

→ 軍補庫房成為現代的文創展演空間，有張耀煌、陳紹寬等人的作品，包括銅雕、石雕、木雕、瓷器和日本很受歡迎的公仔，讓不同年齡層的人都可以適合欣賞。

「基隆司令大院子」嶄新登場，以往嚴肅神祕的軍事營區「基隆要塞司令部」，轉化為文化創意景點，成為沙灣歷史文化園區最新亮點。從大沙灣到三沙灣，沿著基隆港東岸走一趟，回味今年以「眷眷不忘」為主題的眷村文化節，順遊風味美食，為身心再次充飽電力。

文字／李聰億 攝影／賴智揚、林煒凱

基隆司令大院子開幕

沙灣文化園區

回味之旅

位於基隆市中正區的古蹟「基隆要塞司令部」，經文化局完成古蹟修復，正式交由民間營運，融合歷史和現代的「司令大院子」，是基隆第一個採促參委外經營的文資場域。

建物成藝文館 庫房可展演

基隆要塞司令部是沙灣文化地景聚落裡，面積最大且最完整的場域，華麗轉身為基隆司令大院子：古蹟主建物は藝文展館，軍補庫房則是多功能的展演空間，光復樓則提供輕食及港點美食服務；戶外的部分，可以舉辦文創市集，作為婚宴場所。園區後側有3處結構堅硬的防空洞，也被完整地保留下來。



←「2023眷村文化節」展現舊時眷村的氛圍，引動多元文化新對話。

基隆司令大院子將成為與市民生活緊密結合的休閒場所。園方舉辦「見微知著—台灣當代藝術創作展」，策展人陶文岳特別提及基隆要塞司令部的存在，來自於自己的童年記憶，「它位於基隆中正區祥豐街的住家附近，一個戒備森嚴的軍營、和對面專門訓練士兵體能與戰技的大操場，每次嬉戲經過那裡，總會好奇地向內多望幾眼，往往也會遭到營區大門口的衛兵嚴厲訓斥驅趕，要快些離開不能多所逗留。」

「如今，這個空間已不再是令人生畏的軍事據點，已成為對外開放、親合的觀光和打卡景點。」陶文岳邀請莊普、張正仁、陸先銘、徐瑞、陶文岳、連建興、譚國智、王傑、林宛姿、許智璋等10位與基隆有淵源的台灣當代知名藝術家，以要塞司令部這個軍事基地為發想，進行創作，希望能讓更多基隆在地的藝術家和群眾認識這裡。

重遊沙灣園區 憶眷村過往

還記得今年的「眷眷不忘、2023基隆眷村文化節」，也是在沙灣歷史文化園區舉辦。基隆市長謝國樑說，園區的前身是海水浴場，經過大改造，變成現今的樣貌，園區周圍過往有「建誠、建心、建實」等眷村。民眾攜家帶著來參加文化節活動時開心地表示：「小時候，爺爺帶著我跟著村的其他爺爺們一起下棋、泡茶的回憶又湧現了出來。」

基隆港東岸右三處沙灣，由北而南分別為大沙灣、二沙灣及三沙灣。沙灣歷史文化園區整修完成並且開放了要塞司令部官邸、要塞司令部校官眷舍、要塞司令部，將大沙灣石圍遺構、清法戰爭紀念園區、太平輪紀念碑等具有歷史意義的景點縫合起來。帶大家重遊沙灣歷史文化園區，用舌尖記憶專屬基隆的好味道。

↓要塞司令部的廳舍化身為當代博物館，首場展覽為「見微知著台灣當代藝術創作展」。



↑「台灣當代藝術創作展」展出在地藝術家林宛姿(查理宛豬)作品。



←軍補庫房成為展覽平台，展示藝術家的公仔作品。

大院子餐廳

美食超驚喜

走進基隆司令大院子，光復樓的1樓有中式港點，2樓是洋食餐廳，特別的是與軍補庫房連成一氣，軍補庫房展示許多藝術收藏品，像是陳紹寬的銅雕，以及多位藝術家的琉璃作品與畫作等，像一個小型的藝術博物館。來此看古蹟、喝咖啡，或與親友小聚話家常，可以充分感受基隆人恬靜雅適的生活步調。

大院子餐廳強調食材在地化，松露蕈菇奶油燉飯選用的是台灣當地米，但必須煮出最接近義大利燉飯的口感，加上選用台灣本土養殖的大里肌豬肉，以美式燒烤醬汁製作的豬排，厚實多汁，搭配台灣時蔬組合的煙燻鮭魚火腿沙拉，以及亮澄澄的紐奧良烤雞翅，才一端上桌，香氣四溢，令人垂涎不已。

來這裡不僅是吃洋食美味，主理的總監還常對人說菜，不定期地更新菜單，加進更多的基隆在地食材，更特別把炭仔頂最新鮮的魚貨拿來入菜，讓當地海鮮與海港的風味，成為基隆司令大院子餐廳的標配。

↓在軍補庫房歷史建築空間，可看展覽、喝咖啡。



→位於光復樓的「司令大院子」餐廳，二樓有廚師料理美味排餐和咖啡。



1樓的港點，主廚最自豪的是自己手工製做的臘味蘿蔔糕，以在來米、蘿蔔絲、臘腸、蝦米等天然食材，精心研發黃金比例調製而成。小巧可愛的黑金奶黃流沙包、經典鮮蝦餃、蜜汁叉燒酥、芝麻海鮮卷，還有乾炒牛河等，搭配1壺茶，吃起來每一口都是幸福。

基隆司令大院子不僅有舒適的室內餐廳，戶外的院子，綠色植栽與歷史建築，不僅可以遛小孩、騎腳踏車，也很適合辦婚宴與活動。去除過往「基隆要塞司令部」軍事基地的神祕，成功活化為「基隆司令大院子」兼具美食與藝術的新天地，繼續書寫當代生活與藝術的新篇章。

基隆司令大院子

地址：基隆市中正區祥豐街46號



1. 司令洋食廚房新鮮可口的鮭魚沙拉。
2. 司令大院子供應港式餐飲。
3. 司令洋食廚房的義大利麵，可吃到滿滿的海鮮味。



→每週現烘咖啡豆，街坊瀰漫迷人的咖啡香氣。

→兩代經營的平安咖啡，為三沙灣地區的人氣商店。

平安咖啡 外帶現烘豆

創立於1990年的平安咖啡，在地經營超過30年，2017年重新翻修店面，以自家新鮮烘焙咖啡豆專賣店為號召，現烘的豆子，讓中船路漫溢著陣陣的咖啡香氣。雖是間咖啡外帶商店，店內白色磁磚與木質調的清新風格，讓人駐足等待時，更期待手上的這杯外帶咖啡，能滿足味蕾的期待與想像。

每日為客人現沖咖啡，是二代年輕老闆接手後的日常。店內招牌為拿鐵咖啡，但客人的品味不僅於此，很多人指名帶上1杯手沖，或是直接把新鮮的精品豆帶回家。

「我們就是豆子新鮮。」老闆說，這完全要歸功於負責烘豆的父親，累積數十年的功力。店門口擺設了1台超大型的烘豆機，每週老闆的父親都親自烘豆，無論深淺焙，按照每種豆子不同的特性，加



↑新鮮咖啡豆的手沖拿鐵，是店裡招牌飲品。

上養豆程序，曼特寧、耶加雪菲、或季節限定的巴布新幾內亞豆等，讓豆子的韻味充分展現。老闆的母親則扮演調豆師的角色，她重視客人的回饋，並以絕佳的黃金比例來調配豆，讓人再次回訪。

在店裡陪伴的還有1隻貓，偶而出來看看客人的動靜，店家也提倡動物以領養代替購買。下次經過中船路時，能不聞香下馬，Give Peace a Chance？

平安咖啡 Peace Coffee
地址：基隆市中正區中船路68號

↓金龍肉焿店從1976年經營迄今。



金龍肉焿 老饕都排隊

金龍肉焿位於三沙灣的中船路上，不到中午，客人就在店門口排隊，排隊容易讓人不耐煩，但這家肉焿店，卻讓人甘願等待。「排隊但速度快，不會等太久。肉焿湯清甜，一口一口停不下來；滷肉飯不膩口很好吃；小菜必點過一輪！」回訪的客人讚不絕口。

壁面上，張貼著過往攤車年代肉焿每碗16元的老照片、以及一系列since 1976年的金龍回憶，感受得到年輕老闆接棒至今，仍然孜孜矻矻用心經營，維持這一碗40年不變的好味道。

「魚漿裹瘦肉的肉焿，大塊又多，連同薄芡焿湯加到油麵，淋點烏醋，雖平價但美味飽足，且雖有電子化點餐，還是有人認真又親切地服務，且免費加湯。」連在地美食歷史作家曹銘宗，提及「金龍肉焿」都說是自己心目中的最愛小吃之一。

「曹作家的熱情推薦，將成為金龍肉焿最大的努力泉源。」肉焿店的老闆表示，會努力做好庶民小吃的角色，讓更多人品嚐到這份美食的美好與溫暖。

金龍肉焿
地址：基隆市中正區中船路94號



↑營業時間，老闆手未停歇、舀起一碗碗的焿湯。



↑一碗肉焿麵，搭配綜合小菜和豬腳肉，就是飽足的一餐。