

基隆「紀」豬腳

基隆夜市，十分熱鬧而吸引人。這種大排檔式的食品檔，最吸引外來遊客。本地人和遊客，都喜歡到這些夜市去湊熱鬧，擠一擠，但當然要提防扒手，緊按自己的荷包和腰包。

台灣人吃的東西花樣百出，這是因為戰後許多大陸人移民台灣，把全國許多美食帶去，加上糅合台灣固有的台菜，再加改良，終於變出許多花樣和眾多的特色食品來。

十年前去台灣，偶然吃過一頓白煮豬腳，覺得既原汁原味，又不油膩，印象難忘。這一次舊事重提，台灣前來接待的友人立即領會，便在基隆夜市中找到這獨一無二的「豬腳原汁原味專家」。

為使有同好的讀者遊台灣時前往嘗試，在這裡且代該店免費賣一次廣告。這家食店的名字叫「紀」，就只是一個「紀」字，大概是老板的姓吧。地址是基隆市愛四路二十九號大排檔及二、三樓。害怕擁擠的當然以登樓為妙。

此店門前有一大鍋，豬腳便在鍋中熬煮，看來只是白煮，有何配料不得而知。但火候的掌握就靠大師傅的本事了。這種豬腳，經熬煮後去掉肥油，又不太脛，口感絕佳，難怪客似雲來。門前和二樓都已爆滿，要徒步走上三樓才有位子。此種豬腳每兩十五元台幣，此外還有腳筋炖湯和青菜配售。

另有一家叫「益」的「麵線羹」，也十分有名，這種麵線煮成的羹（台灣叫火庚），有點像魚翅，每碗卅五元台幣。可惜我們已在豬腳店吃飽，便沒有再光顧。

先前在基隆碧砂漁港吃了一頓海鮮，價錢比豬腳店貴得多，但因他們不太懂得烹調，未見特色。