

眷村菜

· 田定忠 ·



六十年前，三百萬的中國大陸軍民因國共戰爭渡海來臺，為安頓這些軍公教人員及眷屬，政府在各縣市大量興建集體住宅，前後共有三百多處，這些住宅部落被統稱為「眷村」。

由於每處眷村內的居民均是相同職業或互為工作單位內的同事，因此眷村即成為單一族群的部落，在逃避戰禍而離鄉背井的環境下，左鄰右舍的居民除了在感情上互為寄託外，在生活中的方方面面也會互通有無。

這些眷村集合了來自中國大陸各地的民衆，不同省份的民衆帶來了中華料理的八大菜系。因此在食物料理上，各省份原有的飲食文化及料理方式，在彼此交流下逐漸融合、改進，每個家庭的家鄉菜慢慢跨界料理，演變為平實不花俏，卻有滿滿滋味的一「眷村菜」。

起初，各家料理自己記憶中世代相傳的家鄉菜，並分享給隔壁或對門不同省份的同事或朋友們，這些分享的菜肴雖然充滿了人情味及家鄉味，卻不見得適合受贈者的口味。在婆婆媽媽互相切磋交流下，一些省份的家鄉菜調整了麻辣鹹酸的程度，變成了不同省份的人也能接受的口味。

在彼此不斷交流及學習之後，婆婆媽媽間出現了一個有趣的現象，非四川籍的大嬸開始會料理川菜，不是湖南籍的大媽也做起了燻腸臘肉，臺灣籍的媳婦也會擀麵做起中國北方貓耳朵、麵疙瘩、撥魚兒等麵食。

在經濟環境困厄的年代，眷村中有不少眷戶為了改善家庭經濟，開了小館做起飲食店的生意，把拿手料理端上了客人的桌面，因而一個小小的眷村即可能匯集了中華八大菜系的佳肴，人們不需遠走外地，在眷村內即可嚐到新疆饅餅、蒙古烤肉、四川麻

辣鍋、雲南米干大薄片、湖南左宗雞、東北酸白菜鍋等一盤盤的家鄉味道，消弭了海外遊子的思鄉之情，也滿足了老饕們的腸胃。

另一個有趣的現象是，早年軍眷的米糧配給中有來自美援的麵粉，這些麵粉給眷戶們提供了製作各類麵食的機會，如：牛肉麵、大滷麵、醃醬麵、包子饅頭、鍋貼水餃、蔥油餅等等，這些中國北方麵食在眷村小館的媒合作用下，成了臺灣民衆的日常食物，尤其是牛肉麵竟然也躍上了美食舞臺，成為享譽國際的臺灣美食。

眷村菜在婆婆媽媽不斷交流及主客切磋改進下，川菜減了些麻辣、湘



眷村裡相互分享交流，各省各籍的婆婆媽媽們都能做上幾道不同地方的料理。

