



口味多變 炭香不變

改良版繼光餅 系出同源任君嘗

文、圖·方欣圓

「**繼**光餅」源自明朝將軍戚繼光所發明，在剿滅倭寇期間，讓士兵以繩串餅掛於胸前，作為行軍乾糧，口耳相傳至今而得名。

台灣漢堡 自行研發夾餡

此餅吃法多種，基隆市忠二路上，有位老伯伯每天騎著三輪車，到媽祖廟慶安宮前擺攤，賣的是自行改良的「台灣漢堡」，這小攤一開也過了30多個年頭，算是基隆極具特色之小吃。

老闆陳傳芳原本賣一口吃香腸起家，後來自己研發繼光餅包入小香腸，搭配酸菜和花生粉，嘗起來口感獨具風味。繼光餅之於西式漢堡包，香腸作為肉片，酸菜當生菜，剛好造就出「台灣漢堡」的名號。

製作過程，不論是繼光餅還是香腸，都要在炭火加熱，這讓餅皮外層帶有芝麻的繼光



餅，香氣透出，品嚐起來帶有勁道，搭配多汁的小香腸，以及酸菜、花生粉，再加上老闆特調甜辣醬，口感豐富，又帶一種懷舊的古早味道，在基隆眾多小吃中，獨樹一幟。

而最方便一口品嚐，又與「台灣漢堡」人氣相當的，則是龍鳳腿。內餡為魚漿製成，



台灣漢堡

地址：基隆市仁愛區忠二路1號（慶安宮廟前）
營業時間：11:00~13:00、14:30~20:00

先炸好後，待客人點餐，再加以炭烤，看起來稍微焦焦的，嘗起來口感酥脆，滋味無窮。

這家小吃攤最迷人的地方，莫過於等待炭烤時的片刻時光。老闆時常在這過程中，與客人對話，用他溫和的口氣，娓娓道出廟口過往的風景。這讓到訪的客人，吃下一口餅入胃，咀嚼了美味，也品嚐了舊日古早風情，味道變得繁複，是因為多了一份濃濃的人情味。

炭錢胡椒餅 老闆無師自通

繼光餅傳承迄今，也發展出各式多元的烤餅，據說胡椒餅就是由繼光餅演變而來。兩者皆重「烤」的工序。

走進淡水「炭錢胡椒餅」不到幾分鐘時間，經過的食客不斷詢問吳老闆，「有沒有胡椒餅？」隨著來往的人潮，他解釋著再等20分鐘、10分鐘、5分鐘……，終於20分鐘過了，熱騰騰的胡椒餅也出爐了。

店裡賣的口味有兩種，一是略帶肥肉的黑芝麻五花肉胡椒餅，咬下肉汁四溢，混合著淡淡蔥香和胡椒味，肉質軟嫩鮮甜；另一種則是以瘦肉製成的白芝麻赤肉胡椒餅，內有添加黑胡椒顆粒，味道濃厚，口感也較為紮實。



只見算準時間的客人陸續湧入店裡，沒一下子剛烤好的胡椒餅又給賣光了。好奇詢問吳老闆，這好吃的胡椒餅是與哪位師傅拜師學藝？沒料到，他回答：「沒有，是和太太一起從頭摸索，閉關自修的結果。」

如今，無師自通的吳老闆賣胡椒餅已近30個年頭，他不忘初衷，持續研究胡椒餅美味的祕訣，名氣傳遍饕客耳中。吳老闆說，製作胡椒餅重點在烤爐，不能採用瓦斯爐，需使用傳統木炭加熱爐具，以300度高溫烘烤胡椒餅，餅皮所散發的炭香味與酥脆口感，是先進的瓦斯爐無法媲美的味道，也是即將失傳的古老技法。💕

炭錢胡椒餅

地址：新北市淡水區中正路258號

電話：02-8631-6619

營業時間：12：00~21：00