

烽火城市裡的清涼地——淺談日治末期的臺灣料理屋山水亭

曾品滄副研究員（臺灣史研究所）

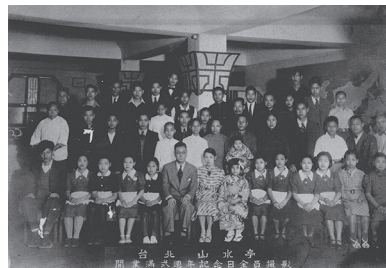
1937年中日戰爭爆發後，隨著戰局逐漸擴大，進而在1941年演變成太平洋戰爭，原來在戰線後方的台北或整個台灣，也逐漸被捲入無情的戰火中。皇民化運動、人力動員、物資管制、食物配給、空襲、疏開，伴隨著壓迫、流離、飢餓與死亡，成為台北市民每日生活必須應對的事務。在這日漸高壓、緊迫的城市生活中，少數幾家仍然營業的餐館彷彿沙漠中的綠洲，不僅是市民們可以打牙祭、偶爾尋求飽腹的地方，也是他們彼此聊天聚會，短暫獲得精神舒緩的場所。其中最富盛名且對台北文化影響最大者，莫過於素有「台灣島都的梁山泊」或「台北文化沙龍」之稱的山水亭菜館。

1943年5月，新竹市知名知識分子、戰後曾出任省參議員的黃旺成在日記中記載：「圖（黃旺成長子）夫婦早晨付六時半火車出北，…謂今晚招待維吾吃山水亭，1.5元定食，美味足以飽腹，節米日此處有飯可吃云」。黃旺成特別紀錄這段描述，主要與其近一、二來經常苦於無處覓食有關。自從1941年全台實施物資管制政策後，所有的糧食都須經由配給取得，不僅黃旺成在新竹家中配給的米糧不足以全家人溫飽，就是他到了台北，各餐館也因各種節約運動經常懸釜而炊，難得供給一份正常的餐飯。偶然聽見大稻埕的山水亭菜館在依規定不得販賣米食的「節米日」，竟然還有定食供應，簡直如獲至寶。

事實上，早在黃旺成知道這消息之前，許多住居在台北的文化人、知識分子、甚至學生，即經常光顧山水亭菜館，像是律師陳逸松、作家張文環、剛從法國返台的畫家楊三郎、女記者楊千鶴、日本文化人國分直一、池田敏雄，或是從台南北上的醫生作家吳新榮等都是常見的客人。當時就讀台北高校、後來成為海外台獨運動領導人的王育德，也經常在假日時搭乘公車前來大稻埕，嚐嚙有名的山水亭三十錢刈包（koah-pau）。在戰爭氛圍日趨嚴厲下，這些常客不僅更加依賴山水亭，其中若干人更是將其視為巢穴，以此為家，像是作家呂赫若幾乎每日「在山水亭閒待著」，作曲家呂泉生索性寄宿在山水亭樓上，與老闆王井泉一家親如家人。

山水亭究竟是怎麼樣的一家餐館？它的魅力何在？1937年由王井泉成立的山水亭，在當時茶肆、酒樓林立的大稻埕，不僅設立時間較江山樓、蓬萊閣等來得晚，其規模充其量也只能算是一個中型的餐館。相對於江山樓等氣勢磅礴的大樓格局，有庭園、展望臺、理髮廳、撞球部、洋式澡堂、精緻包廂，以及眾多女侍等等誇示性的聲色娛樂，山水亭只是坐落在太平町（今延平北路）上一幢不起眼街屋的二樓裡，「不算十分寬敞，略同於一般未設置隔間的住家大小，長方形的空間裡擺著一些方桌和圓形餐桌」、「每張桌子上都插著花」，「無論是吃飯或喝茶，隨時都可以欣賞唱機播放的樂曲」（參見圖二）。

雖然沒有寬敞的宴會空間、藝旦現場演唱，也沒有其他附帶的消費服務，素樸的山水亭卻贏得當時許多台北人的欣賞，許多寓居在臺的日本人甚至認為，比起江山樓、蓬萊閣，山水亭更是其心目中最具有聲譽的臺灣料理店。原因之一，當然與山水亭可以在困頓的時局與嚴厲的物資管制下，持續提供消費者各種餐食有關，而這得歸功於王井泉及其妻魏婁的經營長才與豪氣。王井泉出身於大龍峒商人家庭，台北商業學校畢業後，曾參與大稻埕第一家台灣人開設的喫茶店——維特（エルテル）喫茶店的經營，且在其主導下，將維特從喫茶店改



圖一 山水亭開業二周年全體員工合影(前排中座者為王井泉及其妻魏婁)



圖二 山水亭一景(1940年3月拍攝)



圖三 在山水亭舉辦畫展(時間不詳)

為酒家，業務從此蒸蒸日上，被認為是台灣酒家的始祖。王井泉離開維特後，不僅協助好友廖水來創設波麗路西餐館，自己也在今延平北路上開設山水亭菜館。雖然開設不久，台灣即進入戰時動員體制，物資流通受到嚴格約束，但王井泉仍能透過廣大的人脈，多方搜羅食材以應付客人需求，使得像是黃旺成一樣無處覓食的人大感滿足。據王井泉的女兒王玉鑾回憶，其父王井泉張羅食料的主要管道之一是黑市（やみ），尤其魏家的娘家是北投一帶的大農家，在魏家的協助下取得當地盛產的米糧、蔬菜和雞鴨魚肉，也因此可以比起其他的餐館獲得更多食材，豪邁地供應客人消費，甚至讓住居在山水亭樓上（三樓）的文藝界人士免費享用。

此外，王井泉在開設山水亭時特別強調的「純台灣菜」取向，也大有助益事業的拓展。為了應對殖民政府推行皇民化運動對台灣本土文化帶來的迫害，王井泉特別以「純台灣菜」為號召，致力於保存、推展台灣人的飲食生活傳統，在餐館裡推出原來不受重視的各種鄉土菜餚或小吃等。這個取向不僅使得山水亭有了鮮明的標記，也使得它可以充分運用各種隨手可得的鄉土食材，烹調出適合台灣人口味的簡單、廉價菜餚。比起當時標榜提供上千種閩、粵、川菜料理的江山樓、蓬萊閣，不僅價格更低廉，且更不受物資管制的影響。陳逸松在其口述歷史《太陽旗下風滿台》一書中就稱：「山水亭的設計與造型都是配合台灣地方色彩的風味，而就菜類來說，大餐小酌皆有可取，特別是它的湯頭淡味令人回味，東坡刈包膾炙人口，簡單定食美味，而且取價低廉，服務親切，一時生意鼎盛。」事實上，山水亭不乏各種常見的名菜，像是掛爐烤鴨、羔燒羊肉、紅燒魚等，甚至還設有當時台灣少見的調酒吧台，提供各種西式調酒，但最受歡迎的則是以台灣人熟悉的點心著稱，像是前述的東坡刈包，或是鳳尾蝦、雞腳凍、椰子餅，乃至於包含菜脯蛋、醬冬瓜、滷肝連在內的清粥小菜等，這些內容簡單、價格低廉，且富含台灣人生活經驗與情感的小吃或鄉土食，反而成了山水亭最具號召力的招牌菜。

此外，王井泉對文藝界的熱情支持與贊助，更有助於山水亭獲得當時台北文化人與知識份子的廣泛支持，奠立其在文藝界不可取代的地位。王井泉熱愛音樂、戲劇、文學，雖然他在這些文藝領域上並未有特別傑出的表現，但卻樂意付出，自願以「甘草」的角色為他人添味增光，也願意把山水亭當作是文化人的發展基地，定期舉辦各種音樂演奏會、畫展，1941年成立的《台灣文學》雜誌發行所——啟文社，或是1943年成立、以演出「閩雞」聞名的厚生演劇會，也都把社址或會址設於此處，使得山水亭一時蔚為本土文化的大本營。許多阮囊羞澀的文化人與劇團演員，也因此成了王井泉的食客，免費在此吃飯、住宿。

當1944、1945年空襲活動越來越頻繁，轟炸的威脅也日益加劇，許多人不得不從城市疏開到鄉村地區，包括江山樓、蓬萊閣等大小餐館也紛紛被迫關門，山水亭卻仍如往常一樣持續營業，供人們聚會、用餐、歇息，彷彿烽火城市裡的一處清涼地，使他們安穩地度過煙硝瀰漫的戰爭時期，並在混亂的世局中開展各種多采多姿的文化活動。山水亭可以贏得「島都文化界的梁山泊」之稱號，實有其緣故。

雖然山水亭在戰爭期間建立其獨樹一幟的餐館特色與文化沙龍的地位，但到了戰爭結束後，卻與其他的本土餐館一樣面臨蕭條的窘境。一方面固然與各種外省菜館大舉移入台灣競爭有關，這些厚重調味的菜餚比起清淡的台灣菜，不僅受到新統治階層的歡迎，也因口味新奇、價格低廉，普遍受到民眾的青睞；但二次大戰結束後受社會與經濟環境劇烈變遷的影響，台灣本土知識分子、文化人星散，更使得山水亭面臨基本客源流失的嚴重威脅。1953年，在不堪房租高漲的景況下，王井泉將原有的山水亭，遷移至波麗路西餐館隔壁一處小店舖內，因為空間促狹，座位有限，經營景況更是雪上加霜。到了1955年，伴隨著在戰爭中大放異彩的台灣文藝復興運動逐漸消歇，山水亭也在歷史中宣告謝幕，當年在延平北路樓上的杯觥交錯、鼓樂笙簫也逐漸為人所淡忘。數年後生活拮据的王井泉在辜偉甫力邀下轉任台北榮星花園園丁，1965年5月因腦溢血去世，得年61歲。