

牛肉面 / Nouilles au boeuf

Li Ang

2008

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1064482ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1064482ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département des littératures de langue française

ISSN

2104-3272 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Ang, L. (2008). 牛肉面 / Nouilles au boeuf. Sens public.
<https://doi.org/10.7202/1064482ar>

Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International
(CC BY-NC-SA 4.0) Sens-Public, 2008



Cet article est protégé par la loi sur le droit d' auteur. L' utilisation des services d' Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d' utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>



国际网络杂志

International webjournal

www.sens-public.org

牛肉面

李昂

牛肉面，通常作成汤面的一种，以其主要用牛肉作料而得名。以牛肉块和卤包熬煮成整锅带肉汤汁，适量盛入大碗，再加上水煮过的面条，几枝青菜，洒上葱花，便成一碗热腾腾、香喷喷的牛肉面。浓郁的黑褐色汤汁上通常会飘着一层牛肉煮出的油，晶亮亮的油水不至全然蒙盖住里面的热气.....

他一直记得，这政治犯难友，每当他吃面时，趴在对面牢房的铁栏杆上，看着他的那种极度渴欲的神情。每回都是看他把最后一口面汤喝完，那难友也才喉头一阵颤动、吞下最后一口口水。

Le bouillon produit par la cuisson à l'étuvée a tendance à prendre une couleur brun clair aux reflets mordorés, tandis que la viande se dore d'un ton plus foncé. Si l'on y ajoute de la sauce de piments, une merveilleuse vague rouge vif s'étend sur la surface du bouillon, au point de recouvrir parfois complètement la vapeur chaude qui ne peut s'élever: c'est un coucher du soleil sur l'eau étale qui s'offre à vous. Alors, allez-y! Prenez-en une bonne gorgée sans criante! Ah! Épicé et chaud, quelles délices... A se pâmer ! (traduction André Lévy)

牛肉面

李昂¹

他被当成政治犯逮捕，还被判处死刑，后来方改为无期徒刑。在他被囚禁的二十三年间，有一次有一天，他极想吃一碗牛肉面。

那时牢里可以买到牛肉面，当然要有钱，但也非昂贵到一般犯人都吃不起。基本上是有钱、付费，便可以吃到一碗牛肉面。

他虽是政治犯，牢外的家人提供不虞缺乏的金钱，不容浪费，但吃碗牛肉面，特别是嘴馋极思要吃些东西时，是吃得起的。

他叫了面，规矩是下午五桌登记，晚上九桌送来，作宵夜吃。吃面的时候他看到对面牢房囚禁的犯人，和他一样都是政治犯，以无比艳羡的眼神，盯着他手中的面，看着他把最后一口面汤喝完。

他心中想到要为这名政治犯难友叫一碗面。他知道难友从没有亲人前来探视，当然没有钱买面吃。

他要请这名难友吃碗牛肉面。

¹ 李昂，本名施淑端，台湾鹿港人。当代最重要的华文作家之一，十六岁即开始写作，三十岁以《杀夫》震惊文坛。2004年获法国文化部颁赠最高等级「艺术文学骑士勋章」。

著有小说《花季》、《爱情试验》、《她们的眼泪》、《杀夫》、《暗夜》、《一封未寄的情书》、《迷园》、《北港香炉人人插》、《禁色的暗夜》、《自传的小说》、《看得见的鬼》、《花间迷情》。散文《猫咪与情人》、《漂流之旅》、《爱吃鬼》，社会纪实作品《外遇》，以及人物传记《施明德前传》。

其小说《杀夫》已有美、英、法、德、日、荷兰、瑞典、义大利、韩国等国版本。《迷园》有日、法文版。《自传的小说》在日本，《暗夜》在法国，《看得见的鬼》在德国出版。

其作品曾由《纽约时报》、《洛杉矶时报》、《旧金山记事报》、《读卖新闻》、《每日新闻》、法国《世界报》、英国《卫报》等评介。

隔天，为了一个他觉得不太是理由的理由，他没有订面，(他较少提及那一天何以不曾及时订到那碗牛肉麵，如果必要解释他才会说是因着他正在蹲厕所)。

他心想也不差这一天，牢里什么都没有，有的就是时间。反正明天下午再订一碗，晚上睡前，就送到难友手中了。

第二天，他尚来不及向牢方订一碗牛肉面，天刚破晓时，难友被拉出去枪毙了。

许许多多年后，甚且到他集荣耀于一身，是为具影响力的政治人物，他都还一直记得这碗未订的牛肉面。

牛肉面

通常作成汤面的一种，以其主要用牛肉作料而得名。

以牛肉块和卤包熬煮成整锅带肉汤汁，适量盛入大碗，再加上水煮过的面条，几枝青菜，洒上葱花，便成一碗热腾腾、香喷喷的牛肉面。

浓郁的黑褐色汤汁上通常会飘着一层牛肉煮出的油，晶亮亮的油水不至全然蒙盖住里面的热气，便可见载浮载沈于汤汁中米白清纯稚嫩的白色麵条，与怎么看都不太无辜的褐红色肉块。热提起牛肉是为肉类的腥膻，已经卤包调味中和，便成为带香料的肉香。

仍沈重的香气。

却是如假包换的美味。

许多年后，当「白色恐怖」的阴影远去，或者说，甚且在大逮捕与刑训逼供仍存在时——毕竟长达超过半世纪。人们(当然包含他的政治犯敌人)就曾质疑，公开与私下质疑：

「政治犯在牢里还可以买牛肉面吃？可见坐牢没什么嘛！」

他就需要辩白：

「花钱能买到牛肉面吃，只有被关在『警备总部军法处』的时期。」

人们多半不再说什么，他们立时明白，这是一个等候判决、也是一个等候处刑的地方。

那临执刑前给犯人较丰富的一餐，一直是这个远从中国大陆前来统治的民族的风俗。孩子们始自童小，就会听到，临死刑前，称得上「汉子」的人，能大口吃肉大碗饮酒，再撂下这样一句话：

「砍头不过碗大的窟窿，二十年后又是一条好汉。」

给刑前的犯人喝酒为壮胆，但为什么一定给肉吃呢？那前来统治的民族源自北方黄河流域，内陆不靠海，河、塘里的鱼通常不容易体大，大的鱼多半珍贵。如是小鱼，鱼小多刺。能想象含着眼泪（或眼神一片空洞）的死囚，在牢里昏昧不明的光线下，得一根根小心翼翼的挑出鱼刺、再送入口中？

那河、塘里的鱼通常还不能靠筷子挑出鱼刺，只消翻搅几下，白色的鱼肉很快的以十分决然之姿背离鱼的主要骨架，除了像野生黄鱼这样珍贵的海鱼，肉会以像大蒜瓣的形样，一瓣一瓣的剥落下来，每一瓣分离开的鱼肉都是嫩白晶莹的蒜瓣状美姿。多半鱼的肉只能以细碎仍绵密结合的鱼肉纤维，白糊糊的一坨、一堆散落下来。

要让鱼肉、鱼骨分离，还经常糟踏一尾鱼不成鱼形，从鱼头到鱼尾整个背脊骨截节断裂，支撑鱼身的横刺根根被拔除.....

比较容易的因而是试图将鱼骨炖烂，那从中国大陆前来统治的民族以烹煮菜肴闻名于世，他们便会作出像「葱烧鲫鱼」这样的名菜。善烹调的厨师能将巴掌大、全

身都是小刺的鲫鱼，煮至鱼骨根根酥化，但又能保住鱼肉不至糊烂、变味，还能鱼身充满葱香入味。

(可是也不能给牢里的死囚最后一餐饭有「葱烧鲫鱼」，这菜太费工费时了，虽然葱和鲫鱼都是便宜的食材。)

所以最好还是肉。

便是他在「警备总部军法处」等待判刑、他的政治犯难友等待被枪毙时，能订到的那碗牛肉面。

「牛肉」——面。

那「警备总部军法处」，传言中的「巴士底狱」，一直是一个神秘的所在。

他在被捕后历经近两年的审问、转移几个囚禁地方后，以无串供之虞，方被送来此等候判决。

他被移送来此是由密闭的侦防车，到抵后只见一排简单的牢房。至于高墙、铁丝网、警卫……都只在同房难友的描述中。没有人能加以证实这样子的描述是否属实，当然也没有人提出反驳，因着能走出这一格一格囚室，见到囚室外其他建筑部份的，只有那被拖出去行刑——枪毙的人，以及，判刑确定后发监囚禁的犯人。

(没有人能回头、或愿意回头。)

他们在狭窄的囚室里，以各处搜取得知的信息，谈着这无人敢反驳的「警备总部军法处」，它所在的位置、它邻近的环境、它的外观、内部。他们必需这样谈论，方让他们确信他们果真还在某地，尚未消失，也还没有被遗忘。

(而没有人愿意证实他们的谈论。为了怕越狱，与他们唯一有接触的警卫，奉命不能告之任何相关讯息。)

于等候判决的漫长时日里，终有一天，他换到另一侧的牢房，在这里他获准写信、亲人也方能知晓他的下落，可以来此探访。

从可以信赖的亲人口中，他能确知他所在的位置，没错，他仍在台北市，那是为从中国前来统治的国民党政权的首善之都，台北市，只不过是在边沿。

妻子带来一些金钱，往后并会每个月寄来两百块钱。才能顺利支付牢内日常生活所需。

牢里供应三餐伙食，但牙刷、肥皂、毛巾、卫生纸，仍得自己出钱购买。他在这之前一定是过怕了大便后没有纸擦的日子，所以往后即便成为一个头顶光环的政治异议份子，他随身携带的小包里，仍一定有毛巾、卫生纸、牙刷..... 以及，一定额度的现金。

他在这里等候那不知何时会来到的判决，等候的是徒刑，或依「动员时期堪乱法惩治叛乱条例」的唯一死刑。

拉出去枪毙——执行死刑，在这里通常是星期五，天蒙蒙才要亮，警卫室的灯一亮，便知道是日又要枪毙人了。至于是谁，得看班长走向那个牢房，叫的是那个人的名字。

为了这枪毙犯人的星期五，前一天晚上，也就是星期四晚上，牢里一律加菜，每个犯人多加一块三寸来长的肉和豆腐。

对等候判刑的犯人，这块肉与豆腐是每个星期等待的口腹饱足与滋养。在毫无油水的残败餐食里，终于有了这块肉，小小一块三寸来长，至少是块肉，咬下去，有肥油渗出，几乎可以听到肥肉在牙齿咬合中滋一声欢快的叫声，接下来油水出来了，先是在齿间，滑润了乾涩的牙齿、齿龈，然后才是嘴，哗！整个嘴里.....

冒着油水！

对于判决确定的死刑犯，每个星期四这一块三寸来长的肉与豆腐，在在都可能是「最后丰盛的那一餐」。

他们在接受死刑通知后，晚上通常都不睡、睡白天。同房的难友也愿意配合，分担掉他们该作的事。何以要睡白天？是在等待隔日是否轮到他们被枪决的漫漫长夜里，根本无从入睡？还是，对少剩无多的时日要多加珍惜？还是，醒着总是较为安心？

不论为何，在等待天亮或可能到临的枪决，漫漫长夜里，肚子至少有那一块三寸来长的肉。当然也有豆腐和是夜的饭菜，但牢里的伙食缺乏油水，发黑的米、长虫的面粉、能噎死人的粗菜梗.....在肠胃里很快被消化掉了，最后，在等待可能来临的死刑，肚子里，有的便是那一块三寸来长的肉。

至于等待判刑的犯人，这一块肉，可以是无处可去的狭窄囚室中，接下来一个星期谈论的重头：

「为什么送饭的外役这回给他较大的一块肉？」

「他的肉为什么部位比较好，都是瘦肉？」

「我一连三次拿到的都是皮，这条老母猪一定生了不知道几百胎，皮老到咬不动。」

(是他作了什么对不起难友的事？他出卖了谁？才有如此较好的待遇，每次都有最大块的肉吃？)

但有肉吃总是好事，他们也会开开这样的玩笑：

「我分到的肉还长毛，一根根站得像下面那根.....嘻嘻、嘻。」

有人便反故意问：

「你那根只有猪毛那么细啊？」

还好还会有下一回、下个星期四，总希望分到的肉大块些、瘦肉多、部位好些。

等候判刑的人吃着这基本上是为等待行刑（通常是枪毙）的人准备的肉，而不会有人问：

「他们吃的是谁的肉？」

有了家里按月寄来的两百块，他便不全然得靠这每个星期四方有的一块肉，他小心的计算牢里的花费，让自己一个星期吃一、两次牛肉面。

（牢里一碗牛肉面五块钱。）

那「警备总部军法处」，能让等候判刑、与等候行刑的人预订的牛肉面，其实暗藏玄机。

牢里供应三餐，再怎样与黑的米、长虫的面粉、足以噎死人的蔬菜梗，三餐定时送达。只有这额外订的牛肉面，下午五时订，晚上九桌送达。

也就是说，每个星期四，除了下午五桌就送达的晚餐多加一块三寸来长的肉外，他们，特别是那些等候明天天蒙蒙亮是否就轮到自已被拉出去枪毙的死刑犯，如果有能力，也可以为自己叫一碗牛肉面——

送达的时间是九桌，夜里九桌，离行刑的时间更近些。

那远从中国大陆渡过台湾海峡前来统治的北方民族，深信「吃饱作饱鬼」的说法，特别是对屈死、枉死的鬼魂，如果临终尚不能饱餐一顿，饿鬼一定只有更加难缠。

临行刑前，便要有一顿款待，有酒有肉是最基本的餐饮，可是犯人在生命的最紧要关口，通常食难下咽，只有极少数人或能略抵一下酒。这死前最后的饱餐，便全然失去意义。

是不是因此，在「警备总部军法处」，那人人惧怕的「巴士底狱」，提供了这碗夜里九点方送达的牛肉面？离明晨的行刑时间尚有六、七个小时，对等待隔日是否会下一个被枪毙的死囚，至少较有心情还能吃得下？！

他会想要桌面给同关一起的政治犯难友，当然因着难友已经死刑确定，在等候处刑。

他一直记得，这政治犯难友，每当他吃面时，趴在对面牢房的铁栏杆上，看着他的那种极度渴欲的神情。每回都是看他把最后一口面汤喝完，那难友也才喉头一阵颤动、吞下最后一口口水。

他知道这政治犯难友何以如此想吃这碗牛肉面，因为面里可以加辣，而难友嗜辣椒如命。

嗜吃辣的政治犯难友，其实标识了他来自的不同地区，他一定是一九四九年，方跟随来统治的国民党政权前来台湾。

(他应该是国民党带来的「自己人」！怎么会也被判处死刑？国民党整肃的，不该都是岛上的「异己」？)

那台湾岛屿位处亚热带，湿热，居民基本上不吃辣，得是更南方的热带地区，人们方需要辣椒帮助排汗。那国民党政权远从温带、寒带来的「自己人」，为排除湿气与去寒，他们吃花椒、大蒜与辣椒。

「吃辣」与「不吃辣」，在那个年代的监牢里，大略的可以区分两种政治犯。

由他们临行刑前喊的口号亦可分出端倪。

他们喊的当然不再是：

「二十年后又是一条好汉！」

可能是：

「共产党万岁！毛泽东万岁！」

「无产阶级万岁！」

「中华人民共和国万岁！」

如果不是双腿发软无法行走，只有被警卫架出去，他们便可以一路走一路唱「国际歌」，通常是只能唱一小段，有的甚至刚起个音，警卫的枪托便一把打过来，中断了歌声。

(这些人便会是吃辣的，吃大蒜、花椒、辣椒。)

他和另外一些台湾土生土长的政治犯，不为信奉红色思想入狱，他们的罪名通常是：

筹组「台湾独立联盟」

筹组「亚细亚同盟」

所以他们喊：

「台湾独立万岁！」

「台湾人民站起来！」

「台湾共和国万岁！」

(这些人基本上便是较少、不吃辣的。)

当然也有明显的例外：不吃辣的台湾人也有因红色思想而入狱；但吃辣的随国民党政权来台的人，在那个时代，的确极少支援台湾独立的。

所以当他知晓对面军房的这名政治犯难友如此嗜吃辣，他知道他们来自不同的地方；而他们入狱的理由，也就是说，他们的政治信仰并不一样。

但他们都是政治犯、同是落难者。在五、六0年代，吃辣的红色思想，与不吃辣的台湾独立，仍相互同情，因着他们还有一个共同的口号要喊：

「打倒万恶的国民党！」

「打倒蒋介石政权！」

他甚且还为这吃辣椒的政治犯感到更深的悲哀：

蒋介石对在地的台湾人下手也罢，对自己从中国大陆带来的人，居然也如此。

那碗牛肉面是否因此成为「同是天涯沦落人」的指标，是一个在地的台湾人对一个远从异地而来的政治犯的温情的输送？

可是牛肉面，与辣椒又有什么关系呢？

「清炖牛肉面」与「红烧牛肉面」

那以牛肉作为佐料作成的牛肉汤面，事实上还应该分为两大类：

「清炖牛肉面」与「红烧牛肉面」。

以清汤寡水（简单的讲就是清水）作汤底，加入牛肉块和葱、姜、酒等，加以熬煮而成的牛肉汤，便称「清炖牛肉汤」，再加入面条，即成「清炖牛肉面」。

如果同上程序，但在汤中加入酱油与卤包熬煮，便能煮出「红烧牛肉面」。

如此炖煮出来的汤汁会呈现一种带阳光般的浅褐色，牛肉块是油金的褐，如果再加上辣椒作成的辣油，汤面上汪着一层红澄澄的瑰丽辣油色泽，会全然蒙住了热气，便只见水气不兴的汤如同夕照水面，平静祥和却诱人深入。于是，放心的大喝一口，啊！那种辣、那种热.....

杀了我吧！

他不满那带军队来台屠杀台湾人的蒋介石国民党政权，更因具有「台湾独立思想」，即将被判处无期徒刑。他在牢里别无选择叫牛肉面吃（唯一可以买到的食物），他也深信那蒋介石从中国带来、嗜吃辣的政治犯会希望能在行刑前吃到一碗牛肉面，可是他仍想问：

何以在那「警备总部军法处」里，囚禁的大多数仍是台湾本地人，提供让死刑犯最后饱餐一顿的食物，居然是牛肉面？

为了配合牢里仍有为数不少、随蒋家政权自中国来的「外省人」政治犯——一如那嗜吃辣的政治犯——的口味？！

那岛屿台湾，人民一向务农，牛是帮助耕种、能喂饱一家人的重大功臣，一般视牛为家中一份子，其时绝大多数的台湾老百姓不吃牛肉，以示对牛的感恩。

「吃了牛犬、地狱难免」成为岛屿俗谚，连父母亲都教导孩子，走过屠宰场看到屠牛、甚且只听到牛的哀号，马上要闭上眼睛、双手放到背后作被捆绑的样子，表示自己都已如此，心有余而力不足，无法伸出援手实是无奈。以后死了阎罗王才不会怪罪见死不救。

虽然殖民岛屿五十年，带来西化的日本人在像「铁道餐厅」这样的吃西餐场域提供「牛扒」这类菜色，绝大多数的台湾人，到日本内地看到「牛肉火锅」，连牛肉汤都不敢喝。

(如何能想象临行刑的台湾人，捧着一碗牛肉面，说是吃了后好「上路」？)

如果一定要作肉食，为什么不作猪肉、鸡肉。将猪背的「三层肉」白煮作成白切肉，一直是岛屿祭拜各路鬼神的上供，也是过往临刑的台湾人「最后的饱餐」的必备。

要不也可以用鱼，岛屿四面临海，多的是肥大的海鱼，旗鱼、鲨鱼、土托鱼、白腹鱼.....只只可以达十几台斤，便宜又好吃。况且大鱼少刺，要切片快炒、清蒸鱼肚，煮鱼尾汤、或捣细作成鱼丸，十分容易料理。

如果一定要像牛肉面作得汤汤水水，那么，海鱼一直是作鱼羹的最好材料。来碗土托鱼羹如何？这人们习惯的小吃，满满是岛屿故乡的风味、妈妈的手艺。

为什么一定是牛肉「面」呢？

岛屿位处亚热带，稻米最多可三熟，炎热不适合种麦子，居民以稻米为主食，然最后引领他们「上路」、在他们的肚内让他们还有力气在幽冥路上前行的，居然是面食。

如果照岛屿传统对死亡的诸多禁忌，死前吃下不该吃的食物（比如原该感恩的牛），不正是一种咀咒，让死者怀带更多罪行，永生永世不得超生！

那远自中国大陆前来统治的国民党政权，统治的何止是这整个岛屿、这作为行政中心的首善之都台北市、这囚禁犯人的「警备总部军法处」，那国民党政权所能统治管辖的区域，事实上，更远及于人们的肠胃。

(甚且死后前往的所在？)

近三十年后，随着政局演变，那自中国大陆前来统治的国民党政权失利，他也从一个具有崇高光环的异议份子，变成具有实际权力的政治人物，他还履会提及这碗未曾送抵的牛肉面。

人们看得出他真心的惋惜，他并不只为作秀。而那未曾达成的善意，总是人生中永远的缺憾。人们认为他或还不失热情。

随着海峡两岸的政治新局势，他也能过海到中国大陆的土地参访，当然得冒着被中国政府挂上「回归」这样的名目。他以为自己坐过的二十三年牢足以证明对岛屿全然的爱，他到对岸是寻求一种「大和解」，好让双方有和平的对话空间。

(他的政治犯难友则认为他无疑是想以此图谋更大的政治利益，他是为了个人权力，背叛了他的「台湾独立」理念，背叛了台湾人民。)

他到了中国，拜访了四川，便要求一定要吃碗在台湾习惯的「红烧牛肉面」。

他以为自己远来是「客」，尤其曾被称为「台独份子」，为表示他其实有份更宽广的心——不排除国民党政权带来的中国化对台湾的影响。当然更为示好当地居民，他热烈的表示：

「我们常管『红烧牛肉面』，通通叫作『四川牛肉面』呢！」

然后他解释：

「这牛肉面是一九四九年后主要由四川传到台湾，再在台湾原样的留传下来，所以在台湾牛肉面大半会叫『四川牛肉面』。」

然而找遍整个四川，没有这样的「四川牛肉面」，四川人更不知道有一种「四川牛肉面」还能过海传到遥远的台湾。

他原以为是经过共产党翻天覆地的大变革，才使现在的四川人不知道一九四九年革命前旧有的「四川牛肉面」。然而仔细询问一再探找，他真是十分惊奇的发现，整个四川，果真没有他在台湾习惯吃的「四川牛肉面」，更不用讲他在牢里未曾吃的那碗牛肉面。

四川是有一种加花椒烧成的辣牛肉汤，称「红牛肉汤」，但调味方式与他在台湾惯吃的「四川牛肉面」相当不同。最明显的除了不加豆瓣酱的差别外，还有盛产花椒的四川用花椒作成麻辣的效果，他在台湾惯吃的「四川牛肉面」，加的是辣椒作成的辣油、辣豆瓣酱，基本上只有辣而不会麻。

(产自南洋等地的辣椒，传到中国的时间十分晚近，大约在清朝中期，距今不过两百多年时间。)

更重要的差异是，四川人不会将煮过的面条加入牛肉汤里，作为所谓的「牛肉面」——不管叫不叫「四川牛肉面」。在四川，牛肉汤归牛肉汤，面归面。

他承认他是如此的吃惊，四十几年来，他一直以为，那在台湾四处可吃到的「四川牛肉面」，是源自四川。而要等到他亲抵四川，要找寻「四川牛肉面」，才知道这样的牛肉面跟本不存在于四川，很明显的是来自台湾。

那瞬间他的确有一种时空、区域错置的感觉，纷乱的闪过他的眼前整个过往，历历如绘的是许许多多以前，在牢里未曾叫到的那碗牛肉面。他以为被掌控的胃、被限制于窄小牢房里的绝望与恐惧，他的台独理念，他因此遭到的二十三年的囚禁.....

自一九四九年以来那次跨越海峡的大区块移动后，究竟什么是「台湾」？如果当时即知道这碗牛肉面并不来自四川，而是来自军中的伙夫，基本上是「台湾」的产物，一切会有所不同吗？

(会不会有更多这样的「台湾」存在于现今的岛屿，往后又如何来重新面对？)

王齐芳则会在稍后各方食家们一致的意见里，得到这样的说法——这基本上已成为岛屿对「牛肉面」的共识：

「台湾牛肉面」或「川味牛肉面」

一九四九年，蒋介石惨败于毛泽东之手，带着国民党政府军民，从中国大陆彻退到海峡对岸的小岛台湾，随行的军人有老班长退伍下来，在岛屿南端的凤山凭着记忆与经验，制作大陆老家的豆瓣酱、辣豆瓣酱。

将豆瓣酱与卤包加入牛肉汤中熬煮，便以此烧出红烧牛肉汤，再加入面条，即成那着名的牛肉面。

在战乱方结束普遍贫穷的年代，卖牛肉面的店家亦准备切丝快炒的酸菜，让客人加味，一时，牛肉面上加辣油、加酸菜、加蒜头.....不足而一。

始创的几个老班长来自四川，擅烧辣牛肉面，这红烧辣牛肉面，便被称为「四川牛肉面」。有的牛肉面店老板并非来自四川，但要借用这牛肉面名称，便叫「川味牛肉面」。之后牛肉面在全台普及家喻户晓，「四川」、「川味」牛肉面不再重要，个人化的「老张牛肉面」、「李记牛肉面」应景而生。

随着岛屿经济起飞，对食物愈来愈讲究，嫌清汤寡水难有好滋味，考究的作法会先加入大量牛骨、牛筋，甚且鸡骨熬成高汤作底。

调味的豆瓣酱与卤包，更多所研试。豆瓣酱公认还是以原台湾南部凤山所产为最佳。有人还加上红糟，除增味，红糟色泽红嫩，可使炖煮出来的肉不至全然褐色，而有抹红晕，娇嫩一如处子。卤包则使用上更加小心。

卤包里原可以包含花椒、八角、桂皮、甘草、丁香、肉豆蔻、小茴香等等香料，好用来去腥、增鲜、提味。后认为八角霸味，丁香过强，皆会夺味，用量减少，有

人根本不用；更多的人强调不用人工味精，以中药「本草纲目」中认为味甘、能解肉毒的甘草来提味。

使用的牛肉块，强调要用上好的黄牛肉，筋肉有其嚼劲，一般养殖牛肉肉软，不堪炖煮；至于部位，前腿腱子肉为最佳，煮熟后牛肉块有透明筋络花纹，光观看即赏心悦目。

如此，高汤、调味料、酒、牛肉块经长时间慢火炖煮，牛肉不仅入味，还汁鲜味美。加入的面条除了粗、细面不同外，皆以手工制，Q且有劲为最佳。有人甚且尝试用日本面乌龙面。（只至今不曾听闻有人用 spaghetti 意大利面。）

至于加不加辣椒、辣油、大蒜、酸菜丝，则各凭喜好。

九0年代海峡两岸开始有了商贸往来后，有台湾商家前往中国开牛肉面店，一时不知要如何称呼这碗牛肉面，「四川牛肉面」既不适合，便在菜单、招牌上写：

「川味牛肉面」

有的商家更直接使用：

「台湾牛肉面」

而在欧、美店家如要与中国来的牛肉面馆作区分，都会直称「台湾牛肉面」。