

文圖／翁雲霞

牛肉麵是吃感情的



路邊牛肉麵

台北舉辦牛肉麵節，不禁要交出我的一份非吃不可的牛肉麵單來。台灣人喜歡吃牛肉麵，即使不食牛肉者，也會有人光吃牛肉湯過癮。至於諸多牛肉麵店，源起何地得交待有興趣者。

起源於台灣

牛肉麵起源於台灣，這是可以肯定的。爲了追溯其源，我們曾藉著大陸遊，找心中的疑問！在四川郫縣，買了一些豆瓣醬，也在山邊看到製成豆瓣醬的蠶豆，當地人在油中扁香豆瓣成紅油，加八角等與牛肉製成湯，此味接近我們的紅燒牛肉麵。國民政府遷台，川人隨來不少，自製豆瓣與麵合而爲一，逐漸形成各家風味，但基本味已具。

此味，在接近九寨溝的松藩。趁著大夥逛市場，買小黃瓜當水果（其味食來似水果，味與我們不同）。我們則跑到小店吃犛牛肉麵，一嘗之下，發現味與台灣牛肉麵接近，一樣利用郫縣的豆瓣。該地離郫縣近，調味料的使用，雖然烹者是羌族，烹出味來四川味濃。由此論，飲食的取材除了就地方便，便宜外！也會受到族群影響，彼此的交流在無形中顯現。

另有近十多年來流行的山西番茄刀削牛肉麵，前幾年，碰到山西人，問山西有此味否？答無番茄。直至去年到山西太原，當地牛肉滷來有名，已成特點。至於番茄成麵，山西人也沒吃過。想來，此創味者借山西刀削麵之名自己再加入番茄，其實，多了爽味，也成了台灣名食。

牛肉麵排行榜

至於我的牛肉麵排行榜，帶有歷史也有感情，也有新味，有的還能找到，有的就只能回味了。

老讀者也許看過我寫的「一品」牛肉麵館，曾經是名人最愛光顧的店，是單純以牛瘦肉紅燒的小店。老板有個性，客人吃不完會被念，價錢當時是台北賣的最貴。其味清，不加任何香料，入口，即聞到一股清香，可惜，隨著老人的離世，已吃不到。

想回味，老夫婦的兒子在伊通街開了六福牛肉麵店，依稀烹出其父母煮的牛肉味，有六成接

近。問爲什麼不把他家的味道真傳下來，老板搖搖頭，附近上班族多，無法高價，確實可惜，二代似乎鬥志不夠。

從博愛路北門的「黃清真牛肉麵館」吃起，至今幾十年過去，艾先生十多年到忠孝東路四段另起爐灶，由於離住家近，幾乎每星期非去吃一碗清燉牛肉麵。重感情的艾先生，每次都會切那最有咬勁的肉給我。吃牛肉麵清燉，其實是盤大塊肉在大鍋中煮，肉厚鎖住甜鮮，吃他家的牛肉，口舌真是享受。

吃清燉牛肉麵一定到艾先生處吃，但迷戀一品的香氣，對別家的紅燒牛肉麵已經起不了多大的信心，碰運氣，隨便吃一家，總是滿口醬油味。許多賣牛肉麵的商家弄不清楚，以爲在湯中加醬油就是紅燒烹法。其實，現在街坊買到的醬油燒久了會有微微酸味，破壞了湯汁的鮮甜。

我得把我的獨門告訴大家。先爆香洋蔥、扁酥豆瓣、蒜頭、八角，加番茄與牛肉先滷，另鍋燒牛骨頭，二鍋最後合而爲一。吃時，蔥花、香菜、麻油、醬油少許置入碗內，下麵、淋湯，吃的高興又真味。

此一獨家，取洋式的洋蔥爆香法，再學山西番茄法，當然增味著色的豆瓣也得扁香，味濃湯鮮。有興趣的朋友不妨一試，何況牛骨頭隨肉送，很健康的吃法。

台灣小吃之王

台北近來增加了「蘭州拉麵」，我在天水、敦煌吃了幾次，有湯清等五口訣，吃來淺淺的湯味，我們欣賞的是現拉的麵條，蘭州湯味接近拉麵張大師做的湯頭。台北人總想嘗新，到處吃牛肉麵，保證最終還是吃喜歡的那幾家。

牛肉麵成了台灣小吃之王，半個世紀了，也有些歷史，拿張大師的話當註解；麵是北方人的主食，牛肉一塊塊是當時人解饞，有點錢才吃，其中的豆瓣又多了鄉味，也爲昔日眷村謀生之道。

牛肉麵於我，特別是「清真黃牛肉館」的艾老闆，是家族交流的記憶。我家中有百歲父母，辭世的大哥，全是至此店吃時的共同話題，不免要說，牛肉麵是吃感情的。