



清溪小吃部第二代經營者蔡碧玉與第三代經營者蔡政忠。

蝦丸・肉丸・鹹湯圓・米糕 清溪小吃部傳承七十年的 老味道

文、攝影／洪詩茵

清

溪小吃部，走過七十年的老滋味，是在地人歸鄉必

吃的家鄉味，是老一輩人難忘的傳統味，從爺爺奶奶到孫子孫女，是三代接力傳承的美味，甚至有阿公帶孫子來吃，孫子又帶孫子來吃，美味傳承五代。簡簡單單的一碗丸子湯、單單純純的一顆米糕，卻蘊含著三代掌杓者對料理的堅持，手工、天然、傳統、純樸，它是傳承超過一甲子的好味道。

一根扁擔開始的美味小吃

目前由第一代蔡碧玉偕同第三代蔡政忠共同經營的清溪小吃部，最初的最初，根本沒有店面，就只是一根扁擔撐起的小小

攤販。蔡碧玉回憶，當年，三鳳中街一帶熱鬧非常，有一間歌劇院，街上有公車行經，更有三塊厝火車站，可以通到鹽埕區，當時甚至還沒有高雄火車站，她的爸爸、也就是清溪小吃部創辦人蔡清溪，於一九四九年開始背著一根扁擔在高雄三鳳中街到處走賣，當初賣的只有單純的米糕及丸子湯（蝦丸、肉丸），現在的店面當初則是一家診所，而她的爸爸就在診所前面賣小吃，一直到四、五十年前，診所結束營業搬遷，他們乾脆將店面



清溪小吃部位於高雄知名年貨大街三鳳中街上。

清溪小吃部每周一至六上午
十一點半營業至晚上八點。

承租下來做生意，因為重感情，因為重視老顧客，清溪小吃部始終不曾搬遷，一直到現在。

堅持自製 天然無添加

清溪小吃部販售的品項非常單純，包括蝦丸仔湯、肉丸仔湯、鹹圓仔湯、丸仔湯、綜合湯、筒仔米糕，以及豬舌、豬肚、豬腳、軟管、豬皮、蘿蔔等各式切料，另外亦提供肉丸、蝦丸及鹹湯圓的生鮮外賣。

蔡清溪是鹿港人，對小吃料理非常有天分，清溪小吃部的菜色全都是他偷師研創，例如米糕及蝦丸、肉丸，他是在鹿港的攤販邊吃邊看，慢慢學會製作方法的。

美味需要堅持，清溪小吃部堅持每天到菜市場批貨，親自挑選材料再請廠商送貨，絕不買冷凍過的食材，蔡碧玉說：「這樣比較新鮮！」

清溪小吃部販



鹹圓仔湯／從外皮到內餡全部自製，浸泡鮮甜湯頭的外皮軟Q夠味，白肉搭配胛心肉的內餡，口感滑嫩，帶著天然的鹹鮮味。



丸仔湯／內有純手工製蝦仔丸與肉仔丸，蝦仔丸滋味清甜，有純天然的蝦味；肉仔丸口感富嚼勁，搭配熬煮到呈乳白色的高湯，既濃郁又清爽。



清溪小吃部內用區乾淨舒適，內有冷氣，夏天用餐也不悶熱。

湯頭 佐料都講究

售的所有品項都是自己製作，使用天然材料，堅持不添加防腐劑、硼砂等其他添加物，包括肉丸、蝦丸、鹹湯圓、米糕等。肉丸是使用豬的胛心肉，早期做肉丸，因為沒有絞肉機，都是手工切剁，非常費工費時；至於蝦丸，材料有蝦、魚漿、白肉（油脂豐富的肉），因為魚漿不是他們自己製作的，還特別叮嚀廠商不可放其他添加物，更特別去觀摩廠商如何製作魚漿；而鹹湯圓，他們更是從頭到尾自行製作，從浸米、磨米、瀝水到變成糯米糰，再以自行製作的糯米糰包裹含胛心肉及白肉的內餡。

對於湯頭，清溪小吃部更是講究，「材料是高湯的一切」，蔡政忠表示，他們的高湯使用多種材料熬煮，包括大骨、排骨、肋骨等骨頭，並



米糕／全手工自製，用料大方，吃得到一大塊瘦肉，糯米口感軟綿，淋上特製滷汁享用，風味一絕！

映，而吸飽了湯頭滋味的湯圓外皮，一口咬下，甜中又帶內餡的鹹鮮，不論是肉仔丸湯、蝦仔丸仔、丸子湯、鹹湯圓或綜合湯，都是店內必吃美味。

由於清溪小吃部的蝦丸、肉丸、鹹湯圓備受好評，一九九八年，他們開始提供蝦丸、肉丸、鹹湯圓的生鮮冷凍外賣，滿足想買回去自己煮來吃的客人需求。許多親戚住在高雄這一帶的台北或台南等地客人，常會開玩笑表示，伴手禮不要別的，就要清溪小吃部的丸子。

除了料理的部分，清溪小吃部對於佐料也非常重視，舉例來說，店內供應的胡椒粉，堅持不使用一般外面販售的品項，而向中藥店進貨，香氣特

且還會加入煮丸子及煮切料的高湯，湯頭濃縮所有精華，湯色呈現乳白色，滋味濃郁中帶清甜，搭配丸子及鹹湯圓，丸子的甜與湯頭的甜相互輝

清溪小吃部へ切料



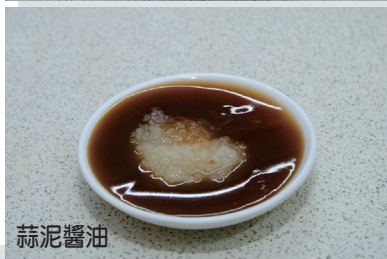
脆管



豬腳



豬舌



蒜泥醬油



豬皮



豬肚

豬舌切得極厚，口感軟嫩；豬肚軟中帶Q；豬腳、豬皮擁有豐富膠質，口感Q彈；脆管風味獨特，口感爽脆。所以切料滋味清爽，全無絲毫腥羶氣味，與店家自製的蒜泥醬油是最佳絕配。

香特濃；而切料使用的佐醬，清溪亦非常重視，以自製醬油搭配蒜泥，簡

單不花俏，既可凸顯切料的味道，又不會過鹹蓋掉切料的原味。



低溫配送

蝦仔丸、肉仔丸、鹹湯圓生鮮品／清溪小吃部提供自製蝦仔丸、肉仔丸、鹹湯圓生鮮外賣，採低溫配送，早已成為在地人拜訪親友的最佳伴手禮。