

老兵到台灣 尬出新風味

眷村菜

文、圖 | 黃柏軒



歡迎來到本期實在好食記，本期我們要介紹的是台灣的特色料理——眷村菜。所謂的眷村，指的是民國 38 年國民政府因為國共內戰打輸了一些緣故帶著一夥到處抓來的士兵撤退到台灣後，安頓離鄉背井的軍人們的居所，而眷村菜，就源自這些老兵們從各個省份帶來的家鄉料理。

眷村菜交流了大江南北的飲食文化，吸取魯、川、粵、淮揚、閩、浙、湘、徽八大菜系的精華，以本土食材重現故鄉滋味，很自然地，當一間眷村裡住著各地的人們，五湖四海的菜式也開始交流，因此出現了很多有趣的現象：比如說台灣有一道知名的川菜「五更腸旺」，普及度之廣，

幾乎每間熱炒店都點得到，然而四川根本沒這道菜，而是早期蔣經國的四川御廚來台後，以在地食材大腸、鴨血、蒜苗、辣油研發的新菜，這個事實讓兩千三百萬台灣人都驚呆了！

走進眷村菜餐廳，通常牆上都寫滿了早期的政戰文宣，「反攻大陸」、「反共抗俄」、「增產報國」、「莊敬自強、處變不驚」，牆上高掛著軍服、武器、獎狀、勳章，店裡有時還會放早期的軍歌，往來都是熟客，櫃子上總是留一區擺滿客人寄放的酒……但台灣現在到處都是陸客，他們來吃飯時大家不尷尬嗎？

「正好相反，他們超愛跟這些標語合照的。」老闆說著，眉開眼笑。

TAIWAN
STEP

034

035



眷村好菜指南

麵食、滷味、小菜 |

越簡單的菜越難做，水餃和麵是檢視每間眷村菜餐廳硬實力的試金石，滷味和小菜則是展現各家絕學的秘密武器，受歡迎程度不亞於各種澎湃的大菜，名店「巷子口」的小菜在尖峰時刻更是一碟難求。

獅子頭 |

源自淮揚菜系，以六成肥肉混四成瘦肉，剁碎拌蔥、薑、雞蛋做成肉丸燉煮而成，有清蒸、清燉、紅燒等作法，現在已是很多台灣媽媽們的拿手菜，好吃的獅子頭肥瘦合宜，上桌時形狀飽滿入口皮酥心軟，鮮美味肉與滾燙的湯汁入喉，總讓人忍不住要獅子吼一下。

菜飯 |

起源於江浙、上海一帶，原本是太太們為了幫在碼頭做苦力的男人們補充精力，沒錢買肉只好切碎青菜加點油拌飯的貧窮料理，現在已經變成稀有的高級料理，好吃的菜飯需要高度悶煮火候，如何讓同一鍋悶出的米粒飽滿彈牙而菜不黃不萎，入口滿滿菜香，可是對廚師的考驗。

五更腸旺 |

熱辣辣騷味十足的五更腸旺是最知名的台式川菜之一，以豬腸和鴨血加入蒜頭、薑片、辣椒、花椒用小火熬成，本來叫「五更腸血」，後來愛吃這道菜的張大千覺得不雅，引用貴州說法改名為「腸旺」，從此讓這道菜的命運一路旺到今天。



可再進一步搜尋，更多美味的眷村料理：回鍋肉、打滷麵、回鍋肉、老皮嫩肉、韭菜盒子、麵疙瘩、砂鍋魚頭。

│ **村子口眷村餐廳** │ 105 台北市松山區八德路三段 12 巷 52 弄 34 號 │ **電話** │ 02 2579 6455 │

│ **福忠字號** │ 106 台北市大安區光復南路 260 巷 47 號 │ **電話** │ 02 6636 0088 │

│ **陸光小館** │ 105 台北市松山區市民大道四段 103 號 │ **電話** │ 02 8771 8855 │

│ **有啥吃啥眷村陶鍋菜** │ 新北市中和區新興街 6 巷 12 號 │ **電話** │ 02 2929 5293 │

│ **海真私房菜** │ 105 台北市松山區民生東路三段 130 巷 7 弄 15 號 │ **電話** │ 02 2546 5655 │

│ **陸軍小館** │ 330 桃園市桃園區中山東路 147 號 │ **電話** │ 03 333 3165 │

│ **孟記復興餐廳** │ 台中市大雅區忠義里月祥路 301 號 │ **電話** │ 04 2566 4161 │