

盛全滷味 秘製醬油加味 李子聖的滷味人生 最慟的傳承

文、攝影／洪詩茵 部分圖片提供／盛全滷味



走過喪親之慟，李子聖樂觀展開他的滷味人生。

毫無預警的疾病意外，讓一家流動式的無名滷味攤面臨停業的挑戰。絕境求生或許就是高雄「盛全滷味」的最佳代名詞，從什麼都不會，一路摸索著找回當初父親的味道，贏得母親與老顧客的認可，李子聖成功傳承父親的滷汁味道，也賦予當初的滷味攤一個全新的名稱「盛全」，創新經營模式，設定營業時間，並配合外送平台，走出不一樣的滷味人生。

巨慟中傳承家中滷味攤

一場心肌梗塞帶走了盛全滷味的一代老闆，也就是李子聖的父親，李子聖回憶，那一天，週二下午，

他正好從軍中休假回家，父親就像平常一樣出攤，當天天氣非常寒冷，父親說著不舒服，就坐在一旁休息，由於父親平常感覺很健康，他們也沒有太在意，沒想到父親就這樣倒下了，雖然有送醫急救，也開刀安裝心導管，但最後父親並沒有甦醒。父親倒下的那一天，他們將滷味運回家冰在冰箱，當時滷味攤的鎮店之寶——濃縮秘製醬油也都調好了，但是他還有四個月才退伍……

滷味攤怎麼辦？李子聖表示：「我不想放棄父母辛苦經營多年的滷味攤，但那時候的我，對滷味攤的事務非常陌生，意外來得太過突然，父親並沒有留下滷汁的配方與製程，雖然母親會調配濃縮秘製醬油，但秘製醬油的基底是滷汁，滷汁的配方才是



李子聖每天早上親自到菜市場採買新鮮蔬菜



出攤前用心處理食材，讓每樣食材都能呈現出最美味的味道。



盛全滷味的滷製品項超過 80 項以上，都處理得非常乾淨，蔬菜更是翠綠新鮮。



靈魂。」

不過，滷汁的問題還是其次，當時最難的關卡其實是他的母親，李子聖說：「父親的意外過世，讓母親太過傷心，因而對所有跟父親相關的事物非常敏感，母親非常抗拒我接手滷味攤，她自己也不想做，害怕睹物思人，是在身邊親友的殷殷勸說下，才慢慢軟化態度。」

「真的很難！」那時候，每次從部隊放假回家，李子聖就會開始研究滷汁，明明是非常熟悉的味道，卻怎麼樣都調不出來，母親跟他都調不出父親的滷汁味道。退伍後，即便滷汁的味道還沒到位，擔憂休息太久顧客會流失，他們還是決定正式擺攤，再透過熟客的回饋與反應，一遍遍調整滷汁的配方與製程。

過程中，不僅要一再嘗試調整滷汁的配方與製程，還要學習如何採買選購、如何處理材料、如何滷製食材，「求好心切」的心態讓他揹負極大壓力，還曾經發生鬼剃頭的狀況。一年半的時間，他在巨慟中慢慢找回父親當初的滷汁味道，贏得母親的認同，「當媽媽完全放手，甚至將秘製醬油也交給我調配，並且在試過味道後點頭的那一刻，就是對我最大的肯定，也讓我終於卸下心裡的重擔。」

超過 80 種選擇 Plus 秘製醬油

「一眼望不盡的食材」是盛全滷味給人的第一印象，長長的工作檯上擺放超過 80 種食材，任君挑選，有鴨頭、大腸、豬皮等需要事先滷製的品項，也有蔬菜、火鍋料等現場快速滷煮的食材，在顧客挑選好食材後，就會下鍋在滷汁中快速煮燙，起鍋後淋上一杓秘製醬油，沾裹著秘製醬油的食材，滋味濃郁，鹹甜中帶著微微中藥的香氣，讓人忍不住一口接一口。

每天早上 7 點半，李子聖就要到菜市場採買當天使用的蔬菜，接著處理大腸等食材、切手工鴨血糕下鍋蒸、滷製當天要使用的食材……一直忙到大約 11 點半，就開始以滷汁為基底調製秘製醬油，從滷汁到秘製醬油要加入八、九種調料，加料、勾芡、熬煮，還要依據每個地區的特性在口味上進行微調，大約一個小時熬製完成，下午 3 點上貨，準備出攤，接著營業到大約晚上 10 點，這就是他經營滷味攤的一天。而固定休息的週三，他還要在凌晨 3 點半到鳳農市場採買肉類、火鍋料與麵類等材料……，只有週六才是真真正正的休息日。

從階級分明的軍中退伍就立刻投入滷味攤的經



秘製醬油是盛全滷味的靈魂，淋上一杓秘製醬油，滋味瞬間提升。



老闆推薦 & 熱銷品項

手工鴨米血／堅持最有口感與嚼勁的厚度，加上一杓秘製醬油，是老闆的最愛！

滷豬皮／處理得非常乾淨的豬皮，滷製時間恰到好處，Q 中帶軟，非常入味！

滷蘿蔔／配合每個時節的蘿蔔精準掌控事前滷製的時間，軟硬適中又入味，推薦必點！

滷嘴邊肉／口感類似半筋半肉的牛肉，比一般豬肉有嚼勁，鹹香入味！

滷大腸、大腸頭／費心處理過的大腸，歷經 1 小時滷製與 15 分鐘悶蒸，Q 彈入味又沒有腥味。



營，除了味道之外，最難的是要學會笑臉迎人，但當人遭逢逆境，只要碰上了自然也就學會了！經營小吃攤非常辛苦，問及當初為何願意承擔？他坦言，做吃的雖然辛苦，但是收入肯定比一般領薪水的上班族高，而且自己當老闆享有掌控權，可以設定未來擴大經營的願景藍圖，擁有翻轉人生的機會。

歡迎加盟 一起打拼未來

「小時候最期待下大雨的天氣，因為爸媽就不會外出擺攤，我就可以吃到媽媽做的飯菜。」一句話道盡童年時期父母的辛苦，也展現他對父母的感恩與孺慕之情。

李子聖的母親在去年（2021）也因為疾病過世了，從小到大，看著父母馬不停蹄地擺攤做生意，為了家中三個小孩存錢、打拚，父母的相繼過世，讓他在悲痛之餘也有所感悟，工作的時候認真做事、休假的時候好好休息，才不會「有錢賺沒命花」。

盛全滷味是流動式攤販，在找回當初的滷汁味道，並且創新推出許多新品項之後，顧客量穩定成長，不僅老客戶認同，更吸引許多新客戶。過去滷味攤的經營模式是讓顧客多晚來都有得吃，但李

子聖選擇設定固定的營業時間，並且與外送平台配合，增加顧客的觸及率，雖然營業時間縮短了，營業額卻差不多，證明只要口味獲得認可，顧客想吃自然就會在營業時間內光顧，新思維為滷味攤帶來新氣象，也印證了創新、與時並進的重要性。

以成立中央廚房為夢想願景的李子聖，歡迎想自行創業的年輕人加盟創業，他將不遺餘力地傳承與分享，以店面的方式輔導成立滷味攤，避免經營地點的重疊與業績衝突，他笑笑補充：「這件事想歸想，還需要有願意吃苦、不怕累、不怕髒、不怕麻煩的年輕人願意加入！」就是現在！他已經準備好一身功夫，就等著有意願的夥伴加入，一起打拼！

盛全滷味 營業時間與地點

週一：林園中芸教會前 17:00~22:00

週二：大寮昭明保安宮 17:00~21:30

週四：林園中芸教會前 17:00~22:00

週五：前鎮慈德宮前 17:30~22:00

週日：前鎮高雄三宮廟前 17:30~22:00

★ 秘製醬油售完為止，最新消息請鎖定

官方 LINE、IG

★ IG：scluway_0910

★ LINE：

