

清大小吃店開在淡大

專題報導

「頭家您的店那會號作清大？很神奇呢！」「是啦，因為親戚就在清大開小吃店啊，我們的料都是由新竹上來的呢！」只見老闆操著道地台語，一邊切菜一邊與好奇的顧客對答。而這樣的對話老闆說自開店以來，已不知回答過多少次了。

走進店內看看牆上的價目表，不會太貴也不會太便宜，正常的程度簡直跟一般的路邊攤沒有兩樣嘛！嗯，看來取一個聳動又引人遐想的店名，果然是成功的第一步！如果老闆看起來又酷酷的那就更成功了，因為好奇又膽小的客人必須多來幾次，才好意思發出心底深處最大的疑問呢！

據老闆所說，這家店的特色是上海式臭豆腐與新竹米粉所煮出的魷魚羹米粉，連貢丸也是新竹的喔。新竹的特產相信大家早已耳熟能詳，至於甚麼是上海式臭豆腐呢？為了怕下次好奇的讀者害老闆在回答問題時，切魯菜切到手指頭；記者只好硬著頭皮，再充當一次愛發問的「愛陰屍坦」，老闆再次邊俐落地工作、邊爽快地回答說，「就是比較不臭、比較不油囉！」（因為豆腐不切開來炸）「而且25元可以吃到四塊臭豆腐喔。」，至於這個怪怪小吃店的口感如何，很抱歉記者已經問了太多問題，不好意思再驚擾客人下去，至親好友們，自己Try吧！