



CEC Connoisseur Club 健華美食社

新史記：台灣牛肉麵篇

楊渡：牛肉麵，細說台灣文化經濟史~~ #輕鬆一

點，台美關係從一碗牛肉麵談起。《三種戰火，熬出一碗牛肉麵》現在來台灣旅遊的人，不吃一碗牛肉麵，彷彿沒來過台灣。你甚至可以來一趟牛肉麵之旅，從台北的永康街、林東芳、桃源街，再到桃園中壢、台南、高雄……。

台北市舉辦過牛肉麵節，各種風味的牛肉麵都上了比賽場，爭奇鬥艷，連義大利、西班牙、紐約牛排、泰國酸味等口味都有，更不必說傳統的川味牛肉麵了。台灣儼然成為牛肉麵的代表，此種美食的原創產地。但且慢，怎麼會這樣呢？要知道，

第一，台灣人不吃牛肉，因為牛為人耕田一生，老了還吃它，太沒人性。

第二，台灣不產麥子，少量的自產麥子是日本人統治台灣時引進的，是為了做麵包來著。

第三，台灣人吃的傳統麵條也不是北方那種拉麵、陽春麵，而是加了鹼的油麵。古早的台灣人都叫它「擔仔麵」。

清朝時期早就有擔仔麵，那時，人們用一種竹子編的擔子挑著，裡頭燒著小火，在路邊一放，再擺幾張小竹椅子，就做起生意來。那油麵原本就熟了，只要麵、豆芽菜、韭菜用熱水一燙，澆上高湯和肉燥，就成了一碗熱乎乎的擔仔麵。它只是一鍋用熱水沏一沏，人們習慣叫它「沏仔麵」。

相傳那是廈門漳州一帶傳來的。然而，不吃牛，不吃白麵的台灣，卻出了個舉世聞名的牛肉麵。那是什麼道理呢？

老一輩的美食作家逯耀東1990年代初曾去四川旅行，他一直覺得好奇，台北這麼流行的「川味牛肉麵」，到底從那裡來的？他搭了出租車，在成都四處繞呀繞的，就是找不到。最後只吃了兩盤夫妻肺片和一碗水餃，再買一斤郫縣豆瓣醬。那郫縣豆瓣醬是調製「小碗紅湯牛肉」所必備，將大塊牛肉汆燙去血水，再以大火中火逐次燉煮，佐以各色香料、郫縣豆瓣醬所炒的紅油等，如此即成。那湯「色澤紅亮、麻辣滾燙、濃郁鮮香……」。

逯耀東於是推斷，那豆瓣醬口味與高雄岡山的豆瓣醬相似，都是以蠶豆瓣和辣椒製成。高雄岡山是空軍眷村所在，而空軍在抗戰時正是在四川，因此，這豆瓣醬應是遠離家鄉的空軍子弟，懷想家鄉的口味，卻又無法結伴還鄉，遂成此味。以此味燉紅湯牛肉，佐以麵條，那不就是典型的川味牛肉麵？然而也有人提出異議說：去高雄岡山查看，此地並無知名的牛肉麵店，怎麼會是出自這裡呢？

顯然，此說只是推論，不是有據可考。但無疑的是，從大陸來的一百二十幾萬人，來自全中國各地，口味不同，飲食習慣殊異，而眷村又大多依部隊而建，許多不同地方的人於是住在了一起。而當時眷村的生活困苦，能做菜、包餃子、做家鄉口味的人，往往互相扶持，彼此分享，於是劉媽媽家的餃子、張媽媽家的獅子頭、張伯伯家的豆瓣醬等，就從眷村的共同分享，成為附近的市集的小攤子，增補一點收入。有些就這樣，成為附近的名店，延續到了今天。例如台北的一家忠南飯館，就是典型眷村家常菜，口味已不是任何一個省份的特色，但就是所謂「眷村菜」，和台灣本地的菜色完全不同。

1949年為台灣帶來的，正是從全中國各地而來的人，帶著各自的家鄉風味，為台灣創造出多元的飲食文化。像逯耀東寫過的福州乾拌麵魚丸湯，就成為台北小南門附近的名店。那福州魚丸湯確是福州所產，但福州並不流行台灣這種「傻瓜麵」啊。再例如：張大千最愛吃的永和豆漿的燒餅油條，也不是台灣所產。而是來台老兵退伍後，一起創業開店而來。那種以剛烤出來的燒餅，

夾著鮮炸油條，二者酥脆結合，又不乾澀，再佐以新鮮豆漿，確是美味。據一位大企業家朋友說，他年輕時識得張大千，張大千回國一到機場，想念永和豆漿，就打電話叫他去買一些帶過去。他知道張大千有此嗜好，特地每天早晨買了燒餅豆漿帶去，得空就請他畫一些畫，買下來收藏。就這樣，他擁有數十幅張大千的大小作品。現在，張大千作品拍賣價已經比畢卡索還高，這位企業家朋友的收藏已經增值數百倍。然若不是他說出來，誰會相信這是他送永和豆漿送出來的收藏？在那戰爭烽火中倖存下來的世代，能在台灣落腳，已屬萬幸。

想一想，全台灣有**879個眷村**，共有**98,535戶**，約四十七萬人，這些生命來自大陸各地，思親想家歸不得，獨在異鄉為異客，也只能靠著逢年過節，煮一點家鄉的食物，嚐一嚐熟悉的味道，一解鄉愁。於是大陸各地的風味紛紛出籠，成為台灣食物的繽紛多樣的風景。然而，傳統的台灣人畢竟是吃米飯的。小時候因為貧困，我媽媽去買了便宜的麵粉，蒸出饅頭菜包，以取代米飯。可吃了幾餐，家人都覺得沒有吃米飯，好像天天都沒吃飽。但現在，台灣人卻是麵包的大量消費者，這習慣是如何被改變的呢？這就要說到美援了。國民政府來台之初，經濟困窮，在韓戰之後，美援來臨。但美援並不只是以金錢送來，而是以各種方式，如軍備、武器、衣物、食物等。當時美國正盛產麥子，麵粉多得吃不完，怎麼辦？那就推給台灣作為食物援助吧。當時美援的麵粉、脫脂奶粉、食用油、二手衣物等，總是要有接受的民眾，和發放的地方。

在什麼地方呢？用台灣俚語說，主要在「耶穌廟」或者眷村。「耶穌廟」指的是教堂，只要去教堂參加禮拜，就可以發放一包麵粉。而**眷村**則是由於眷村多外省人，北方人喜歡麵食遠超過本省人。發放到眷村的麵粉，就成為推動台灣麵食，製造各種美食的來源。當時裝麵粉的袋子，質地是純棉的，因此被台灣人稱為「卡動的」。那其實是cotton的外來語日本發音。

台灣人在用完麵粉後，捨不得丟掉，就把那袋子洗一洗，改一改，縫成四方形內褲，讓小孩子穿。於是，在褲子的正中央，不免寫著諸如「中美合作」「淨重22公斤」等字樣，讓孩子穿著滿街跑。為什麼是22公斤？因為麵粉袋在美國，規格一律是50磅，來台就是22公斤，凡大宗物資的規格都是統一的。

1960年代，美援物資繼續進來，而美國此時盛產的小麥、黃豆、大豆等大宗物資無處可銷售，就一邊以美援贈送，一邊希望趁著送的時候，改變台灣人的飲食習慣，培養未來的消費者。美國先是在日本進行實驗性推廣，宣傳說：美國人之所以長得比日本人高大，是因為東方人的米食沒營養，不像麵粉有各種維生素，有助於長高。

美國人吃的是麵粉，喝的是牛奶，所以日本人要改變國民體質，一定要改變飲食習慣。有那麼一段時間，日本一些小學推行營養午餐，讓學童吃麵包，喝牛奶，再佐以其它食物。後來此宣傳也在台灣複製推廣。台灣就比較容易了，只要製造輿論說：日本都這麼做，想改變國民體質，長得像美國人那麼高大，台灣也要跟進，就可以了。牛肉麵之所以成為台灣的美食，就在這樣環境下形成的。來自大陸各地的軍民，貧困的眷村，希望麵食的人口，免費的美援麵粉，以及懷念家鄉的一百二十萬顆心，創造出一種獨特的家鄉的味道。最後，這所有人的結合，再配合時代的特質條件，「台灣牛肉麵」就是這樣創造出來的。聞名世界的「台灣牛肉麵」其實是三個戰爭的戰火熬出來的：內戰、韓戰加冷戰。內戰造成兩岸分裂，才有會煮牛肉麵的人來台灣；韓戰讓美國介入，美軍協防台灣；冷戰讓美援便宜麵粉來臨，才有機會煮麵條。當然，牛肉麵只是我們試著從輕鬆的角度，去描述一個戰亂、眷村、懷鄉、美援、掙扎生存的大歷史側顏。事實上麵粉只佔美援的一小部份，真正佔最大比例者，還是軍事與經濟援助。美國為了挽救台灣的危機，基本上支撐了台灣經濟——不但提供大量的生活資料，還大力發展台灣的工業、電力、交通運輸等基礎設施。

美援依照其用途，可分為三大類：

第一類是計劃型經濟，如鐵路、公路、電力、水利、機器設備等基礎設施；

第二類是民生物資，如黃豆、棉花、肥料等，充份供應民生所需，避免通貨膨脹；

第三類是技術援助，以派遣台灣相關人才赴美國訓練，或外國技術人員來台灣協助等。

為取得美援，台灣也得配合做許多經濟建設計劃，也就相應的成立了許多委員會，如：美援運

用委員會、經濟安定委員會、工業委員會等，與美國派來監督美援運用的各種專家一起開會、討論、做計劃，這對台灣訓練一批現代化的技術官僚，非常有幫助。

據一位美援會官員回憶：「初期美援以進口農工原料及民生必需品為主，對充裕物資收縮通貨以穩定經濟，有立竿見影之成效。」據統計，整個50年代，由美援提供的進口物資一直佔台灣全部進口物資的1/3以上，在1957年以前更佔到40%-50%。關係民生最大的小麥、棉花、黃豆、油脂等重要生活資料，屬於美援進口者佔總進口量的60%以上。

總計，從1949年以降，美國一共給了台灣多少援助呢？據台灣《中國時報》引述美國國務院的統計資料稱，美國對台灣的無償性軍事援助從1951年開始到1974年停止，共提供了30.79億美元的武器裝備。

而在經濟上，美援大約以每年1億美元的額度，進入台灣。從1951年到1965年停止，總計約有15億美元。當然，美援也預示著台灣對美國的軍事、安全、經濟到文化的依賴。特別是文化與思想上的影響，更是深遠，延續至今。

（本文引自《有溫度的台灣史》第46節）