

你今天吃牛肉麵了沒？

12-11

舉起手中的筷子及湯匙，將豐富美味的牛肉麵放入口中。嚼勁十足的牛肉與 Q 軟的手桿麵條堪稱絕配，在嘴裡充滿了和諧的滋味。這是我初嚐紅燒牛肉麵，但絕不會是最後一次。

數百年來，台灣人民原本認為吃牛肉對辛勤耕田的牛隻而言是褻瀆的行為，畢竟牛是台灣農業不可或缺的主力。但這種看法在 1949 年牛肉麵誕生後隨之改觀。當時，國民政府由大陸播遷來台，許多老兵為餬口而紛設麵攤賣起家鄉味。這對台灣飲食文化有極重要的影響，牛肉麵成了社會各階層共享的美食。

清燉牛肉麵的湯頭清淡鮮美，紅燒牛肉麵則湯汁深濃，口感更為豐富。牛肉麵愛好者常加上如酸菜、辣椒、或咖哩等有趣食材，讓牛肉麵有些小變化。另一種吃法則是不帶湯的牛肉乾麵。

若你無法決定嘗試哪一種，不妨親自走訪一年一度的「台北國際牛肉麵節」。舉辦這項活動的目的，是希望能選出牛肉麵業中的翹楚。2005 年的冠軍得主便展現創意，以馬丁尼酒杯盛裝牛肉片及冷麵，呈現牛肉麵的多樣風貌。無論傳統口味或是改良的現代風味，牛肉麵絕對是能挑動你味蕾的豐盛佳餚。