

寶島美食·吃香喝辣

川味紅燒牛肉麵傳奇

●劉昌博（中外雜誌撰述委員、大學教授、自由作家）

牛肉麵攤座無虛席

至聖先師孔子說：「食色·性也。」意即甘食悅色，是人的本性。民以食為天，無食，人會餓死；無色人類無從延續；故而飲食男女，人之大欲存焉！

咱們中國人在別的方面，也許不全比人家強；但是談到飲食，吃的藝術，的確高人一等。平心而論，西洋人並非不懂「吃的藝術」，歐洲菜就比美國菜高明，而中國菜在選料調味方面，歐洲菜豈止甘拜下風，簡直望塵莫及。

中國菜以味覺來分：是東酸、西辣、北鹹、南甜；以地區來分：有川菜、湘菜、魯菜、北京菜、江浙菜、廣東菜及雲南菜……等；唯嗜吃人口最眾多者，首推川菜莫屬，僅就台灣而論，從一九四九年國府遷台後，川菜即普及全台。北市昆明街有一條巷子內，一度開有大小川菜館二、三十家，漪歎盛哉！

川籍大老羅才榮曾于民國四十二年邀集王廣植、鄒鳴岐、吳熙祖、何樹平等鄉親，醞資於北市西門町西寧南路開設以正宗川菜為號召的長江川菜大餐廳，推選筆者擔任董事長，開

幕日並請天王影后李麗華揭幕剪綵。除以選料精緻，獨特辣椒調味外；其麵食點心，皆師法成都龍抄手及小吃城，為老饕們所稱道。川籍耆宿張群、楊森、黃季陸、張大千、劉航琛等，以及現任台北市長馬英九的老爸馬鶴凌、中外雜誌創辦人王成聖教授，均曾是座上嘉賓。因其小吃部的川味紅燒牛肉麵，味美獨特，最為食客讚賞。

談到川味紅燒牛肉麵，要算北市衡陽路和寶慶路之間的桃源街最為馳名，在台灣光復初期的四、五十年代，這裡就有牛肉麵店五、六家，其中

以川味紅燒牛肉麵最受歡迎。尤其每天午餐時分，附近上班的軍公教人員，踴集于此，排隊候座，無非要品嘗一碗現煮的紅燒牛肉麵而已！不久，在火車站前的開封、漢口、武昌等街巷、牛肉麵店次第開設，生意興隆，座無虛席。普及於全市，牛肉麵攤隨處可見。

因而，台北市堪稱全台牛肉麵店最密集的地方，市長馬英九為了要找回對台灣川味紅燒牛肉麵的熱情，但又須避免偏愛「川味紅燒」之嫌，俾便其他地區業者共同參與。因之，北市建設局首次舉辦「二〇〇五台北牛肉麵節」，於八月十三日在喜來登大飯店開鑼，各路美食家雲集，高峰會上饕客圍桌品嘗及回憶台灣牛肉麵發展源頭。

吃香喝辣美味無比

中華美食展籌備會執行長蔡金川說：在大陸上吃不到「四川牛肉麵」

。更吃不到最受歡迎的「川味紅燒牛肉麵」。如今，在台北市區從路邊攤到五星級飯店的牛肉麵，多達三百七十多家，已是不折不扣的中華美食。

甫逝世的美食家邊耀東教授生前曾說：牛肉麵可能源自高雄縣岡山鎮眷村，因是空軍三校及空訓部所在地，軍眷們先研發成功「岡山豆瓣醬」及「岡山辣椒醬」，暢銷全台；繼於偶然中將此兩種辣味醬料放入牛肉麵湯頭，就成了吃香喝辣，美味無比的「川味紅燒牛肉麵」。結果大受歡迎，食客遍及全台、聞名中外。

此種味覺，固是舒解了四川人久居台灣的「鄉愁」，同時，也是內地文化與台灣在地文化融合的鐵證，更從而孕育出台灣特有的美食文化。

筆者於一九四九年夏，追隨國府抵台，定居于岡山鎮，同時擔任中央、中華兩報駐岡山記者，也同時在縣立岡山農校及省立岡山中學任教。一九五二年且由岡山地區選為高雄縣第

二屆縣議員。由於地緣及選民關係，筆者於岡山地區人地事務，自是十分熟稔。

岡山是空訓基地，故而空訓部、空軍官校、通校及機校，皆聚居此一鎮內；它們均於一九四六至四九年分批自四川成都遷來，人數逾三、四萬；平素三餐菜餚中，莫不以辣椒、辣醬及辣豆瓣醬作調味料，有「不辣不成菜」的說法，甚而有「不怕辣，辣不怕」的習性。

其中空軍機校恰巧與岡山農校毗鄰，中間僅隔一條小溪，上有載運甘蔗的鐵路小橋可通。機校的眷村名叫致遠、定遠村，兩村軍眷多是道地四川人，他們將家鄉攜帶來的辣椒種籽，初種於前峰路、河華路及明德街附近村子前後空地，因有牲畜踐踏啃吃，收穫不佳。迨見農校有大片實習農地荒蕪，經筆者協洽，始借得幾畦空地種植，復因校中農耕技師指導培育，收穫倍增；自食及餽送親友後的剩

餘，即在機校和農校前側空地曝曬；然後以家鄉土法搗碎，釀製成辣椒醬及豆瓣醬，此即岡山辣椒醬，豆瓣醬的來源。

獨特川味舒解鄉愁

每逢佳節倍思親，川籍軍眷們為了舒解「鄉愁」，相互拜訪時，嘗以家鄉麵點款待；主婦們偶以自製辣椒醬或豆瓣醬滲入牛肉湯麵中，特別香醇爽口。於是，此一獨特的川味紅燒牛肉麵，從岡山致遠、定遠、前峰、大寮各眷村推廣到南台灣左營、鳳山、屏東、台南、新營各地軍營眷村，迅速擴展至北台灣。迨至五十年代傳播到台北市桃源街，而發揚光大；不久即成全市食用人口最多，店家最密集的「美食」，川味紅燒牛肉麵。因南台灣牧場較多，牲畜以牛、羊為主；以致岡山的牛肉麵、羊肉爐皆很有名。

的省市，因之，其來台人數較少，多是聚居於南台灣的眷村。但是，他們從家鄉與生學來的川菜、川味麵點及泡菜，則在台灣落地生根，大受歡迎。原因無他，深獲台灣同胞喜愛，是其重要因素。台灣的喜慶宴會上「辦桌」菜餚，以湯菜為主，不是甜，就是鹹，口感清淡。而川菜及川味麵點則不然，以辣椒、花椒、麻椒、大蒜、青蔥、薑絲、酸菜等作調味料，口味濃烈而多樣化，辛辣而富刺激，吃了會上癮；久之，便覺得其他菜餚索然寡味！

這正說明，台北市第一屆牛肉麵節，是因有在地食客樂食，應運而生；自二〇〇五年八月十三日起迄九月六日止，於網站上推選「牛肉麵吃透透」單元，提供網友評選各家牛肉麵，並推選出網路人氣牛肉麵店前三十名。另於上述網站同時推選創意牛肉麵料理王競賽。有二二九家參選，一〇、三二七人投票。

重視湯頭獨門調味

此外，還舉辦牛肉麵嘉年華，於九月廿四日在北市西門町紅樓展開，有網路票選前三十名現場擺攤，提供牛肉麵，給食客品嘗比較；誰知竟然招來食客人山人海，接應不暇，大發利市。掀起吃牛肉麵熱潮！狂潮！

網路票選人氣牛肉麵，於九月六日篩選出前三十名，復經前述的嘉年華擺攤品嘗票選出：饌王、老張、老董、九豐、北投天炮、滿客、張家清真、九聲公、志明、喜樂滿足等十家牛肉麵店，列名人氣金榜，意即是公認的最富盛譽的牛肉麵店。至於，老牌的桃源街，永康街及光復路牛肉麵店，則未擠進前十名，令饕客們惋惜、叫屈。

至於，創意牛肉麵料理王競賽：共有四十多名民眾及店家報名參與，經分別提供食譜和創意，經過初選、決選，最後選出：(1)劉維珍的「涮牛

肉冷麵」，(2)林健龍的「台北野菜牛肉麵」，(3)賴惠盛的「五行蔬菜健康牛肉麵」，列為台北創意牛肉麵冠、亞、季軍。泛稱他們是牛肉麵料理王。

此次牛肉麵節的口味有：紅燒、清燉、蕃茄及麻辣等種，其中以川味紅燒最受食客喜愛，紅燒口味又分清紅（即小紅或微紅）、大紅或特紅三類，卻以吃清紅者居多。牛肉麵最重視湯頭，泰半以大骨、牛小排、牛腩及牛里肌等高档食材燉煮；不會太鹹或太油膩，總以爽口適味為宜；當然在燉煮過程中，各店家另有其獨門調味料，包括榨菜絲及滋補的中藥材等在內。另在餐桌上還有：酸菜、薑絲、蔥絲、紅油、醋、醬等調味料，任憑食客免費取用。甚而有些是來至四川的道地配料！比如郫縣的豆瓣、茂縣的花椒及涪陵的榨菜等。

創造商機繁榮市面

在牛肉麵節期間，屠宰黃牛肉的

市場，招來店家大搶購；因為，每家入氣牛肉麵店家，業績突增二倍，每日營收，平均增加三、四成；其中有一家老字號，以前平均一天賣約四萬元，自參加牛肉麵節活動後飆到十三萬多元。每碗價格最便宜的是五十元，最貴的精饌牛肉麵一碗要三千元。全台北市掀起吃牛肉麵熱潮，四川人是為了舒解「鄉愁」，店家為了拚業績，炫創意。台北市長馬英九說：為了創造商機，繁榮市面；明年的牛肉麵節還要擴大舉辦，再創佳績。

今年——二〇〇六年二月十二日，是農曆丙戌年元宵節，俗稱湯圓節；北市府建設局曾先後依照前例舉辦「人氣湯圓」及「人氣菠蘿麵包」網路票選活動。種因於宣導乏力，兼之隔兩日（二月十四日）即西洋情人節、玫瑰花暢銷。在媒體上，後者掩蓋了前者的聲勢，以致「人氣」不起來，未若牛肉麵受到廣泛重視。為了推廣寶島美食、創造餐飲業

商機，除了牛肉麵節要繼續舉辦外，本土性的米線羹、蚵子煎、麻油雞、蕃薯粥、松花豆腐、各類包子、餃子、麵包、豬腳、珍奶及火鍋品均可舉辦「人氣網路票選」。

倘以時令分類：除前述的元宵湯圓節，推而廣之，如端午的粽子節，中秋的月餅節、臘月的年貨節等；不妨比照牛肉麵節方式，擴大舉辦，活絡經濟，受惠者豈止餐飲、觀光業而已！

寶島美食櫥比林立

台灣又稱寶島，不僅風景美麗，抑且餐飲美味，仕女美慧；尤其後者曾在世界選美會上名列前茅。近一、二十年來，寶島的美食文化、蓬勃發展。比如各地的大百貨公司、各大型遊樂及購物商場，莫不設置「美食街」；各地的夜市場，皆是以美食攤販的小吃不夜城為主。

台北是台灣的首府，更是中外古

今美食的大熔爐，彷彿一品鍋、佛跳牆、什錦麵及大拼盤一樣，把各類美食熔鑪一起，自是美味無比！除大陸各省市及台灣原住民美食外，尤以日本料理跟韓國泡菜鍋，在忠孝東路四段兩側，櫛比林立，數逾百家以上。

還有強調餐飲獨特風味的主題餐廳，和歐美美食餐廳次第開設；導使今日的台灣成了美食的聯合國，是飽享口福之慾的新天地！

由於，近月來，有些政客口沒遮攔，胡言亂語，使得美、中、台三者

之間關係緊張、形同鎖國誤國；搞到產業出走，經濟凋敝；以致治安惡化、精神病患增多，家庭悲劇層出不窮。在如此景況下，寶島的美景、美女和美食，因之失去原有光彩，可惜，可憾，亦復可悲！！

聖文 文庫 少年 行 全一冊

曹志源教授 著

定價新台幣一八〇元

本書為旅美學人華府美利堅大學國際關係博士曹志源教授精心傑作，曾獲台北市政府聘請學者作家評審推荐為激勵上進啟發愛國情操有益身心的良好讀物。作者以優美文藝筆調，對多年來社會動亂，國家災難，戰時年幼從軍，軍中生活趣事，以及戰後大陸赤化之因果關係，有深入淺出極具歷史價值之分析。要目有：①不平凡的時代②溫馨與苦難交織的童年③抗戰中的悲劇④在磨鍊中成長⑤在歷史的逆流中游泳。附錄：金沙坡之憶、祖國的召喚、世界粗話大觀、名人當衆入睡趣聞等篇，老少各界咸宜。三十二開本，二百五十頁，十餘萬言，現已出版歡迎購閱，定價新台幣一八〇元，郵撥〇七三九三三三一號聖文書局帳戶。

大專 用書 最新 應用 文

邵健行 合著 二十五開本穿線平裝
陳徵毅 定價叁佰元
郵撥 0739333-2 號聖文書局

本書為邵健行、陳徵毅先生合著，要目有：應用文的涵義、特質、種類、書信種類、結構、術語及書信的信箋和信封的寫法。便條。明信片。柬帖。公文。會議文書。規章。契約。慶弔文。對聯。啓事。政論寫作之經緯等及待人治事日常生活有密切關係的應用文範例。王成聖教授作序。定價叁佰元。適合大專教材及一般閱讀之用。