

基隆 Podcast 精選

冬日暖心美食在港都

基隆市政府全新策劃的廣播節目「基隆 Podcast」，即將邁入第4季，每週五晚間5點發布在 Apple Podcast、Spotify 等6大平台，由市府發言人余治明擔任節目主持人，每集邀請不同來賓，以各家觀點介紹基隆人文歷史、美食旅遊、節慶生活、市政宣傳，推薦各項精彩活動，藉由與來賓激盪出話題火花，把美好的人、事、物分享給每一位聽眾朋友。

基隆 Podcast 精選特別收錄「老基隆人火鍋美食地圖」、「私藏4大風格咖啡名店」2單元，與讀者分享精彩內容和發言人親手寫的重點筆記。



萬人票選名鍋出爐

↑ 姥沙四川麻辣鍋的餐點選擇多樣化，除了麻辣鴨血免費吃到飽，魚餃、蝦仁漿、貢丸等火鍋料，也任君單點。



↑ 調味料區各項配料，讓顧客可自行選擇搭配口味。



↑ 余治明(左) 偕廖湘玲(右) 前往「姥沙」品嚐四川麻辣鍋風味。

根據《2018台灣連鎖店年鑑》，台灣連鎖業逾4成為火鍋業。暖呼呼的火鍋是民眾冬季外食常見的選項，而基隆坐落於台灣最北端，入冬後氣候濕冷，對火鍋的品味也發展出一套特色。「基隆 Podcast」主持人余治明，邀請基隆在地媒體「基隆海嗨」策展人廖湘玲，公布「網路萬人票選火鍋店排名」，分享基隆當地具代表性的特色火鍋店，探索老基隆人火鍋美食地圖。

Q1 余治明：本次「網路萬人票選火鍋店排名」，有哪些店家勝出？

廖湘玲：基隆雖無特殊的火鍋文化，但基隆人非常喜愛吃火鍋，「基隆海嗨」近期舉辦「網路票選火鍋店排名」，多達1萬5千人投票，選出90家各具特色的火鍋店，可見基隆的火鍋業者百家爭鳴。

最受網友歡迎的火鍋店是位在信二路的老字號「義美自助火鍋城」，以石頭火鍋為特色，榮獲大多數網友好評；知名連鎖火鍋店「築間幸福鍋物」也是源自於基隆，因營業時間至深夜，攏絡許多夜間工作者的味蕾，也成為基隆頗負盛名的火鍋店。

Q2 余治明：基隆還有哪些特色火鍋店？

廖湘玲：關於基隆特色火鍋店，像是網友投票排行前段的「罌粟花火鍋」，套餐前菜附上蒟蒻，蘸醬油口感如生魚片；而「陞豪火鍋」的菜盤選用基

隆在地特有的食材，如吉古拉、蛋腸、海菜等；「芳鄰涮涮鍋」則主打自家耕種的蔬菜，無農藥且種類繁多。

麻辣火鍋也很適合基隆濕冷的天氣，四川風味的「姥沙四川麻辣鍋」以濃厚的麻辣聞名，辣度、麻度都能隨顧客需求增加，鴨血、豆腐無限續；還有酸菜魚火鍋，是CP值超高的麻辣火鍋。另外，重慶風味的「若玲珍饈重慶麻辣火鍋」以花椒的麻最為出名，並將黨蔘等中藥加入湯底，麻辣中帶有濃郁的藥材香，喜歡重口味的朋友可以嘗鮮。

Q3 余治明：基隆在地的火鍋料有哪些？

廖湘玲：基隆在地特色火鍋料中，蛋餃及基隆知名的「三記魚餃」，是許多台北火鍋店會使用的食材，另外蛋腸與吉古拉也極富基隆特色，在外縣市火鍋店較為稀有少見，也呈顯出基隆火鍋店獨特的一面。

余治明重點筆記

據說火鍋源自商周時代，將祭祀活動所使用的「鼎」放入食材再分食，就成為火鍋的起源。根據「基隆海嗨」的調查，超過萬名網友票選基隆人心目中火鍋首選，毫無疑問由「義美火鍋」奪冠，顯現基隆人熱愛老牌石頭火鍋店的情懷。這次介紹基隆各類火鍋店家，期望提供民眾更多樣化的選擇，讓大家外出覓食免煩惱。





4大風格私房咖啡

基隆除了以海洋文化聞名，咖啡文化也是遠近馳名的特色，並曾獲外媒報導，基隆咖啡店密度冠居全國，「基隆Podcast」主持人余治明邀赫米斯咖啡店的咖啡師潘政劭、產發處林孜芸，分享基隆4大風格咖啡店，介紹基隆咖啡歷史與咖啡挑選、品嚐等知識，讓聽眾了解基隆咖啡店的獨特魅力。

Q1 余治明：基隆咖啡廳有哪些特色？

林孜芸：基隆咖啡名店可歸納為4大風格，第一種是「老宅風」，如正濱舊漁會大樓斜對面的「萬祝號」曾是舊船舶五金行，約是50年以上的老宅，各種果汁特調咖啡與巴斯克乳酪更是一大特色。另外「安樓咖啡」則主打復古花磚老宅質感，5層樓的老

↑潘政劭(左2)開設的第2間咖啡店渡邊咖啡製造所，位於義三路巷內的老宅。



1. 四季喫茶店走昭和復古風，昭和硬布丁是招牌甜點。
2. 安樓咖啡保留老宅復古花磚，氛圍增添質感。
3. 正濱漁港色彩屋的圖們咖啡，以自家烘焙咖啡豆吸引客人回訪。
4. 超人氣咖啡館三奇壹號，千層蛋糕最受歡迎。



宅花磚打造出現代摩登的氛圍，以翻新改造的老屋為特色，吸引許多遊客前來取景。

第二是「異國系列」，如「四季喫茶店」店內的擺設營造出濃濃昭和風，許多物品都是老闆從日本帶回裝飾，招牌是昭和硬布丁與冰淇淋汽水。

第三是「甜點系列」，如愛二路的「三奇壹號」不僅販售各種Q版基隆街景的濾掛咖啡，店內的千層蛋糕口感綿密，名聲更是超越咖啡。

第四種則是「自家烘焙咖啡」，「圖們咖啡」對於烘焙咖啡豆有其心得，並曾以自家的「雨都曼巴」，在展覽上獲得許多人青睞。

Q2 余治明：如何選擇咖啡的風味呢？

潘政劭：初次來到店裡的客人若不熟悉菜單上的咖啡，可以跟店家尋求建議，一般會先用酸、苦來分類，或是用風味感受如花香、果香的調性區別，店家會依照客人的喜好推薦。

Q3 余治明：配方豆與單品豆，哪一種是現在主流？

潘政劭：主要依店家喜好販售，如今店家的配方豆很多使用單品豆去調整，依照咖啡豆的特性，去補足前中後調，讓各項風味更為亮眼。

余治明重點筆記

基隆做為早期開港通商的城市，接受異國文化和商品的程度較高，在日治時期咖啡文化就席捲全基隆，隨著韓戰、越戰時大量美軍來到基隆，更加速咖啡產業的蓬勃發展，直到今日基隆成為全台咖啡廳密度最高的城市。

而基隆也發展出風格各異的咖啡館，由復古老宅到現代裝潢，每一間咖啡廳都承載著不同的故事和風味，來到基隆，不妨隨意找間咖啡廳坐下來，細細品嚐咖啡香，享受在基隆獨特的生活步調。

