



美味饞涎 無法招架

基隆珍饈 一嚐上癮

文·方欣圓

台灣小吃美味聞名全球，許多觀光客為了品嚐美食慕名前來，但也因為飲食文化的差異性，讓臭豆腐和動物內臟烹製的珍饈佳味，成為不少外籍遊客敬謝不敏的小吃。就好比榴槤、蝦醬、血腸、藍芝士……等，會發出特殊氣味或製法獨樹一格的食物，有人退避三舍，有人獨好



其味，百吃不厭。

在基隆這個歷史悠久的城鎮裡，便蘊藏了許多台灣本土專屬的獨到風味，那是以時光熬煮出來的美味，也是饕客口有同嗜之佳饈，位於港西街的「劉家五十年老店臭豆腐」即是超過半世紀的美味代表。

劉家五十年老店臭豆腐 萬里飄香

好的臭豆腐給人烙下深刻印象地，便是那「聞之臭，食之香」的獨特氣味。一塊平淡無味的豆腐要變身為香味誘人的臭豆腐方法可不少，而品質的好壞則取決於浸泡發酵的滷水。

早年以稻草、肉類露天發酵、腐敗的臭滷水製成，食用衛生不免教人憂心；後有發酵菌接種、將莧菜浸泡在洗米水中發酵等方式，而「劉家五十年老店臭豆腐」對於滷水非常考究，不斷研製，從原採用青菜、竹筍、西瓜、八角、生薑等植物類發酵成的臭豆腐，改至今日以中藥浸泡成的手工臭豆腐。依季節不同，製作時間也有





酥內嫩的質地。解膩的泡菜也不含糊，入口沒有白醋微微嗆鼻的酸味；相反的，多了股天然果香的清爽酸氣。噫！原來是老闆在醃漬泡菜時多加了檸檬

所調整，夏天熱，發酵地快，約需八小時，冬天冷，速度隨之減緩，有時還得等上一整天。不過，值得！此法可保留其香氣，發酵氣味又不至於過臭。

臭豆腐要炸得好，更是滿肚子學問，在油炸的過程中，臭豆腐的胺基酸會隨著熱度產生一股特殊的香氣，但油溫過高腐體外層容易焦黑，過小又易顯軟爛，火候必須控制得宜，待下鍋的豆腐脹成圓鼓鼓的形狀，色澤轉為金黃時，立刻撈起瀝油，剪成小塊狀盛盤，不需二次油炸即呈現外

一味。

店家的配湯主要有二款，魷魚羹，是將市售昂貴的阿根廷魷魚切丁與鯊魚漿揉和攪拌製成，搭配豬大骨、金鉤蝦熬煮的湯底，清爽淡雅，區區三十元一碗，受惠良多；豆干包湯，則是將油豆腐對切成三角狀，挖空填入翻炒過的豬絞肉，再以魚漿封口的在地美味，一碗兩大顆，塊頭頗大，咬時，切記於豆干包下墊一湯匙，避免肉汁爆出，浪費了。❤️

劉家五十年老店臭豆腐

地址：基隆市港西街19號

營業時間：平日12:30~21:00

週六、假日11:00~21:30