

安平美食一日遊 - 意外發現好吃茶葉蛋

圖・文 / 張嬋娟、王秉森、陳坤志、施靜芬



所長茶葉蛋是一間有故事的店，它創始於 2000 年 7 月。據說，當時在台南新化鎮義派出所，有一位廖世華所長，由於他覺得知義派出所是處在較偏遠地方，當同事要吃早餐時非常不便。所以很貼心地利用空檔煮茶葉蛋給同事當早餐，也可以順便招待前來派出所洽公的民眾。沒想到，茶葉蛋一推出即不同凡響，再經過不斷地精心研發後，茶葉蛋竟然越來越好吃，也越來越有口感。因此吸引了旅客以及自行車友，就這樣慢慢的名氣開始打響，各家媒體也爭相前來採訪，後來不但有實體店面，慢慢地也有門的加入。有別於一般茶葉蛋口味的所長茶葉蛋，在網路上還成為人氣美食呢！這雖然所長茶葉蛋在台南有 4 家分店，但我們一致覺得安平店的服務品質最優，心中直覺有機會再來安平玩，一定要這店買幾顆茶葉蛋，及再次品味這滿滿的人情味。這次的採訪不僅增加了組員間的互動，也讓我們對於店家的歷史有了更進一步的認識，這樣的採訪經驗真的是很難得。

人氣美食，真的不是浪的虛名，就拿招牌茶葉蛋來說，他們家的茶葉蛋滷得香Q入味，連蛋黃都被滷成茶褐色。尤其讓人驚豔的是，他們家的蛋黃吃起來一點也不覺得乾澀，讓平常不怎麼敢



吃水煮蛋和茶葉蛋的人都可以輕鬆入口，而他們家的另一項推薦產品是用大溪黑豆干來夾餡料的豆干堡，在台中時曾經吃過類似的東西，但是他們家的豆干堡卻讓人有不一樣的體驗，夾著韓式泡菜、台式榨菜、燻雞或是泰式豬肉的豆干堡就像是聯合國一樣兼容並蓄，Q彈的豆干夾著爽脆的泡菜、榨菜再加上軟嫩的肉，口感豐富有層次



一口咬下豆干內鹹香的滷汁與泡菜、榨菜、酸菜的酸味完美融合，吃起來特別爽口，吃多不但不膩，更讓人回味無窮。豆干堡可是所長自己想出的新點子，很多觀光客來店裡，總不忘特別大啖這好滋味。

