

文圖／翁雲霞



「過橋」吃法，牛肉湯更清鮮

牛味何其多

好吃的牛肉麵標準何在？

傳統、新味創新，沒有定義，熱鬧的很。

一個多月來，天天不離牛肉麵，沒吃怕，倒吃出多番想法。



招牌小圓帽

最近要出一本牛肉麵，我的文字和牛肉麵女王劉維珍的手藝，以及30家各有特色的牛肉麵店合組成書。

寫此書，感觸頗深，牛肉麵是否已成了台灣地方名食，台灣大街里弄輕易能找到牛肉麵店，好不好吃，各有各的食客。

不管牛肉麵店賣的口味，每家都有固定的客人，這是飲食在台灣奇妙的事，有些故事溫馨的結合其中。

牛肉麵到底起於何地？何時？時間上，一些美食家，從他們的記憶中抓了出來，以川味牛肉麵說起，到四川，根本找不到所謂的四川牛肉麵。

我在接近九寨溝的松藩，這個地方曾是清代軍事重地，山上養了不少犛牛。在當地市場，我們叫了一碗牛肉麵。起先，根本不知道是犛牛，麵送上來，被筷子插在麵上的放法先嚇了一小跳。我們的習俗可是不允許把筷子直直地插住，那是祭祖才有吧！

麵是家常麵，肉切成一小粒，味麻有些辣，麻是鄰近茂縣的花椒和豆瓣一起炒過，花椒炒香而得味。我們很高興，先前經過茂縣去採了花椒，在郫縣又遠遠看到蠶豆，二者取味，吃來感受實物的來源，有點得意，待問出牛味何來，小小的驚嘆，嘴巴又多嚐了「異」味。哈哈！離所謂的「美食家」又近了一步。

也許，台灣的牛肉麵早期烹法從四川來的這些地方的吃法，牛肉麵的歷史追溯起來，民國40幾年到現在，算算已成了台灣在地味。

我們家已經吃到4代，從博愛路到忠孝東路4段

的「清真黃牛肉麵館」，以前的味道和現在應該都沒變，是否嘴巴獨沾一味或忠誠度關係，舌蕾已經弄不清楚。

河南人的艾老板，灶頭就設在進口處，頂著回教小圓帽，總是眯著一雙笑臉，即使每天清晨5點開始和麵，撇麵，熬煮牛骨、肉湯頭，面對客人一派輕鬆，湯清肉甜，遠來的客人還會打包幾碗清燉的牛肉湯回家。

艾老板家的紅燒牛肉湯，味道和街坊的牛肉湯不同，口味初嚐有些不習慣，得細品。他家有女兒天天要喝上一碗，認為是一天工作體力最好的支柱。

傳統的牛肉麵店，店中陳設，桌椅一排，就是標準的營業方式，客人都覺得親切。像北投中央北路口的吳家牛肉麵，小攤子起家，生意好到一個店面到三個店面，鄰近小溪公園旁，有舊時味道。

紅燒牛肉麵雖帶著甜味，熱呼呼的可以一口接一口，表示店雖毫無氣氛，卻是不少人的幼時況味，吃來輕鬆，味自然美。

根據嘴巴累積的經驗，湯頭裡的味精如今放少了，有一陣子，食後口會乾，現在，不會了，甜味以其他食材替代，客人自然一再上門。飲食一事，還是和時代及人們的觀念要不斷修正。

牛肉麵演變半個世紀，歷史軌跡讓牛味發展到各有特色，川味的辣、茄味的稍酸甜、藥膳的甘、清蒸或紅燒都有客群。近年增加的牛味，又有香草或日式，特別是中式用的五臟牛雜，日式多了牛舌。

好吃的牛肉麵標準何在？傳統、新味創新，沒有定義，熱鬧的很。一個多月來，天天不離牛肉麵，沒吃怕，倒吃出多番想法。

