

「川話」、「川菜」 空軍裡特有的「川味」

文／陳尚勇

▲「三香三椒三料、七滋八味九雜」概括了川菜特色【照片取自中時新聞網】。

政府陪都（臨時首都），乘載著不少戰時回憶，空軍亦以四川這個大後方為基地，進行八年浴血奮戰。當時，空軍在四川境內廣建機場、興辦學校、設立工廠，一面抗戰，一面建軍，中華民國空軍雖始於杭州笕橋，然於四川滋養茁壯。許多四川籍子弟亦共襄盛舉，投身空軍行列，為空軍貢獻心力。

國民政府空軍第一次入川，可追溯至民國二十四年，當年四月五日時任空軍第三隊少校副隊長李天民，親率「可塞」機（O2U-1武裝偵察機）三架，自湖南長沙起飛，在湖北宜昌補充油料後，直飛重慶。當時空軍第二、四等兩隊及新編「諾斯羅普」（N2C）戰鬥轟炸機大隊，集中四川廣陽壩機場，其主要任務，係協助當地「川軍」遂行剿共。國民政府空軍機群對共軍輪番出擊，實施轟炸，致使共軍無法進入四川，因而只能流竄回貴州境內；國民政府空軍亦隨即進駐貴陽清鎮機場，並續飛昆明。

國民政府遷都重慶後，當時空軍最高指揮機構——「航空委員會」亦搬遷至成都東門外沙河鋪，同時設立空軍第一、二兩路司令部於重慶、成都兩地。民國二十七年十月一日，「空軍軍士學校」（後併入空軍官校）及

「飛機修理工廠」創立於成都南門外太平寺機場旁；民國二十八年十二月一日，空軍最高學府「空軍參謀學校」創建於成都復興門外；隔年（民國二十九年）八月二十一日於灌縣蒲陽設立「空軍幼年學校」（來臺復校後，於民國六十五年同陸軍官校預備班、海軍官校預備班併入中正國防幹部預備學校）。這也正是老一輩曾在幼校求學的空軍前輩們所傳頌的「蒲陽精神」緣由。

八年漫長的抗戰歲月裡，四川——這個「大後方」是當時全國僅剩的物資供應大省。儘管負擔巨大，然在此國家、民族存亡的關鍵時刻，四川百姓們表現出了高昂的抗敵意志。面臨著物價上漲、日機持續六年多的無差別轟炸，百姓們仍加緊耕種、生產，支援前方；此外，民眾更自發組織募捐活動支援抗戰，無論是平民百姓，更或是知識分子、商界名流都投入其中。民國三十二年開羅會議後，國民政府配合美軍攻勢，於中國戰區內亦展開全面反攻；美軍派遣B-29型重轟炸機進駐，以對我國東北、日本本島、臺灣及中南半島等日本占領區進行戰略性轟炸。我最高當局乃選定在成都附近，新津、彭山、邛崃、廣漢等四地，興建大型機場，以供美軍

B-29型轟炸機作戰起降使用。

民國三十三年一月二十九日，距農曆新年不到十天，機場工程正式動工。當時天寒地凍，環境惡劣，然而政府仍動員了高達一百五十萬名民工，這些民工衣衫襤褸、胼手胝足，憑藉長滿老繭的雙手和簡單的工具，分區同時興工。最終，所有機場工程於當年五月一日完工，距完工限期一百天，提前一週。其中，廣漢機場更在短短九十三天內，從無到有建成，為軍事工程史上少有先例，美國陸軍航空軍第五十八轟炸聯隊第四四四轟炸大隊隨即進駐廣漢機場。同年六月十五日下午，七十五架B-29型重轟炸機從廣漢等四個機場起飛，首次轟炸日本八幡鋼鐵工業中心，為盟軍反攻日軍的重要一役。當時的四川民眾們群策群力、居功至偉。

空軍於「天府之國」整軍抗敵多年，早已與當地百姓水乳交融，更有不少人迎娶川籍名媛閨秀，視四川為「第二故鄉」。因此，生活方式、飲食習慣乃至於語言，不知不覺中已將「川味」融入其中。抗戰勝利後，原集中於四川境內各空軍單位、部隊，依令遷移出川，隨著空軍基地遍布全國。民國三十八年國民政府播遷臺灣，除空軍官兵外，四川籍及其他省

籍軍眷亦隨軍來臺，遍居各地眷村，致使「四川話」成為空軍與眷村第二代，甚至第三代的共通語言。小時候，筆者生活、成長於空軍第二後勤指揮部（現已裁撤）的眷村，在印象裡，四川話真可謂是「官話」，無論年紀大小，不管來自大江南北哪個省份，見面均慣用「川話」對談，連村裡辦公室用廣播宣達事項及業管眷村的空軍長官來村裡訪視、探望與座談，也都使用「川話」交流。

嚴格來說，當時那些「眷村川話」應只是有點接近「普通話」的川音。所謂「四川話」與「普通話」大部分，除音調不同外，語法結構也大致相同。當然「四川話」除很少有一「捲舌音」外，也有它獨特的語法特色，最明顯的特徵就是習慣於副詞、動詞和形容詞後加上後綴詞，以強調語氣，例如「普通話」說：「很高興」、「很舒服」，用「四川話」發音則為：「高興得很」、「安逸得很」；同時現在常用的一些詞句，有不少也是從「四川話」而來，諸如「香噴噴的」、「甜咪咪」。



咪的」、「耙希希的」（意思是爛得很）等形容詞，以及「擺龍門陣」、「巴不得」、「打牙祭」、「捱（苟）」等用語。猶記得剛開始學飛時，有時在科目操作上，飛不到師父（帶飛教官）的要求標準時，他在恨鐵不成鋼又情急之下，一連串「四川話」相當自然地脫口而出，現在回想來，不禁讓人莞爾一笑。此外，每每參與空軍老師與老教官們的餐敘，「川話」在杯觥交錯間迴盪其中，著實令人倍感親切。

臺灣特有的「川揚菜」，也是在烽火連天的時代融合而成的美食。由於北伐成功後，國民政府定都南京，全國政經中心集聚南京、上海一帶，佐以當時中央航校創建於杭州笕橋，因此當時「淮揚菜」（江南地區淮安、揚州、鎮江一帶菜系）相當盛行。隨著抗戰軍興，政府遷都四川重慶，空軍大部隊移駐成都，不少「淮揚菜」的廚師也跟隨入川，於是開始融合了兩地菜系，成為了「川揚菜」的開端。川菜及淮揚菜與魯菜（山東菜）、粵菜（廣東菜）同列中式四大菜系，如要列八大菜系便要加入浙（浙江）、閩（福建）、湘（湖南）、徽（安徽）等。「淮揚菜」選料嚴謹，因材料施藝，製作精細、風格雅麗，追求

本味、清鮮平和，且刀工細膩、善用火候。「川菜」則以取材廣泛、調味多變、菜式多樣、味清鮮醇濃並重，以麻、辣、鮮、香為特色，可用「三香三椒三料、七滋八味九雜」概括川菜特色。三香係薑、蔥、蒜；三椒即辣椒、胡椒及花椒；三料為醋、郫縣豆瓣醬及醪糟（酒釀）。食材採小炒、乾煸、乾燒和燴煮等多樣式烹調，以達到七滋（酸、甜、苦、辣、麻、香、鹹）八味（魚香、酸辣、乾燒、麻辣、辣子、紅油、怪味、椒麻）境界，再加上九雜（山珍、江鮮和野蔬等選料）。

民國三十八年可堪稱是近代史上最大的一次遷徙，「川揚菜」與「川菜」也隨空軍跨越海峽，來到臺灣落地生根。其中，臺北市「銀翼餐廳」便是相當著名的「川揚菜」餐廳。這家餐廳前身，最早係當年中央航校餐飲部，以「淮揚菜」為主。因抗戰期間亦隨國民政府遷至重慶，而又加入了「川菜」元素；來臺後，隸屬空軍新生社（空軍軍官俱樂部前身），除接待空軍軍官外，並兼負國家特殊節慶或慶功宴時，總統及高級將領的餐點佳餚，軍官們偶爾也邀請民間友人來用餐。時任空軍總司令王叔銘一級上將任內推動該餐廳民營化，民國四

十二年餐廳正式轉為民營，王叔銘一級上將便以空軍軍徽「銀色飛翼」的象徵，為餐廳命名「銀翼」，寓意不忘出自空軍的根本。我父親來臺後的第一頓飯，便是在該餐廳用餐，所以「銀翼餐廳」自幼便是家裡聚餐地點首選，幾十年來，鮮少改變。

除正宗「川菜」外，許多諸如「紅油抄手」、「麻婆豆腐」、「回鍋肉」、「豆瓣魚」、「樟茶鴨」等川味小吃及家常菜亦開始盛行，然而川菜中所謂的「江湖菜」，卻較少為人所知，生平第一次接觸，居然還是基本組完訓時，師父（帶飛教官）帶我去吃得呢！「江湖菜」源自於川菜渝派地區的菜式，嘉陵江古稱「渝水」，橫貫重慶市區中心，故重慶自古以來簡稱為「渝」。由此可見，「江湖菜」也就是以重慶為中心及其周邊地區的特色菜品。像「重慶烤魚」、「酸菜魚」、「毛肚火鍋」、「水煮牛」、「毛血旺」、「辣子雞」等，都是「江湖菜」的代表菜式。其特點便是土、粗、雜，亦即「濃厚的鄉土特





▲「水煮牛」（右）「重慶烤魚」（左）都是「江湖菜」的代表菜式【照片取自中時新聞網】。

色」、「粗獷豪邁烹調手法」與「複雜的烹飪技巧」；當舌尖上的味蕾已漸漸遺忘了「江湖菜」的味道時，日前於新北市新店區不經意發現了一家正宗的四川「江湖菜」餐廳，看似不甚起眼的店面，居然已被多家媒體爭相報導過，也讓我重拾了那個道地「江湖菜」的滋味。

有很長一段時間，國軍各單位、機場與陣地的總機代號，基於保密需

求，皆以中國大陸地名作為代稱。若用戶等級不夠，無法直撥至其他總機時，勢必得勞駕總機房大姐採人工轉接。因此，彼時也得對諸如江蘇一號、上海、重慶、南昌、南鄭、高郵、泰和、萬縣、永豐、鎮安、內江、銅梁、梓潼、江口、岐山、玉山、仁壽、簡陽、上饒與眉山等總機代號與單位，爛熟於心。後來，筆者不經意發現，在空軍總機代號中，除江西地名被使用較多外，四川地名的占比亦相當高，其中包含了當年的陪都重慶、位於成渝交通要道（成都、重慶間）的內江、抗戰時期素有「空軍第一關」與「民族復興路」稱號，當時空軍地勤人員入伍生總隊駐地——銅梁、曾進駐美軍B-29型機的彭山機場的所在地——眉山；此外還有萬縣、仁壽、簡陽、梓潼等地。

隨著總機數位化，國防部設立北、中、南、東的「聯合查號臺」，於民國九十四年起，全面取消以中國大陸地名為主的總機代號，採以數字碼代替沿用迄今，然而這段過往，就如同空軍裡特有的「川味」一樣，是一個大時代的見證，是一段彌足珍貴的歷史，甚至是某一代人生活裡的回憶及另一代人生命的全部。