

古記芋頭粿

堅持手工製粿，讓你芋來芋動心。

走進古記，在這裡沒有精緻典雅的裝潢，沒有溫暖的黃光，只有斑駁的牆壁和白慘慘的日光燈和空氣中飄浮著芋頭淡香。

歷經一甲子的歲月洗禮的古記芋頭粿，選用台中縣大甲鎮檳榔心芋頭，堅持遵循古法純手工製做，從挑選芋頭到清洗、切絲.....等，一步步繁雜費工的手續，老闆堅持手工製作，機器再俐落也無法替代人手的情感，不僅芋頭挑選嚴格，蓬萊米、糯米的品質和製成口感也一再把關。

從第一代傳到老闆手中已經是第三代，第三代繼承人是位嗜芋成癡的芋頭愛好者，因為愛吃所以了解，為了所愛可以不惜路途遙遠走天涯，老闆害羞的笑著說，為了她的芋頭粿，她曾經走遍台灣，將台灣所有的芋頭粿都嚐遍，最後被台灣當地的特色所撼動。結合當地特色，

老闆將油蔥加入製作，意外的發現獨特的好味道，搭配古記特調的蒜蓉醬，如同熱臘碰上了電熨斗，滑溜 Q 度十足令人回味再三。形狀為了現代人攜帶方便，特別選用元寶型，讓來到內灣遊玩的旅客，送禮自用兩合宜。

同時，老闆還獻寶似的炫耀她的新發明—芋頭包。除了嚴選芋頭以外，加入客家人才有的福菜，拌入絞肉，用手揉成圓形，老闆驕傲的說，這是象徵客家人經典代表。