

1. 鯖魚套餐，以新鮮食材、平價供應。
2. 「想不到小食堂」隱身在暖暖的住宅區。



山城小鎮情調 暖暖巷弄內的隱滋味

大多數的人來暖暖都是因為一首歌，也因為這個「暖暖」車站而認識這個小鎮，這次要帶大家到巷弄裡找尋想不到的山裡海味；以及山腰上喝下午茶，品茗、喝咖啡搭配限量手作甜點，讓你對暖暖有更不同層次的認識。

住宅區想不到有海味

跟著導航抵達，發現地址不是在暖暖鬧區而是在住宅區，正當懷疑是否走錯路，拐個彎看見招牌，「想不到」高掛的日式燈籠映入眼簾。

老闆娘說其實當地人不太知道，反而多是外地人慕名而來，來此必點的則是「生魚片定食」、「鯖魚定食」。

「冰櫃裡的魚貨，不是固定的，要看是否為產季，不同季節到來，吃到的魚貨會不同。」除了固定合作廠商外，老闆楊耀明每天也會到坎仔頂選購現撈魚貨，當老闆端出炙燒午仔魚生魚片，別於以往吃到的一夜干，吃進口



↑ 生魚片採用當季時令魚貨，以當日供應為主。

中滿滿的香氣及魚油脂，炙燒後的魚甜味更被帶出，相較午仔魚生魚片更加甘甜、香氣十足，第一次吃到就被驚豔到了，「如果下次來有這個我會點。」

想不到山城中可以嘗到新鮮海味：鮪魚、鮭魚、炙燒花煙、午仔魚以及甜蝦，魚種都是當令限定，午仔魚刺身讓人印象深刻，茶碗蒸、味噌湯用料超豐富。

老闆楊耀明不說話時看起來有點殺氣，聊到食物有他的堅

持，冰櫃裡的魚細看魚皮都還在上面，「這樣比較能保持魚的鮮度。每條鯖魚都是我自己親自處理。」可見他對料理有多龜毛吧！

海鮮火鍋須事先預訂，雙人套餐不到1,000元，有鮑魚、蛤蜊、白蝦、花枝丸等，剩下的湯煮雜炊，一鍋兩吃也太划算。

想不到小食堂
地址：基隆市暖暖區暖暖街379巷18號
電話：02-2457-4066
營業時間：12:00~14:00、17:00~20:00，週一公休

人生下半場結緣咖啡

開著車來到暖暖的半山腰，聽說這裡有間1週只開4天的咖啡廳，來到貼著春聯的門口，上頭寫著「進來喝就對」；往內望去，一位穿著圍裙的咖啡師正為客人手沖咖啡，推門進去，一股咖啡香氣衝上鼻頭。

點上一杯店裡招牌「甜杏桃咖啡」，來上一塊「芋泥巴斯克」，暖暖的時光因這個美味組合更顯恬適。甜杏桃咖啡有著濃厚的果香，豆子來自蘇澳店家烘焙，是老闆老麥獨家挖掘，芋泥巴斯克是老麥妻子限量手作，濃郁的風味彰顯了廚子好手藝與真材實料。

平常店裡維持著十幾種，各具特色的豆種，約1個月會換上一批豆，來到這不用怕不知道怎麼選咖啡，老麥會親切的詢問客人喜歡哪種風味，再進行推薦。

「基本上咖啡生豆有3種處理方式，水洗、日曬、蜜處理，各帶來不同的風味；水洗豆把果膠



↑ 「半。mate cafe」以清水模風格呈現雅緻氛圍。

層洗掉，可以喝到最單純的咖啡原味；日曬像傳統曬穀場一樣，將生豆曝曬陽光下，氣味比水洗多元；而蜜處理有一派客人擁護，利用不同的水果酵素發酵咖啡豆，處理後會帶點果香。」老麥自信的介紹著不同咖啡的特性，感受到他對咖啡的專業。

「退休但人生卻沒有因此而退休，生活反而比工作更加忙碌。」老麥年輕時在台北從事金融業，咖啡只是閒暇的喜好，想不到玩上癮，退休後還返鄉開了咖啡廳，「回鄉的生活，有更多時間與家人相處，甜點都是老婆手工限

量製作，客人每次來也不見得吃到相同品項。」

「一半咖啡、一半樂活，一半咖啡、一半摯友。」這是老麥目前的生活寫照，也是店名的由來，愜意的開店時間，以咖啡會友的退休「斜槓」生活，就如同這咖啡氣味，存在鼻間一陣子，也有迷人之處。

半。mate cafe
地址：基隆市暖暖區暖暖街299號
電話：02-2458-1745
營業時間：週四~日 12:00~18:00



→ 老麥不藏私地把蒐藏的咖啡杯供客人享用。



↑ 老麥親自沖煮咖啡，每一杯的風味超乎想像。

未開攤就排滿人龍，號稱基隆CP值超高的「營養三明治」，就在七堵區；有白斬雞天花板之稱，天天限量，網友讚嘆不已的「封神雞」，太晚到可是一口雞肉都吃不到。七堵人的口袋美食和隱藏版神店大公開。



↑「七堵家傳三明治」的麵包天天現做現炸，放冷也不會有油耗味。

平常小吃不平凡 七堵人口袋美食與隱藏店



↑攤位前每到下午就出現人龍，等著排隊購買營養三明治。



↑營養三明治內有美乃滋、滷蛋、小黃瓜、火腿、番茄。(35元/份)

大排長龍營養三明治

下午2點，正光商圈七堵美食街的轉角，「七堵家傳三明治」的一家人已經開始忙碌，攤位還未開賣，已經有人搶先排隊默默等候。老闆林建達和李淑娟夫妻倆炸麵糰的手始終沒有停過，女兒們則在前台剪麵包、分料、擠沙拉，這一包一包的營養三明治，正是林家人的生計來源。

林家人每天早上8點開始工作，因麵糰發酵需要時間，一家人從早就開始忙碌，為的就是讓購買的客人吃到Q彈且香的炸麵包，甚至連放冷也好吃。問林建達夫婦有什麼祕訣讓麵包放進冰箱再回烤，口感跟現炸的差不多？原來一切都要歸功於麵糰製作的主要把關者林建達，「看天氣去發酵麵糰，夏天和冬天的溫度和溼度不一樣，此外堅持當天現

作現炸，控制成品酥軟度也很關鍵，冬夏的炸法不一樣，每個環節都需要注意到。」

整形好的麵糰在油鍋裡翻轉，染上均勻的金黃，撈出後再從中剪開，抹上一層美乃滋，依序放入兩片小黃瓜、一片番茄、兩片火腿及對半切滷蛋組成營養三明治，一口咬下雖說是油炸，但沒有過多油味，反而嚼出麵香。美乃滋不過甜，伴隨著小黃瓜的脆加上火腿跟番茄、滷蛋的滋味，入口後展現不同層次的口感，原以為佐料才是主角，但吃到最後就會發現麵包才是這道美味真正的主角，超級適合下午來個一份解饞，甚至一不小心就吃上2份才夠過癮。

七堵家傳三明治
地址：基隆市七堵區南興路28號
電話：0928-066-107
營業時間：14:30~20:30，週一、四公休

瘋神頭家與他的封神雞

「封神雞」距離百福車站步行得花上15至20分鐘。一抵達，點了招牌「封神雞」再切點小菜，店內擺設學生課桌椅，地板、檯面都很乾淨明亮，除了現場吃白斬雞，許多客人還會再外帶一份，幾乎都是從小吃到大的常客。

「連花生都好吃！」每樣小菜都在水準之上，尤其粉肝既嫩又甜，熟客還熱情推薦，擺得整齊又美的韭菜，入口時韭菜甜美，帶著些許辛辣感，再切上透抽，那個脆口感跟鮮甜，果然基隆海味從不讓人失望。看似湯清無味的湯麵，一喝入口是雞肉的甜味，頭家說湯頭採用每天煮白斬雞的湯汁。

讓這家店封神的主角「封神雞」就是白斬雞，看起來油亮亮，雞骨還帶點紅，頭家煮雞肉的功夫了得，咬入一口，雞肉軟



←麵店的前身是薑母鴨店，店內座位用課桌椅陳設，整體乾淨明亮。

嫩不柴，沾上辣椒醬油更能提出鮮甜味，讓人忍不住一口接一口，加上價位，難怪有不少人從台北慕名而來。

頭家王進興滿頭銀白的髮絲上戴著髮箍，他是「暖暖原住民」，他將主力放在白斬雞，沒想到竟然大受好評。店裡使用的雞肉都是當天一早新鮮到貨，製作時水中只放入簡單蔥薑蒜及頭家的獨門祕方。因為只賣當天新

鮮雞隻，開店前的準備得花上2、3個小時。店裡的小菜個個都是他的心頭好，他說「我只賣我自己喜歡吃的，保證好吃啦！」幽默風趣的對話，也是封神雞名號的由來，因為「人家說我瘋神瘋神(台語)」。

封神雞—黑白切白斬雞
地址：基隆市七堵區福五街112號
電話：02-2451-2823
營業時間：週一~五 15:00起、週六、日 11:00起至售完為止



↑必點「招牌湯麵」，湯是煮白斬雞的精華，配上各式美味台式小菜，超滿足。

←瘋神頭家王建興與封神雞。

祥豐一條街 海大人的美食天堂



↑萌獠學園提供各式午茶飲品與甜點。



↑來自大草原的可愛狐獠是餐廳主角。



距離正濱漁港僅3分鐘車程，來到屬於海大生活圈的祥豐街，這裡可是海大人的美食天堂。若想在雨都換個心情，感受陽光的氣息，讓來自沙漠愛撒嬌的狐獠陪伴你用餐；若想養生，海大校友用愛為學生開設的食堂，也是很不錯的選擇。

狐獠寶寶歡聚用餐

一開門圍欄裡是一群「狐獠」站立迎接，在這除了圍欄裡的狐獠外，一眼望去，四處可見狐獠圖畫，彷彿來到非洲世界被狐獠寶寶包圍著，看著萌寵心情瞬間開朗，真的超懂養寵物人的心情。

老闆小駱本身是基隆人，也是一個室內設計師，開寵物餐廳是因為自己有養寵物狐獠和貓，本身也喜歡吃。2023年，因緣際會下開了狐獠餐廳，希望帶寵物來的客人以及家裡不能養寵物的顧客，也能感受一下萌寵的氣

氛。「狐獠個性介於貓跟狗之間，站立姿勢的狐獠雖然可愛，不過那是牠在警戒。」小駱對狐獠習性瞭若指掌，一開始只養兩隻狐獠，現在已經是一群了。

店裡的菜單包括「日式炸豬排」、「台式炸雞腿」、「義大利麵」，還有基隆特色小吃「吉古拉」等，「學生喜歡丼飯，遊客愛吃義大利麵，外籍觀光客則喜歡台式口味炸雞排及吉古拉。」小駱對自家的日式豬排咖哩頗具信心，「厚實的豬排裹上薄薄的麵衣，一口咬下呲滋的聲音搭配爆

出的肉汁，最受小朋友喜歡。」

下午茶可來上一杯招牌狐獠咖啡，「這是請咖啡師特製，符合狐獠居住南非陽光氣味的咖啡。」小駱說不喝咖啡的客人，也有果汁冰沙，選用的是台灣當令食材，這可是愛寵物的他，對親子族群貼心的一環。

萌獠學園規範

1. 請勿隨意進入狐獠區
2. 拍照請關閉閃光燈
3. 勿伸手觸摸，小心被狐獠攻擊
4. 與狐獠進行親密接觸，請先詢問工作人員

萌獠學園複合式餐飲
地址：基隆市中正區祥豐街809號1樓
電話：02-2463-5899
營業時間：11:00~20:00，週三公休

海大校友食堂安心健康吃

由海大校友創建的「樂食雅聚 Food&Drink」，主打少油、少鹽、少糖、少醬料，嚴選食材，使用蘭陽平原米、溫體豬、紅殼蛋、無防腐劑純釀造醬油、純米米酒、純胡椒粉等，為飲食安全把關。無論「香煎雞腿排餐」、「紅燒梅花豬肉餐」、「沙茶豬肉片」等餐點，都受到海大師生喜愛。

「我們都是跟正濱漁港的船家訂貨的。」曾任臺灣海洋大學輪機

系教授的老闆黃道祥說，遇上季節性食材，像是本港小卷和白帶魚，還有俗稱皇帝魚的比目魚，這一類的海味不容錯過，都會準時出現在樂食雅聚的餐桌上，對素食者也提供客製化餐點。

「因為妻子是海大食品科學博士，而且懂吃。」海大的教授為何想開店？黃教授與妻子不捨多位老友因經常性外食而罹患大腸癌過世，開始注重養生，妻子思考如何以自身食品專業把關，開一



↑主菜用心，配菜豐富，為健康把關。



↑海大校友黃道祥用愛經營、樂於分享。



←「樂食雅聚」在海大具高人氣與好口碑。

間讓人吃得安心的食堂，退休教授則當志工來服務海大師生們，「剛開始我幫海大的科系送餐時，學生都很訝異，我跟他們戲稱我這是『professor eats』，海大特有的。」黃教授幽默地說。

2020年9月開幕至今快4年，期間遇上疫情，改以外帶因應，所幸在海大師生支持下挺過來了。把店名取作「樂食雅聚」，就是歡喜大家能吃得快樂，聚得開心。「我天生喜歡音樂，可惜當年沒把樂理學好，不會寫樂譜，只好用唱的。」他改寫了紀曉君的歌〈愛延續〉，譜寫新詞唱出心願。

Here I am, To be together, 來店裏，我們一同來營造，Here I am, To be together, 我用全心的付出，希望大家吃得好，一個心願！

樂食雅聚 Food&Drink
地址：基隆市中正區祥豐街821號
電話：02-2463-6329
營業時間：10:30~13:30、16:30~20:00