

台北食事

林野（溫德生）

台灣的經濟還沒起飛的五六十年代，軍公教的待遇菲薄，有能力上館子的人不多，學生更不用講，在路邊攤吃一碗乾麵，切一碟豆干，或吃滷肉飯加個蛋，也感到十分滿足。

以前信義路從安東街口到東門都是違章建築，在那裡可以買到包子、饅頭、蔥油餅之類的北方麵食，「覓食族」的學生往往下課後到龍泉街（今師大路）吃牛肉麵，那些麵攤的碗公超大，麵多湯更多，光是喝湯也會吃飽，如今一家名叫「大碗公」的老店還活着。想吃宵夜的人可越過中正橋的縣界到頂溪，「永和」和「四海」的豆漿店都是開到天亮。

談起牛肉麵，以前鄭州路口，鐵路醫院的周邊都是平價牛肉麵的集中地，升斗小民趨之若鶩，是「小黃」司機的最愛。最初台北的清真黃牛肉麵分佈在開封街和漢口街一帶，所謂「清真」指嚴格遵照伊斯蘭的教規屠宰得來的牛肉，宰殺前必須先誦一段「可蘭經」，屠夫必須是回教徒，這些店的牆上都會懸掛回文的鏡框，表示絕對「清真」不假。

台灣早期的牛肉麵一概為外省麵，清真黃牛肉麵煮的方式為清燉，傳自甘肅的回族人民；至於紅燒牛肉麵則發跡於岡山眷村的四川人家，因岡山盛產辣椒豆瓣醬，自然成為調味聖品，因此麵店的招牌都註明「川味」。這兩種麵食皆採用手工白麵條，刀削的也有，風味各有千秋，碗裡放的都是肉塊，不像鄰近國防部的桃源街牛肉麵，祇是單薄的肉片，不過它是免費供應酸

菜的創始店。

同一時期，一位退伍老兵在永康公園附近擺攤，不久創出了口味。2005年起，台北市政府年年舉辦「國際牛肉麵節」的評比活動，永康街的牛肉麵多次得獎，博得「牛肉麵街」的聲名，主辦單位也給了這種大眾麵食取了一個標準譯名「New Row Mian」。以前牛肉麵算是「高檔」外食，祇有和女朋友約會時纔捨得去吃，平時多是叫碗便宜的湯麵充飢而已。

至於其他的麵食，小南門是福州傻瓜乾麵的發源地，後來，弘道國中和國家圖書館對面的大片違建也興起這種小吃，直到一場午夜大火，居民和麵攤被迫遷離。總統府後面一度賣搶鍋麵，乃將麵條和配料丟進鍋子裡一起用大火煮，最適合冬天吃。仁愛路巷子裡的老張擔擔麵也是老字號，乾麵撒上花生粉是一絕，粉蒸排骨和肥腸是該店的招牌小點。

若是有特色的麵館，不可錯過離光華商場不遠，八德路一段巷弄裡的「老德記」和「銀記」，這兩家店都是主打炸醬麵，可選手工拉麵或刀削麵，口感不錯，這兩家店的牆壁都掛滿民國軍政名人的照片，冠蓋雲集，很有看頭，蔣公銅像和國旗也變成室內外的裝飾藝術，是全國少見能破除禁忌，供奉老蔣頭像的食堂。

剛來台灣時對餃子很感興趣，因為出生在香港從未看過，記得火車站前方（今新光三越）的空地有幾家鐵棚搭建的水餃店，第一次去吃是父親的朋友請客，水餃湯是免費，桌上擺着一碟蒜頭，為什麼要配生蒜頭？長輩說可以提味和驅寒，有夠奇怪！老饕們都知道藏身林森南路巷內，超有人氣的「龍門客棧」，木造的房子頗有胡金銓武打電影的俠情，它原位在仁愛路轉角

東和禪寺的鐘樓後方，搬遷後依然匯聚江湖食客，總是生意興隆。

如果到「鼎泰豐」排隊吃小籠湯包，還不如去品嚐庶民化的「杭州小館」。它立足東門已四十多年，以皮薄多汁，遠近馳名，它的清蒸高麗菜也是其中的美食。從杭州南路走向忠孝東路一段，華山市場的二樓有一家名氣很大的「阜杭豆漿」，是幾年前纔曉得的，曾經被「米其林」推薦為台北必吃的早餐，不過想吃得有點耐性，排隊逾一小時是很正常的事，那裡賣的厚餅夾蛋一直最受歡迎。

隨着眷村的消失，三、四年級的人不由懷念吃過的私房菜，可惜目前台北市剩下的已寥寥無幾。靠近長庚醫院的「二空小館」是從台南遷徙來的，滿屋子留下食客的簽名；市民大道四段的「陸光小館」以醒目的國徽為招牌，地方不大，人多時需要併桌；台視後頭的「村子口」貼有反共抗俄標語和播放軍歌，這些館子的顧客多是退伍軍人，前來用餐是爲了找回那種熟悉的感覺。

廣東人和朋友見面多選擇港式飲茶，以前西門町最早的是1958年創業的馬來亞粵菜餐廳，現在祇剩下元老級的「金獅大酒樓」仍堅持傳統的推車賣點。自從發現南勢角的華新街，喫茶談天就轉移到那裡的「祥鈺茶樓」，這條街又稱「南洋觀光美食街」，1960年代因緬甸排華，許多華僑回到中和定居，整條街盡是東南亞的異國飲食，價格相當合理，每年4月的潑水節也在此封街舉行，泰勞趨之若鶩，熱鬧非凡。

2018年底，中山堂對面有65年歷史的「隆記菜飯」忽宣告熄燈，許多老顧客趕在歇業前作最後的回味。五、六十年代一些知名的中餐館相繼被人遺忘，包括衡陽路上的「三六九」（蘇杭點心）和「陶然飯店」（潮州菜），沅陵街的「新陶芳」（客家菜），

延平南路的「山西晉記」(貓耳麵、涮羊肉)，以及復興橋下的「天橋飯店」(客家菜)。2019年2月，東區營運達40年，風光一時的江浙菜餐廳「永福樓」也在租金上漲的壓力下不得不揮淚打烊。

自從軍公教年金縮水，退休生活不敢再錦衣玉食，而是縮衣節食，上館子講求經濟實惠，以量制價，不至於浪費。有些機關的福利餐廳晚間對外營業，恰如其分，像是和平東路一段台電的「勵志餐廳」，以東北酸白菜火鍋遠近馳名；圓山中央廣播電台地下室的「永寶餐廳」，以山東燒雞主打招牌菜，這些寶地日久就成爲三兩好友敘舊的場所。

台北的飯館食肆，故事已不多，曾是一段歲月的回憶，也是我輩茶餘飯後的話題。

轉載：懷舊篇

蒙古沒有「蒙古烤肉」，臺灣才有；正如福州並無「福州麵」，臺灣才有；四川也沒有「川味紅燒牛肉麵」，臺灣才有。那是臺灣餐飲業者所發明，是他們的創意和想像力。

這種烤肉其實不算烤，而是炒。師傅用特製長筷，在大鐵盤上爆炒各種肉品、蔬菜和十幾種佐料，白煙和香氣轟竄，眼看他的長筷快意橫掃，鐵盤上成熟的烤肉排隊般，準確無誤地落入盤中，姿態、技巧都有著武俠角色的身手。

臺灣的「蒙古烤肉」是相聲演員吳兆南所創。一甲子以前，吳兆南與幾個退休老兵在螢橋旁、同安街底，創立「烤肉香」，是臺灣蒙古烤肉的發源地。他手繪大烤盤，請工匠打造一個直徑約雙手張開長度的圓鐵盤，這項創舉濫觴了蒙古烤肉的烹具。

此外，也多元化肉品、配料和醬料，牛、羊、雞、豬、鹿、羊肉閱兵般陳列在菜檯上，供食客自取；再自選蔬菜，淋上醬油、麻油、大蒜、辣椒、檸檬汁、鳳梨等十餘種配料，從此開啓了「蒙古烤肉」元年。

那是一九五一年。吳兆南接受訪談時追憶，蒙古烤肉的確是他的創作：起初在淡水河邊螢橋旁開茶棚，賣烤肉營生，本想立號「北京烤肉」，惟恐聽起來像匪諜；叫「北平」也不妥，乾脆起名「蒙古」，離北京愈遠愈安全。

當時臺灣猶處於風聲鶴唳的氛圍，不能公然想家；這一年，槍斃了好幾個「匪諜」；省府第一次宣布徵兵令；美國國防部派遣軍事顧問團開始在臺北辦事；這一年，水產試驗所大力推廣吳郭魚養殖；臺灣發生強烈地震……

剛開始，每種肉都賣三塊錢，論盤計價，結果沒人上門，乾脆改成一美元（約當時新臺幣三十四元）吃到飽，一舉打開臺北烤肉市場，也成爲最早的一價吃到飽餐廳。

鼎盛時，達官顯要、外國使節多上門訪食，河堤旁停滿各式禮車，食客走過草地間的石階，月色下波光旁大啖烤肉；他們還養一隻狗叫「哈利」，負責叼著燈籠，領客人入席。後來第一飯店徐三老闆，請他移至飯店頂樓開業，那是當時全臺最高的大樓，高十層，由明星李麗華剪綵，一開張就紅火，深夜更有人盛裝打扮，搭電梯上樓看夜景，還成爲觀光手冊上的臺北景點。

蒙古烤肉發端迄今，都是一價吃到飽的形式，極盛時期，臺北就有三十幾家蒙古烤肉店，現在僅剩個位數，知名老店如「唐宮蒙古烤肉餐廳」「涮八方蒙古烤肉」「成吉思汗蒙古烤肉」，

仍是我愛去的地方。

蒙古烤肉和相聲在臺灣，幾乎是同步發展。螢橋除了賣蒙古烤肉，也是相聲的起點，當今元大集團總裁馬志玲的父親馬繼良開設螢橋樂園，起初演話劇，票房冷清，遂找吳兆南來說相聲；一個月後，吳兆南記憶中三十個段目全說完了，掛榜招賢，就有了陳逸安、魏龍豪加入；後來上廣播電臺，乃開啓「上臺一鞠躬」的相聲年代。

吳兆南的相聲藝術已形成五、六〇年代臺灣人的集體記憶，給肅殺的社會平添幽默感，用他的鄉音書寫臺灣相聲史。

臺灣餐飲業者的想像力還包括經營方式：蒙古烤肉總是結合了酸菜白肉火鍋，大概他們覺得蒙古和東北都很遙遠，一個位於北方，一個在東北，差不多啦，遂攪和在一起了。

「唐宮」三十多年來幾乎天天客滿，炳惠決定應聘聖地牙哥加州大學任教時，我們一起去唐宮吃蒙古烤肉、酸白菜火鍋，搭配每天現揉烘烤的獨門燒餅，痛飲金門高粱酒；我喜歡餐廳裏人聲比火鍋更鼎沸，掩飾了一些離愁。長女珊珊留學倫敦前，我們也曾在「瀾八方」吃蒙古烤肉、酸菜白肉火鍋。爲什麼人生有那麼多離別？

蒙古烤肉是一種熱騰騰的隱喻，是臺灣外省族群的味覺家園 (Home)，是一個北京人在異鄉的烤肉想像，創造出子虛烏有的家園烤肉，裏面是離散 (Diaspora) 故事。他所創造的蒙古烤肉，並非真實的北京烤肉，而是拼湊記憶之後，炮製出一種象徵的、重建的意義上的烤肉，一種詩性想像，呈現時間錯疊的家園滋味。

吳兆南是北京人，一九四九年來臺，一九五二年起以相聲爲專職，一九七三年移民美國。個人漂泊總糾結著民族苦難，

感受到反遺忘的意志，和文化臍帶斷血後的焦慮，通過食物的烹製，補強塌陷的文化地基，重建文化家園。

烤肉如此，相聲亦然。在母語失聲的時空中，用味蕾和鄉音撫慰個人的孤獨與蒼涼。

此文讓我想起許許多多「外來政權」與「國民黨人」在臺灣建構的新文化。

永和豆漿也是一個典型的例子。大陸改革開放前，沒見過有哪家早餐店把豆漿，燒餅，油條，包子集中一道銷售。如今這類早餐店在全國遍地開花，卻是受了「臺灣文化」的影響，而這種文化不也是源自大陸，源自國民黨老兵？

有趣的是，自李登輝以來，這些「外來文化」都變成了「新臺灣人」的文化；但日本料理，依舊是神聖不可動搖的日本料理。

回味臺灣獨門料理：蒙古烤肉

（給失根的我們這一代）

親愛的親友們請細讀和回味最後一段，那是你我成長的過去和面臨蒼茫的未來，失根和無根的遊子們！