樣受到歡迎，例如早年的黑面蔡楊桃汁、王爺宮旁的愛玉冰；晚近，廣寧宮旁的青心茶莊總店、一市場民生路的姐妹豆花、光明街與中正路旺來圓仔冰、靜修路大苑子茶飲總店、中山路清記冰店等。

早年員林街市集常見「黑面蔡楊桃汁」攤，生意還不錯，小攤上擺放冰涼的鐵桶，民眾爭相購買消暑。員林百果山向來以盛產楊桃為盛，正向促進員林人喜



◆蕭上筆收藏黑面蔡楊桃汁攤（楊銘欽攝）

歡楊桃汁的風氣。據黑面蔡網站 記載，1979年成立台灣第一家楊桃汁攤，1980年黑面蔡楊桃汁PP瓶包裝上市，1985年易開罐上市，獲台灣秋季食品評鑑金牌獎，1998年進軍大陸，2001年外銷美國，2008年黑面蔡產品研發中心及中央工廠連鎖加盟總部成立。南昌東路蕭上筆為現任彰化縣文物協會理事長，麵店裡展示萬餘件台灣古文物，保留台灣人的共同記憶。入口處「黑面蔡楊桃汁」攤，散發濃濃古味，來店裡吃麵的客人，看著老攤不自覺地說著印象故事。

這是個飲品的時代，全台各地大街小巷佈滿一家又一家的飲品店，員林街也不例外，廣寧宮旁中正路與民生路交叉口處的青心茶莊，1991年由徐小姐創始，用做媽媽的心情來經營，天然食材加上標準化煮泡過程，採用焦糖珍珠奶茶和冰奶，曾創下單日銷售四千五百杯茶飲的驚人記錄，至今仍維持單日銷售三千餘杯的數量。近年，除了珍珠奶茶和仙草凍外，更引用日本茶葉調製出台灣口味的靜岡綠茶，獲得大小朋友的喜愛，十幾年來研發近二百種冷飲熱茶，目前至少有百家連鎖店。



◆員林廣寧宮旁的青心茶莊創始店（楊銘欽攝2009）



光明街商家各類型態齊全，有吃有逛又有得買，一家比一家便宜的美味小吃向人招手，一排排精品和服飾店逛到腳酸還欲罷不能，雖然停車不便，卻抵擋不住老少到員林逛街的慾望。彰化縣興賢吟社月課主題「員林道上」，傳統詩人的作品，點出員林街頭即景。

員林道上

花壇過了大村交，員邑途中果滿梢；
水會之前人密集，福寧宮外載醪肴。（陳木川）
初上華燈暮色交，廣寧宮口集攤肴；
員林夜市驅離後，街道人潮散四郊。（黃青山）
行人往返喜眉梢，折扣服裝血本拋；
飯館餐廳皆熱鬧，男男女女解荷包。（蕭翠蘭）
（興賢吟社詩集第五冊，2009年）



◆日治時期的員林街，今民生路（源自林朝業集）