

再談空作部、公館附近小吃

· 王鳴中 ·

上一篇寫舊空總附近的小吃與小店，許多讀者以為我已年過七十，才寫得出這些古早事，在此鄭重澄清，筆者真的沒那麼老，只是軍旅生活多年，把看過事情與吃過的味道記錄下來，也不枉走過這一遭。

民國九十年底，我在空軍總部勤務隊輔導長任滿，照例要歷練參謀職，原以為會留在總部任職，但是被派到戰管聯隊去當政戰官，就表示在總部表現不好，還不夠資格擔任高司單位參謀，要再加強磨練一下。我就這樣窩窩囊囊的去位於公館與空軍作戰司令部同營區的戰管聯隊報到，雖然不樂意，但是離家近，晚上還可以回家吃飯，想起來也是不錯的。

不過，到了戰管聯隊之後，發現還是很有樂趣的。因為當時聯隊級政戰部編制很大，上有主任、副主任罩著，中間有幾位少校、中校的學長們照顧，我們這種小老弟，平常就是幫學長跑個腿，出一些學長不想出的差，所以不到一年的時間，北從東引、南到鵝鑾鼻，高至樂山、大漢山都跑了個遍。工作不累，時間很多，甚至

萌生下班後去學習新專長的想法，後來是考上研究所在職專班，才打消念頭。重點是，我們的營區在基隆路裡面，走出來就是臺大公館商圈，除了臺大、臺科大眾多的學生外，也是臺北市各學校轉車的樞紐，熱鬧非凡。也因為臺大是一流名校的關係，外國學生很多，附近世界各地的美食都有，但我還是偏愛小食、小攤，這段歷練也給了我許多有趣的回憶。

從營區四周講起，空作部緊鄰臺科大，臺科大的學生餐廳我們常光顧，裡面的麵飯都是便宜又大碗，還買得到新臺幣六元的克林姆麵包，真是物美價廉，往公館走就是民族國中，當時民族國中前面有兩家平房早餐店，一間是「美而美」；另一家是「公館煎包」，他們家除了煎包外，還賣三角餅跟四角餅等發麵餅，還可以額外加煎蛋，麵香與蛋香混合，這是何等的享受！與豆漿更是絕配，煎包就高麗菜跟韭菜兩種，特色是醬料是老閩幫你加，而且是用尖嘴瓶直接注入內餡裡，醬油、辣椒、醋一齊加，味道真是好，尤其是加醋，整個韭菜的

鮮味都提出來了，可惜後來老屋拆除，老店就不在了。近來，附近開了一家公館水煎包，一看就知道與老店無關，自此三角餅、四角餅加蛋的小吃，臺北市都不好找了。

空作部的側門是芳蘭路，靠近營區邊有許多餐車；其中一輛是「小黑煎包」，煎包口味也就一般，但他的辣椒醬油很有特色，醬油裡都是青辣椒，學長就教我多放青辣椒，把煎包咬破後，塞入青辣椒再一起吃，高麗菜混著微辣的青辣椒，一吃就著迷，不過沒多久就不做了，非常可惜。旁邊還有一家鐵皮屋叫「真善美」的麵店，平價又實惠，滷菜很便宜，大碗麵根本吃不完，炸醬麵還有蒜泥味，很有意思。附近還有退員宿舍，有一次見一位榮民伯伯，拎著一瓶小高粱酒，叫了五個水餃，水餃還沒煮好，逕自就喝起來了，真是無酒不歡。

另外，空作部正門旁邊的巷子，緊鄰臺科大的宿舍，晚上也會有許多餐車，賣宵夜給住宿的學生。例如：鹽酥雞、臭豆腐等，其中有一攤是肉絲炒飯與麵，炒飯很簡單，就是蛋、飯、高麗菜跟肉絲，特色是老閩炒一鍋飯至少翻鍋五十次，飯蓬鬆、蛋香、菜脆、肉絲滑嫩，還充滿了鑊氣，份量十足，而且炒飯時，老闆夫妻常

常在鬥嘴，吵越兇、翻鍋越用力，炒飯越好吃，每次晚上值班時，總要請人冒著「生命危險」去排隊買炒飯，畢竟老闆夫妻吵架，鍋鏟、瓦斯桶都在旁邊，感覺似乎有些危險，但為了美食，還是要拚一下，後來我回總部當新聞官，常常加班到深夜，回家時還會順道買一份炒飯當晚餐吃，相當有趣。

從空作部走出來，進了汀洲路，裡面小吃店可多了，其中「順園」跟「維綸麵食館」兩間要一起說，順園的麵食種類多，無論湯包、蒸餃、牛肉捲餅、餡餅、抓餅都不錯，也有各類炒菜、火鍋，但我通常是叫一份餅



宿舍大科臺鄰緊，巷子邊旁門正作部空，有許許多多營業餐車；圖中炒飯餐車以飯蓬鬆、菜脆、蛋香、肉絲滑嫩而著稱。

（抓餅或捲餅），配上兩個小菜（烤麩、小魚辣椒），再加點一碗酸辣湯，吃飽又不貴。後來去清泉崗基地出差時，基地大門口巷子裡的「老趙」也是這樣吃，差別是老趙小菜種類更多，還有蟹殼黃可買，甚是過癮。「維綸麵食館」賣的東西跟順園差不多，但是他的炒餅的味道確實道地，只是現在吃不太到燴餅，就是將炒餅加高湯，像吃湯麵一樣，現在要吃只有自己動手做了；另外他家的羊肉膾鍋麵是冬天必點，熱騰騰的麵端上來，先喝一口羊肉湯，真是鮮香十足，接著大口吃麵，吃完早已酣暢淋漓、滿身大汗，真是痛快。

再往後走就是有名的「秦師傅」水煎包，現在改名「劉家」了。水煎包就三種口味，高麗菜、韭菜、鮮肉，韭菜最厲害，包子放再久，韭菜卻還是翠綠色的，搭配粉絲及蝦米，鮮味十足，而且是皮厚餡多，麵皮雖然略厚，但嚼起來很有勁道，旁邊還有一家無名「蟹殼黃」，烤得也很不錯，當時都賣新臺幣十元，我常常下午帶著主任的駕駛去買這兩樣，一顆煎包搭配一個蟹殼黃，剛好當下午茶，每次送進主任辦公室時，主任總要嘟囔：「肥死了、肥死了，等會又要多跑兩圈了」；另外副主任也是一位美

從空作部走出，往汀洲路即可到達劉家水煎包（原名「秦師傅」）。



食家，他常跟我說：「哪家的水餃好吃」、「那裡的燒雞厲害」，每次辦公室或單位辦慶生會，生日蛋糕他指名買羅斯福路上的「得記」，得記歷史悠久，蛋糕口感細緻綿密，麵包以臺式麵包為主，波蘿麵包是強項，我愛吃，我兒子也愛吃，也算吃了兩代人了，即便開在黃金地段上，始終平價販售，至今我仍常去買。

進了羅斯福路的巷子裡，就是一級戰區了。除了峨嵋川菜、易牙居等老店外，每天大排長龍的就是藍家割包與大腸包小腸。藍家割包生意太好，店員練到六秒包一個割包，他的肉可從全瘦選到全肥，非常客製化，再搭配玉米排骨湯，湯熬久了都是玉米的甜味，吃一份飽足感十足。旁邊的金雞園，他們的菜肉蒸餃配油豆腐細



大福利排骨大王位於公館，無論主菜、配菜或蘿蔔乾都獲得單位一致好評。

粉湯，據說是揚州人早餐的標配，菜肉蒸餃是將青江菜剝細再加絞肉，爽脆可口，他的小籠湯包、燒賣也都不錯，而且價格只有知名小籠包店的一半，還有排骨飯、紅豆鬆糕、各類麵點，種類多元都很有吃頭；有一回，我在陸軍總部當侍從官的同學打電話給我，說他在公館幫他老闆買大腸包小腸，我想：「這是什麼厲害的食物？」一位中將竟要侍從官從桃園龍潭來公館買大腸包小腸解饞，可見威力十足；不過我一直對這種食物沒太大興趣，畢竟這附近選擇實在太多，而胃就只有這麼大。

雖然我們在空中作部搭伙，每天中午都可以去餐廳吃飯，但當時空作部的伙食供應不太穩定，有一次我去用餐，結果只有兩道青菜，當時年輕氣盛，端著餐盤跑去找督伙食官人行處副處長，請他給一個說明，一樣交伙食費，早來的吃四道菜，晚來的吃素？也因為這樣，我們常常不去餐廳吃飯，改叫便當或出去營外吃，最常吃的就是臺科大學生餐廳，便宜又大碗，但就是味道平平，有時候也會豪華一點，會去買公館有名的「大福利排骨」，大福利排骨除了排骨飯外，還有雞腿、雞排、魚排等基本款，排骨、雞腿咬下去都是肉汁外，雞排也不會乾柴，重點是配菜，由於很多便當店配菜都做的馬虎，最怕吃到三色豆或是加了番茄醬的番茄炒蛋，他們因為生意很好，青菜幾乎現炒，另外醬燒豆腐幾乎每天都有，比擬餐廳水準，還有特製的辣蘿蔔乾更是開胃聖品，所以每次辦公室提議吃大福利排骨時，總是獲得一致支持；直到多年以後，總部搬到太直了，我們偶爾還會去買來吃。另外一家是新生南路上的「鳳城」港式燒臘店，我最愛吃燒鴨加叉燒，因為純港式，所以只有一樣配菜，再淋點醬汁，主要是吃肉。有一次中午買鳳城的便當，主任當時剛

到部，吃完後大概不習慣，就唸叨說：「肉又不是很多，只有一點菜，澆點汁不划算啊！」，從此我們就比較少吃鳳城了，不過他的叉鴨飯實在好吃，至今生意仍是很好。

在公館營區待了三年九個月，大概很會跑腿，尤其是買吃的方面，把主任、副主任餵得飽飽的，還常常變花樣，所以績效還不錯，正規班結訓之後，跑了半年眷村，將臺北市的「民族新村」送入歷史，完成拆遷，我也調到新竹基地擔任營輔導長。當然，到了新竹又是一段新的生活，不過公館的店跟濟南路不同，大多數都還在經營，多年來觀察，公館各種新店鋪換得很快，但這幾家老店始終屹立不搖，我也樂得繼續享用啦！

更正啟事

本刊第九八五期（民國一一年六月號）〈親歷紀實——西安事變被擄之回憶（上）〉一文中，第二十八頁「註五」的李懷民老師並非廣東空軍出身，經查為雲南航校二期畢業生，特此感謝高興華老師惠予來電指正。