

回憶舊空總附近的小吃

· 王鳴中 ·

民國八十七年九月，我自松山機場防砲連奉調空軍總部，擔任勤務隊輔導長，一下子到這麼大的單位，確實是「劉姥姥進大觀園」，以前在基層看到中校營長就嚇得要死，現在部裡面的中校就算沒有五百，少說也有三百人，更別說高階長官了。比起在基層部隊每天操課、戰備、留守，在總部時間多了許多，作息也不太一樣，只要不值班的日子，都可以下班回家；另外午休也可以不在部裡面吃，總部側門邊的濟南路，也因為空總及



筆者（右一）首次奉調空軍總部擔任勤務隊輔導長，對新事物無不感到新奇，也對營區周邊餐飲記憶深刻。

中廣的員工甚多，當時還沒蓋帝寶，各類小吃欣欣向榮，也造就了舊空總附近特有的小吃文化。

過去「老空軍」大都是四川籍，也因為地緣關係，以前的濟南路開了很多鯉魚館，除了標榜「現殺現吃、一魚多吃」以外，也順道賣一點正宗的川菜，配合老四川的口味；不過，我到總部時，路上只剩下三家了，分別是「蜀魚館」、「黃河魚館」及「山水鄉」。一般人還是喜歡去蜀魚館，吃大鐵盤的「豆瓣鯉魚」，懂吃的行家除了吃魚、吃豆腐外，還會用炸銀絲卷沾豆瓣汁吃，將魚的鮮甜全數收入胃囊，那更是過癮。

吃魚我倒還好，我真正最喜歡的是「辣味雙拼」拌牛肚跟耳絲，每次辣得半死還是要吃，有一次中午在蜀魚館用餐，剛好老闆娘在炸花生米，就偷吃老闆娘炸好正在放涼的花生米，倒也回味无穷。但是可能因為年紀大了，口味有了變化，近來再去吃時，總覺得口味略重，或許是身體已經承受不了許多的調味了吧！



過去「老空軍」長官大多是四川籍，造就空軍總部周邊的川菜蜀魚文化。

黃河魚館我就比較少去，但味道也不錯，而且用餐環境比較好，近來還加賣韭菜盒子，乾烙的比油煎好吃，偶爾也會買幾個來解饞；另外「山水鄉」沒多久就歇業了，我記得店門口還有特別的造景，小橋流水，倒也有些風情。

另外黃河魚館旁有一家「壽記豆漿店」，一對老夫婦帶著兒子在做，燒餅油條及小酥餅都很好吃，豆漿不是口味濃郁的，但黃豆香氣十足，還有點焦香味；另外還有煎包、蛋餅等，種類不多，但都很實在，有一種蔥大餅包油條，慢慢吃可以吃上一整天，份量十足，更重要的是價錢真便宜，往往不到新臺幣五十元，早餐就可以吃飽。廿多年來好像就漲過一次價，總部搬到直後，我偶爾上班時還會繞一下去買個早餐；尤其是冬天的

早上，天沒還沒亮，冒著煙的豆漿跟烤得金黃酥脆的炭爐燒餅，這就是城市的味道，到了辦公室豆漿都還是燙的，吃完之後整個早上都很舒服。

旁邊還有一家餡餅粥小店，名字已記不得了，就賣鍋貼、餡餅、小米粥及幾樣小菜，我比較愛吃鍋貼配酸辣湯，當時部裡面還有「反共義士」，其中一位長得斯文白淨，但是一開口就是山東「俺腔」，這店是他的最愛，每股票漲了他就吃餡餅、鍋貼，跌了吃稀飯配小菜，相當有意思。後來小店也不開了，以後要吃餡餅，只能走到仁愛路吃「朱記」了。

再說兩家現今已經沒有的店。壽記豆漿店對面，原本有一家「成都麵館」，一看就知道又是老四川口味，由一對老夫婦在經營，主打抄手、水餃、滷菜等，風味都不錯，我喜歡他們家的炸醬麵跟蛋包湯，那時我還沒脫離學生的生活多久，一切還算簡樸，駐隊時常常當晚餐吃，經濟實惠，而且麵的分量非常大，根本吃不完；另外他的滷菜也很厲害，尤其是豬頭肉，別人家賣的都是切片，他們家都切大塊，真是食之有肉。但因為是老人家經營的關係，衛生環境差了點，阿兵哥哥跟我說那是「蟑螂麵店」，有一次在店裡面吃滷菜、喝啤酒，看

到老闆在包餃子，一邊包一邊擤鼻涕，我內心想著：「欸！最近別吃餃子了吧！」，等到民國九十六年我第二度回總部時，店還開著，老夫婦看起來更老了，不過老闆娘還是精神很好，仍是一年四季都穿著短褲、雨鞋，東西也還是那味，只是開店頻率越來越低，沒多久就關門大吉了。

「成都麵館」隔壁是一家「福園小館」，主要賣江浙菜，也是總部官員小酌、吃便飯的首選。若是有同學來總部出差、洽公，總會相約在「福園」吃一頓敘舊。他們家最厲害的就是「豆干肉絲」，豆干嫩、肉絲滑又有鑊氣，配飯下酒皆相宜，其餘各類熱炒也是很有水準，還有季節性醃製的「衝菜」，風味獨特，我總喜歡騙人先吃，再看對方吃下肚後的怪異表情取樂。螃蟹季節還可以事先預訂「螃蟹粉絲煲」，螃蟹湯頭鮮甜，再加上胡椒調味，喝完滿頭大汗，可調解酒良方。有一次新到任兩位分隊長，隊長在「福園」擺兩桌迎新，不料剛從學校畢業的分隊長涉世未深，沒上三道菜，就被老士官長們弄倒，從此一個叫「張拼盤」，一個叫「李三道」，所以李三道酒量比張拼盤好一點，福園小館後來因為生意太好，老闆做太累而歇業，真是可惜，至今招牌

還在，店早已不在了。

再往後走，有一家叫「禾鄉坊」的麵包店，我在隊上經營的小營站，每天下午會跟他進麵包販售。原以為老闆就是傳統的麵包師傅，想不到還燒得一手好菜，茶會點心也很厲害。中秋節他還特別研發「月娘酥」，請我過去試吃，那是臺式跟日式混合的糕點，吃起來別有一番風味。總部餐廳每年都要做月餅，我還請他來指導伙房一下，讓我們食勤的月餅更精進。不過老闆也很含蓄，他只說用料比甚麼都重要，原料不好怎麼做都不好吃，後來老闆應聘到大陸當顧問，等我第二度回總部，麵包店早就租出去了火鍋店，每經過內心總有點惆悵，吃不到好點心實在可惜。

「禾鄉坊」對面就是「松滿樓」了，我就愛吃這種老店，像是過去的「北京樓」、「稻香村」等。松滿樓當時還叫「松福樓」，不過它與傳統的北方菜館不同，它是甚麼菜都有，吃得到北京烤鴨、蟹黃湯包、麻婆豆腐、炒鱔糊，真的是做到「南北合」，我自己甫到勤務隊的「迎新送舊」，就是在這裡舉辦。最令我驚豔的菜色居然是「水煮牛肉」跟「宮保皮蛋」。看似很普通的兩道菜，但我當時從來沒吃過，水煮牛肉顏色漂亮，配



松滿樓承載筆者滿滿記憶，菜色口味從中尉吃到中校退伍，歷久不衰。

菜多，辣得要命，吃完再喝高粱酒，反而會把高粱的甜味提出來；宮保皮蛋則把皮蛋炸過再炒，這種炸蛋的口感我第一次吃，確實令人記憶深刻，當然他的大菜烤鴨、東坡肉等更不容錯過，蔥油餅也很是可以；等後來當了總部參謀，辦公室尾牙、聚餐還是會到松滿樓吃飯，從中尉吃到中校退伍，確實歷久不衰。

當然除了濟南路之外，空總附近大名鼎鼎的「忠南飯館」不能不提一下。它賣的是外省家常菜，當初是士官長帶我去吃的，還告訴我裡面有兩鍋飯，一鍋在來米、一鍋蓬萊米，飯隨便你添，但一定要混著才好吃。梅

菜肉、獅子頭、泡菜牛肉都是好菜，還送一碗大黃豆湯，真像在部隊吃飯，有一次請一個即將退伍的兵去吃飯，光一盤醬爆肉他就吃了八碗飯，令人嘖嘖稱奇。不過忠南飯館因為生意太好，想進去吃是要有技巧的，一定要早點先派辦公室學弟去佔位置，先把菜色點妥、大部隊剛好開到，就能立刻上菜吃飯，吃完就走，完全不浪費時間。因為採客飯制，概估幾個人去吃就點幾道菜，當然人去得越多越好，像粉蒸排骨、蹄花黃豆都要用搶的，不然一下子就沒了，還有一「糖蒜」，敢吃的人就認為是美味，無法接受的就逃之夭夭，「忠南飯館」迄今仍屹立不搖，就是口味沒有變化，讓人吃的到「老味道」。

其實當時空總福利事業辦得還不錯，建國南路上空軍福利站，樓上就有一家「星城」餐廳，可以辦桌也可以點小炒，雖然菜色比不上福園或松滿樓，但是圖著方便，餐廳內還有安裝「軍線」，可以一邊吃飯一邊掌握辦公室動態，另外在復興南路的「空軍官兵活動中心」，附設「龍濤園」餐廳，是臺北地區舉辦婚禮的好地方，生意非常火爆，每年活動中心會請部內主官吃一次飯，有一次我代表隊長去參加，吃到一道「碳烤鮭魚」，



筆者對忠南飯館蓬萊米、在來米混著吃和眷村常有的老味道仍念念不忘。

真是厲害，至今仍回味不已，可惜後來因故歇業，之後得標的餐廳都撐不起來，再到後來官兵活動中心也被拆除，連個影子都沒有了。

軍旅期間在空總共待了十三年，其中在仁愛路營區八年多，對於總部周遭確實有許多情感，尤其是小吃方面；畢竟一天要吃三頓飯，而周遭的小吃店正好符合我們的需求。其實我只講了一條街而已，如果範圍再擴大，還有捷運包子、正義國宅的豆腐盒子、忠孝東路巷子裡的涼麵、仁愛路上的朱記餡餅粥、圓環的沾美西餐廳都有我與同袍的足跡，還有SOCCO百貨旁已歇業的「永福樓」，更是我們隊上士官長的秘密基地；其實大部分的小館都已不在了，如今去吃僅存的小館，圖的不是味道，而是回味軍中服役時的點點滴滴。