

篇名：府城清燙牛肉湯的文化與歷史演變

作者：

王奕棋。臺南一中。高二 11 班

王浩宇。臺南一中。高二 02 班

佘東翰。臺南一中。高二 09 班

指導老師：

謝承霖老師

壹●前言

一、研究動機

起初，只是因為愛喝牛肉湯，而開始對牛肉湯的由來感到興趣，開始和其他喜歡吃牛肉湯的朋友開始討論。但是當我們開始閱讀臺南清燙牛肉湯的相關文獻，發現臺南第一家牛肉湯店竟然是六、七十年前才首次出現，和我們所認為「清燙牛肉湯是臺南的傳統美食」的想法完全不同，且在全臺灣，只有臺南盛行「清燙」的吃法，其他縣市依舊是傳統的「燉煮」。

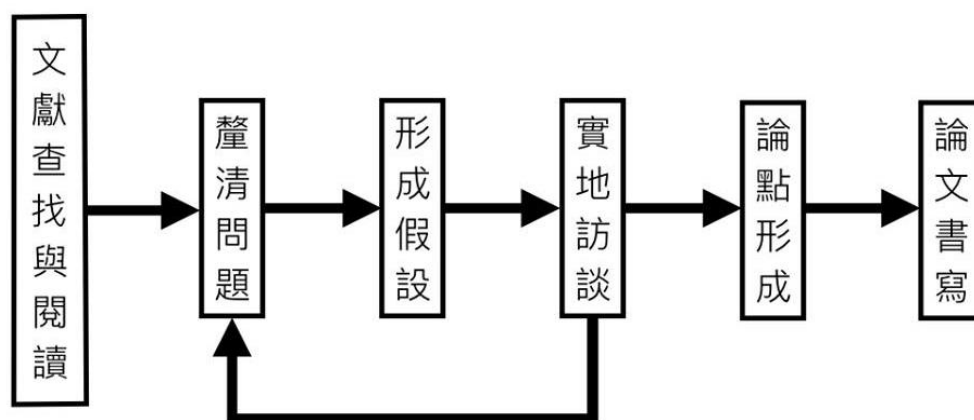
另外，經過文獻閱讀，我們更發現臺灣在清朝、民國政府來臺初期都有禁止吃牛的法律條文，且臺南自鄭氏時期便是農業重地，農民對幫助他們耕種的牛感到尊敬，吃牛肉更被老一輩的人視為一種禁忌，因此臺南應該是全臺最不可能法展出食牛文化的地區才對，所以，我們始對臺南清燙牛肉湯的由來以及怎麼變得如此盛行感到好奇，便開始著手調查。

二、研究目的與流程

(一) 研究目的

1. 藉由調查現代臺南清燙牛肉湯的吃法、烹調法，紀錄清燙牛肉湯文化。
2. 從歷史脈絡中找出臺南清燙牛肉湯的發展由來。
3. 比對臺南與各縣市牛肉產業的不同，分析只有臺南有清燙牛肉湯的原因。

(二) 研究流程圖



三、研究方法

(一) 實際試吃：

透過親自實際品嚐，了解牛肉湯的吃法、價格，紀錄清燙牛肉湯的文化。

(二) 訪問店家及老顧客：

我們實際到臺南較有歷史的牛肉湯店，訪問老闆與顧客。凡走過必留下痕跡，較有歷史的牛肉湯店一定對臺南牛肉湯的歷史發展有更多了解，老饕們也一定更了解臺南的牛肉湯文化（或說他們就是文化本身）。抱持著這樣的信念，我們去詢問關於牛肉湯的奇聞軼事。

(三) 文獻資料搜集：

由歷史文獻了解自清朝以來臺灣食牛文化的歷史變革，探討臺南清燙牛肉湯起源與盛行的原因。

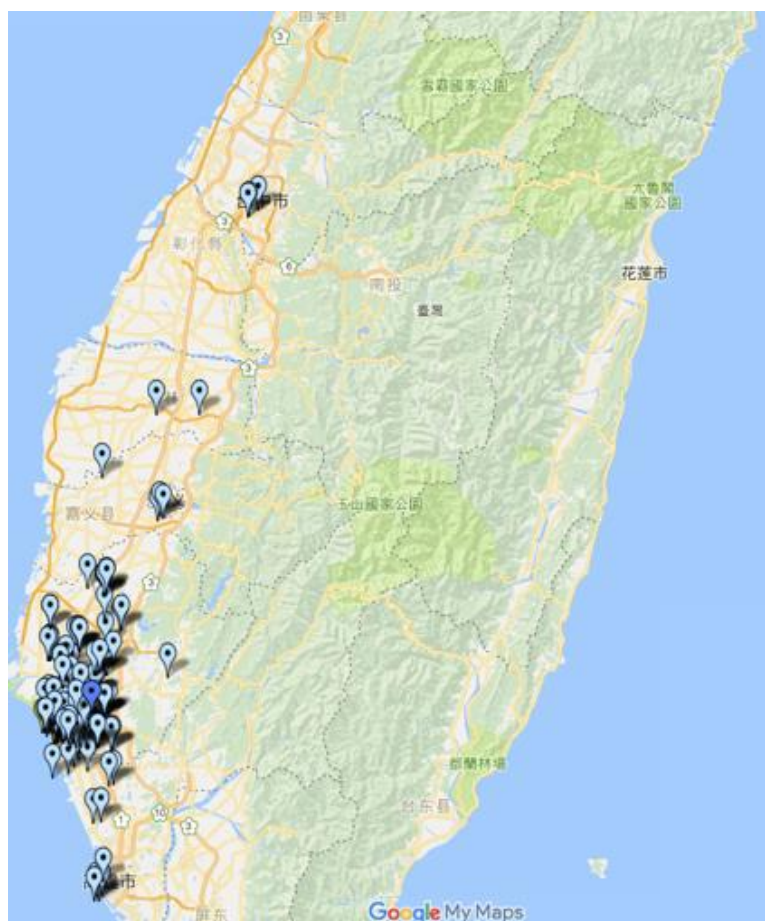


圖 1 臺灣的清燙牛肉湯店家分佈
(資料來源：我要征服台南牛肉湯網站)

貳●正文

一、臺南作為清燙牛肉湯的代名詞

全臺南的清燙牛肉湯店已超過兩百家，牛肉湯已變成臺南的一大特色，在「網路溫度計」的調查中，清燙牛肉湯的搜尋熱度已經在臺南美食中排名第二，僅次於司目魚料理，近年來以牛肉湯為主角的「清燙牛肉湯節」知名度也越來越高，吸引大量遊客來臺南品嚐清燙牛肉湯。

清燙牛肉湯店的作息和牛肉屠宰場緊密連結，因為只有從屠宰場剛宰完的新鮮牛肉，才能作為清燙牛肉湯的食材，牛肉只要冰過，口感就會變差，也就不能用來做清燙牛肉湯了！



圖 2 手切的鮮牛肉（資料來源：作者自攝）

臺南的善化屠宰場為全臺最大的牛肉屠宰場，其在星期一晚上和星期二早上不宰牛，所以也明顯的連結到了牛肉湯店的營業時間，下表為目前擁有的牛讓湯店公休店數（因為店家過多，故沒有全部）：

日期	週一	週二	週三	週四	週五	週六	週日	無
公休店家數	39	104	1	2	0	1	3	17

可以明顯地發現星期一、二為大部分店家的公休，但無公休的店家正是最近新起的「24 小時牛肉湯店」，這種牛肉湯店在沒有新鮮牛肉時，就以販賣牛肉熱炒或牛肉火鍋為主。

牛肉湯只能用臺灣的本土牛肉作為材料，因為國外的牛肉經過長時間運送、冷藏，口感早已無法和新鮮牛肉相提並論，因此本土牛肉的供應就在清燙牛肉湯業佔有決定性的重要位置，但本土牛的供應因為臺南牛肉湯店的快速擴張，已開始出現供給量不夠的情形，臺南的清燙牛讓湯業者和牛隻養殖業者如何達到供需的平衡，將是清燙牛肉湯業者之後所要面臨的最大難題。

二、清燙牛肉湯的烹煮法與配料

（一）湯頭：

因為每間店有各自的秘方，並非每一間都有資料，不過大致可統整出以下幾種湯頭：蔬果、以牛骨熬煮、中藥、薑、牛腩。此外，各店的湯頭濃淡不一，亦有鹹與甜的差異。牛肉湯的湯頭可分為兩段式品嚐：第一段，在牛肉湯剛送上桌時，不要攪拌牛肉湯，趕緊先喝一口還沒和牛肉的鮮甜混合的爽口清湯！第二段：攪拌牛肉湯，讓牛肉的血汁和湯均勻融合，呈現微微血紅色，再來喝一口新鮮牛肉的甜美滋味！



圖 3 和鮮血混合的牛肉湯（資料來源：作者自攝）

（二）肉：

目前臺灣的食用牛多為乳牛，牛肉湯所使用的牛肉為一隻牛只有 15%的「上肉」，多為薄片，少數為厚片，還有辣味，主要分為：上肉、三層、花肉、頂級花肉...。牛肉必須現宰現切，若是使用冷凍牛肉、事先切好，對於肉質都會有很大的影響，有很多牛肉湯店為了顧及品質，牛肉如果送來後五、六小時尚未做成牛肉湯，便會將其捨棄或改成作為熱炒的食材，而廚師們的刀功也是影響肉質的一大因素，太薄太厚對牛肉湯的整體味道都會有極大影響。

（三）價格：

大部分為 100 元，但因為肉質與大小碗的差異，會有 60~250 的不同價格，

在老饕眼中，十元的價格差就會對購買慾有很大的影響，因此除非店家對自家的牛肉湯很有信心，否則很少會有超過 100 元的價格。

（四）飯：

大致分為白飯與肉臊飯，從附贈一碗到吃到飽皆有，白飯幾乎每一間店家皆有，而肉臊飯因店而異，肉臊飯亦有甜與鹹之差異，基本上都是肥肉，但可以請老闆只淋上醬汁。另外，有些店家有「牛肉肉臊飯」，為少見的美食。

（五）薑絲、醬油膏：

為吃牛肉湯的必備元素之一，最常見的是東成油膏，有些店家會加蔥蒜、五味醬、豆瓣醬與其他各式醬料，有自助式或店家已經調好兩種供給方式。



圖 4 薑絲醬油（資料來源：作者自攝）

（六）烹調方法：

超級新鮮的室溫牛肉片適量(一碗約 80~100g 的牛肉片就足夠了)，因為只用高湯清燙，所以牛肉薄片的溫度很重要，愈接近室溫愈好，把生牛肉先鋪在湯碗裡預備，另起小鍋加熱牛清湯，一點點清酒（或米酒），一點點鹽，少許薑絲提味。湯煮沸後一口氣將牛肉湯淋進準備中的湯碗裡，便完成了一碗色香俱全的新鮮牛肉湯。



圖 5 高湯沖下新鮮牛肉的瞬間（資料來源：作者自攝）

三、清燙牛肉湯的形成與歷史

臺灣的食牛歷史最早可以追溯到日據時期。

(一) 起源

在中日甲午戰爭爆發之前，日本已開始進行了明治維新。也就是在明治維新時，西方人吃牛肉的習慣才藉由被外派到別國的日本留學生帶回日本。但是，長久以來都只吃海鮮以攝取蛋白質的日本人民卻不怎麼買單。除了因為從來沒有吃過牛肉所以當然不知道如何烹調的問題外，更多人擔心的是，若是吃了牛肉甚至是獸肉，身心靈可能會因此變得不純潔，因為在這之前，日本人是忌諱吃獸肉的。直到明治天皇接納了“為了改善日本人的體格以增進國力，必須多攝取獸肉的蛋白質，不能一味地只吃海鮮”的建議，並親自開始以身作則吃牛，才讓日本人民漸漸的不那麼抗拒牛肉。也是在這時，某種從外國傳入的特殊吃法——牛肉鍋，開始在民間流傳開來。那是一種在大鍋內燉煮多種蔬菜以及肉類的吃法。很快地，許多人也開始在鍋裡加入平常所吃的食物，比如說豆腐，味噌，蒟蒻一類的物事。

(二) 傳入

到了 1895 年，日本人開始統治臺灣。而許多飲食習慣也隨之傳入。不過，牛肉真正在臺灣開始擁有影響力卻是在 1920 年代中期，那時日本正實施“工業日本，農業臺灣”的政策，昭和天皇也正野心勃勃的想要擴張版圖，於是在南臺灣建造了許許多多大大小小的機場，而為了替隨之而來的飛行員補充營養，南部地區開始有了畜牧業。但到底是什麼使原本視食牛為一大禁忌的臺灣人開始接受呢？雖然並不蓬勃，跟著統治者一起傳入的食牛文化已經在府城悄悄的萌芽。

(三) 民眾的接受

日治時期的府城是商業大城，這裡的府城是指城牆內的範圍，府城人平常主要以商業性活動維生，對於牛隻的感情相對於居住於府城外的人，尤其是農民們，沒來的那麼深刻。就算是這樣，住在城牆內的人們還是費了一段時間才慢慢適應吃牛這件事。不過到了那些仕紳，名門望族身上，他們為了想要感受和日本人一樣的氣氛，牛肉幾乎是餐桌上不可少的。漸漸到了後來，在府城不吃牛肉的原因大概只有一個，那就是因為負擔不起。事實上，到了中日戰爭之前，牛肉已經是日治時期府城裡經濟狀況良好的家庭中幾乎不會少的食物。

(四) 清燙牛肉湯的出現

到了民國 38 年左右，大量的外省人湧進臺灣，帶來了更多不同的牛肉吃法，也因為他們大部分都是公職人員，所以同樣的，也對吃牛沒那麼忌諱。而把牛肉清燙做成牛肉湯這種吃法，則大約是起源於四十年前。府城人研發出不同於日本

人的牛鍋吃法，使用大骨以及新鮮蔬菜所熬煮出來的高湯，淋上厚度適中的的薄切溫體牛肉，造就了臺灣經濟起飛時代，需要大量體力工作的人們，最營養最豐富的早餐之一。根據 1975 年<經濟時報>中一篇<學徒出身的董事長魏全城>的報導，這篇文章專訪了鳳記鐵工廠股份有限公司董事長兼總經理魏全城先生。裡面提到：『魏全城的身體很結實，他說以一個工人來說，身體就是本錢。所以他總要讓自己吃得飽飽的，絕不讓肚皮挨餓。現在每天早晨，他總要吃三、四碗牛肉湯，如果還沒到吃午飯或晚飯的時間，要是肚子餓了，他就會立即找東西吃，絕不願意空著肚子等到吃飯的時間再吃。這是他特別的習慣。』

（五）臺南與清燙牛肉湯

但又為什麼是以臺南最為出名呢？一直以來，臺南的善化都是台灣屠宰量最高的屠宰場之一。因地緣之便，臺南市區的牛肉湯店家的牛肉往往都能比外縣市的來的新鮮，開業的年代也因此普遍早於其他地方。加上部落客的推薦以及媒體的報導，還有市府最近大力推動產業精緻化和發展地區特色，連續多年舉辦牛肉湯節等活動。讓牛肉湯文化在台南更加成長茁壯，邁向一個更高的境界。

四、如雨後春筍般出現的店家——媒體與政府的影響

「臺南原本只有市區零星的幾家牛肉湯店，後來隨著食牛人口的日益成長則增加到二十多家。但目前臺南已有兩百五十多家，造成如此大的差異，其中政府和傳播媒體的推動功不可沒。」

上文為臺南今年的清燙牛肉湯節宣傳文宣中的一段文字，文中提到的傳播媒體與政府，他們之間也存在著一種相輔相成的微妙關係，以下分為兩點來說明：

（一）傳媒首先開闢熱潮

早在政府注意到這項產業以前，許多部落客就已經對牛肉湯這項美食讚不絕口。那時的牛肉湯店就像是私房景點的存在一樣，若不是看過相關部落格，其實很難知道準確的店家位置。儘管如此，在網路上慢慢累積起來的好評還是幫牛肉湯這項小吃打起了名號，他也開始擁有了屬於自己的歷史定位。甚至有部落客專門搜集台南牛肉湯的各種資訊，整理後貼在部落格上跟大家分享。漸漸地，開始有電視媒體注意到牛肉湯，旅遊節目和美食行腳節目上也不時可以發現他們的蹤影。隨之而來的朝聖人潮使得這時的店家數量有了直線上升的趨勢。

（二）政府繼而趁勢推廣——清燙牛肉湯節

近年來政府開始大力推動一鄉一特色，臺南人也開始尋找除了小吃和古蹟以外，能讓人聯想到台南的事物。至此，牛肉湯產業漸漸地浮上檯面。雖然他廣義

上也屬於小吃的範疇，但他的店家分布密度不同於其他小吃，遠高於其他縣市。同時，他也擁許多府城小吃的共同點，偏甜。無論是湯頭還是佐料醬油膏，都能看出端倪。於是乎，牛肉湯節從一開始和啤酒節合辦，到現在的獨立舉行，顯現出牛肉湯對觀光客的吸引力增強，政府算是做了一次成功的行銷在地文化。

但值得注意的是，雖然牛肉湯節的舉辦年年都十分成功，但卻不一定能增加參加店家的營收。根據這幾年的新聞報導以及官方觀光資料，參加的店家為應映政策，在活動現場的售價大約為平時的一半，再加上肉品保鮮的困難度增加，通常除了想增加曝光度的新店家之外，參與度普遍不高。

我們只能說，牛肉湯節成功的吸引觀光客前來大啖美食，但並沒有真正對參加店家產生一定程度的正面影響。將來政府在舉辦類似活動時，或許該考量到這些因素，多製造一些對於參加店家的誘因，才能營造一個雙贏，甚至是三贏的局面。

五、老店和新店的客群狀況比較

訪問店家：

旗哥牛肉湯（1995年自黃昏市場開業）與阿吉牛肉湯（2011年開業）

大致上可將消費客群分為兩種，在地民眾以及觀光客。根據阿吉牛肉湯店的訪談記錄，因地處郭綜合醫院對面，加上開業時間僅有5年，平時最主要的客源並非觀光客，而是醫院員工或是病人及其家屬，也就是以地緣關係建立起的社群。反觀老店旗哥牛肉湯，因早已在網路上累積一定人氣，平時雖也有附近公司行號員工或是家庭前來消費，但一到了假日，從早到晚絡繹不絕的人潮讓店員們一刻不得閒。

此外，在營業時間上，新店阿吉僅有早上營業，而老店旗哥卻是營業到晚上8~9點，推估也是為了使觀光客不用太早起即可同樣享受到熱騰騰的美食。而公休時間兩間則是有志一同的選擇在星期二及星期一的部分時段，這時的屠宰場停宰，自然也沒有新鮮的牛肉可供販賣。



參●結論

身為台南引以為傲的事物之一，牛肉湯文化深深影響府城人的生活習慣。雖然在清領時期仍有明文禁止食牛的法律條文，但日治時期傳入的食牛文化在領導階級的帶動下，逐漸在府城形成風潮。到了戰後，沿革下來的牛鍋吃法逐漸轉變為我們現在的牛肉湯，成為當時經濟起飛時期最營養的早餐。而傳媒與政府的推波助瀾，更是將他從府城推銷給全台灣。牛肉湯節等相關活動更是喚醒許多府城人的記憶。應映人潮而起的為數龐大的新店家也在近十年來陸續開張，但在知名度部分仍不及老店，大多只能建立起以地緣關係而成的商品圈或是以特色取勝。

肆●參考資料

(一) 書籍：

1. 臺南市政府 (2016) 臺南市觀光局牛肉湯導覽手冊 出版：臺南市政府。
2. 楊紫雅 (2016) 傳承府城風味—清燙牛肉的文化再現，國立高雄餐旅大學臺灣飲食文化產業研究所碩士論文。
3. 陳貞云 (2010) 臺灣牛墟演變歷程之研究，國立雲林科技大學文化資產維護研究所碩士論文。
4. 孫寅瑞 (2001) 牛肉成為臺灣漢人副食品的歷史觀察，國立中央大學歷史研究所碩士論文。
5. 蔡珠兒 (2005) 紅燜廚娘 出版：聯合文學。

(二) 網路資料：

1. <http://joywu725.pixnet.net/blog/post/28437814-生燙牛肉湯>；瀏覽時間 2016/8/30 22:00。
2. 我要征服台南牛肉湯 <http://beefsouptn.blogspot.tw>；瀏覽時間 2016/8/30 21:00。
3. 舒國治教你喝台南牛肉湯
<http://a.udn.com/focus/2016/01/16/16906/index.html>；瀏覽時間 2016/9/21 21:37。
4. Re: [問題] 台南人早餐喝牛肉湯及虱目湯的原因
<https://www.ptt.cc/man/Tainan/DBEE/D145/DDF0/M.1304137208.A.627.html>；瀏覽時間 2016/9/22 20:12。
5. 台灣人食用牛肉之歷史— 你所不知道的畜產
<http://asweknow.tw/archives/458>；瀏覽時間 2016/9/22 20:57。