海納百味 以基隆小吃為例

文・圖片提供／曹銘宗（飲食文化作家）

基隆是北臺灣的天然良港，自古以來就是臺灣重要的世界海港，在歷史上成為跨國、越洋族群活躍的舞臺，累積了豐厚的文化底蘊，堪稱臺灣多元文化的縮影。

基隆擁有北臺灣最大的近海漁場，包括沿岸的八斗子、和平島、外木山，外海的基隆嶼，以及更遠的北方三島（花瓶嶼、棉花嶼、彭佳嶼），並擴及宜蘭、花東海域。日治時期，基隆興建臺灣最大、現代化的「基隆漁港」（今正濱漁港）及漁市；戰後，「崁仔頂漁市」發展為北臺灣最大的批發漁市，水產種類為全臺灣最多。

此外，歷來移民族群與在地物產的交融與創新，亦形成基隆特色的飲食文化，呈現在琳琅滿目的美食小吃。

福建移民帶入原鄉飲食

基隆的原住民是北臺灣的南島語族馬賽人，明末、西荷時代開始有少量閩粵地區移民，到清代大量增加，主要是福建的福州人、漳州人、泉州人，從原鄉帶來宗教、節慶、習俗等相關的飲食文化。

以福建省會福州為代表的閩菜，成為基隆傳統小吃的主流，在基隆廟口有很多老店，各種肉焿（羹）、魚焿、蝦仁焿、花枝焿、魷魚焿、螃蟹焿、排骨湯、豬腳湯、鮮魚湯等，可見「閩菜多羹湯」的特色。紅糟是福州菜著名的調味料，以紅麴釀酒後的渣滓，可用來醃魚和肉，使其變紅且散發酒香，例如：紅糟肉（可炸可蒸）、紅糟鰻（焿）、紅糟肉圓、紅糟牛肉麵、紅糟滷肉飯等，但「紅糟」常被錯寫成「紅燒」。

鼎邊趖（鼎邊垂，鼎邊扙）是福州、漳州都有的小吃，其他的福州小吃還有福州魚丸、豆乾包、割包（刈包）、胡椒餅（正字是福州餅）、鹹光餅（繼光餅）、麻花（枷車藤）等。

▲紅糟鰻焿。

▲基隆廟口古早雞卷。

▲鼎邊趖。

雞卷源自漳州石碼，古早雞卷以「網紗油」（後來改用豆皮）捲豬肉、洋蔥、荸薺等油炸而成，並沒有雞肉成分，以其形似「雞管」（雞頸）而得名，因同音被錯寫成「雞卷」。

豆簽是以米豆做的條狀食物，有如米粉、麵條，源自泉州安溪，在原鄉大都與絲瓜共煮，傳到基隆後，改以蝦仁、蚵仔、花枝煮成「豆簽焿」。

蛋腸源自泉州，以腸衣灌入蛋汁蒸熟製成，不能冷凍，保鮮期限短，在臺灣並不普遍，基隆則有家庭工廠製作。後來發現，蛋腸橫切2至2.5公分小段下水快煮後，因腸衣收縮會形似法國甜點「馬卡龍」，逐漸流行，除了是火鍋料，也可做滷味、麻辣燙。

日本人引進和洋食料理

日治時期，興建現代化的基隆港，成為日本人進出臺灣的「北玄關」，又因興建臺灣西部縱貫線鐵路，基隆是起點，成為「臺灣頭」。當時基隆有很多日本人定居，全區約八萬人口，日本人占了四分之一。

日本人引進「和食」（日本料理）及「洋食」（日式西洋料理）到臺灣，並在基隆設立「鰹節工場」（柴魚工廠），以及官方的「基隆鰹節試驗工場」，留下柴魚、柴魚高湯的日本飲食文化；此外，基隆開始設立現代化的魚漿工廠，可以大量製造加工食品，使魚漿融入基隆的飲食文化。

漢人本來只打魚漿煮成魚丸，日治時期跟日本人學習更多魚漿加工品，包括炸的「甜不辣」（關西天婦羅，Tenpura）、烤的「吉古拉」（竹輪，Chikuwa）、蒸的「魚板」（蒲鉾，Kamaboko）。如今，天婦羅（甜不辣）、吉古拉已成基隆特色小吃。

基隆的肉焿、蝦仁焿、花枝焿等，不同於其他地方裹麵粉，而是都裹魚漿；臺灣著名小吃大腸麵線，在基隆則有魚漿包大腸的麵線。在基隆，魚漿甚至滲入華人飲食，例如加了魚漿的大雞卷、大燒麥。日本料理的味噌，則融入基隆特有的「味噌辣椒醬」（丸進牌Maru），成為基隆小吃重要的蘸醬。

由於擁有北臺灣最大近海漁場，日治時期引進的日本壽司、生魚片（刺身），也成為基隆飲食文化重要的一環。基隆廟口第52號攤是臺灣最早賣生魚片的小吃攤，第一代主人日治時期在基隆日本料理店工作，戰後在基隆廟口設攤販售壽司、生魚片、大蝦沙拉、薑燒紅甘頭等日式料理。如今，生魚片已融入臺灣料理，基隆海產餐廳辦桌的第一道菜都是生魚片，且強調使用野生海魚。

▲生魚片已成臺灣人喜愛的料理。圖為白鯧生魚片。

▲咖哩什錦炒麵（左圖）；流籠頭沙茶咖哩炒透抽一夜干（右圖）。

咖哩源自印度南部，以多種香料做成的調味料。日本在明治維新時代從英國引進咖哩，受到喜愛成為庶民美食。1863年基隆開港，就已有舶來品，當時應該已有外商洋行引進咖哩；日治時期，日本製作的咖哩粉已賣到臺灣。戰後，基隆委託行的舶來品也有國際品牌的咖哩粉。

基隆天氣潮溼，尤其冬天溼冷，辛味的咖哩料理很受歡迎。現今基隆很多攤店賣炒飯、炒麵都有添加咖哩的選擇，還有咖哩湯麵。基隆廟口著名的咖哩燴飯，先炸再滷排骨飯的滷汁也加了咖哩；基隆潤餅包的高麗菜要先以咖哩炒過，糕餅也有添加咖哩的口味，傳統綠豆膨餅店都會再做咖哩肉餅。

外省族群帶來家鄉美食

戰後，1949年隨國民政府遷來臺灣的各省軍民，大都搭輪船在基隆上岸，有人先在基隆落腳後來搬離，也有人就定居基隆，為基隆帶來新一波的飲食文化，尤其是麵食。

早年基隆外省族群帶來的家鄉美食，著名攤店有：孝三路的魯平豆漿（阿信豆漿）、信二路的周家蔥油餅、廟口愛四路的全家福元宵、仁愛市場的三記魚餃，以及流籠頭的卞家紅糟牛肉麵和廣東汕頭牛肉麵等。現今，流籠頭的幾家「沙茶＋咖哩料理」攤店，以潮汕沙茶為基底，加入基隆人喜愛的咖哩，創造了吸引外地旅客的基隆味。

基隆外省族群以山東人最多，山東麵食的水餃在基隆流行至今，內餡除了豬肉外還加入基隆的海產，包括蝦仁、透抽、軟絲、海藻等。

新移民帶動異國飲食風

1990年代，來自東南亞的外籍配偶（新住民）及移工大量移入臺灣，引進越南、印尼、泰國、菲律賓等的飲食文化，其中以越南新住民最多，很多越南配偶開越南、臺越美食小吃攤店，在基隆也很常見，廟口愛四路也有越南小吃攤位，泰越料理常用的調味料魚露、檸檬汁頗受歡迎。基隆的漁港雇用大量的印尼移工，在市區信三路形成印尼商店、餐廳區，並有穆斯林清真料理，附近還有2021年設立的基隆首座清真寺。

此外，1960年代，很多花東阿美族人北上基隆討生活，在八尺門、和平島形成聚落，帶來其飲食文化；和平島的阿拉寶灣阿美族聚落自2022年開始提供參訪旅客阿美族風味餐。基隆正濱漁港彩色屋的無國界料理餐廳，使用基隆海產小卷，以附近八尺門阿美族聚落Silaw（鹽醃生豬肉）的鹹汁炒過，展現在地風味。