
由炒碼麵和炸醬麵說到中韓的共同文化遺產

余創豪 chonghoyu@gmail.com

筆者很喜歡向難度挑戰，例如吃辛辣的東西，因此辣豆腐煲和炒碼麵是我最喜歡的兩道菜。最近我造訪韓國，於是我趁這機會去比較一下美國和韓國版本有什麼不同。結論是：韓國版豆腐煲和炒碼麵的辛辣程度遠超美國版本，在美國我可以只吃辣豆腐煲而面不改容，但在韓國我需要用白飯去中和辣味。

現在一般人對韓國菜的印象是它以辛辣為主，但其實傳統韓國菜並不辛辣。紅辣椒並非朝鮮半島的原生作物，而是源自美洲，直到大約16世紀末至17世紀初才經由貿易路線傳入。在辣椒尚未普及的年代，韓國菜中的辛辣調味主要仰賴於山椒、薑、大蒜以及胡椒等食材。古代朝鮮半島的醃漬食物可能受到了中國的影響，早期的朝鮮泡菜是一種以鹽或醬油為主的醃製蔬菜，多為白色或淺色，與現今使用大量辣椒粉製成的紅色泡菜大相逕庭。直到18世紀中葉至19世紀，辣椒粉才開始被廣泛用於泡菜和其他料理中，逐漸奠定了現代韓國菜辛辣風味的基礎。泡菜起源論一直是中韓兩國人民的爭端之一，但今天的韓國泡菜在發酵方法、調味方式、主要原料等方面與中國泡菜存着顯著差異。



進一步促成現代韓國菜「辛辣」的形象，是近現代社會的動盪與文化心理。雖然辣椒的普及早見於日本殖民時代（1910-1945年），但嗜辣文化在隨後的朝鮮戰爭和高速工業化時期得到了強化。在韓國的文化理解中，辣味被視為一種強烈的刺激，能夠促使大腦分泌內啡肽，從而達到緩解壓力、發洩情緒的效果。因此，許多人認為，在社會變革、經濟拮据或生活壓力巨大的時期，韓國人民對辛辣食物的需求激增，使辣味成為了近代韓國飲食不可或缺的一部分，最終形成了今日「韓國菜等同辣菜」的國際印象。

炒碼麵是一種發源於中國，但在韓國被徹底在地化並成為國民美食的特色料理。炒碼麵的起源可以追溯到中國山東省的一種湯麵，可能是白湯的什錦湯麵，這種麵食在19世紀

末至20世紀初，隨著山東華僑移居至韓國仁川港時一同傳入。在傳入初期，炒碼麵與日本長崎的「強棒麵」（同樣是源自中國福建或山東的雜燴湯麵）非常相似，湯頭多為清淡或白色的海鮮肉絲湯麵。

大約從1960年代開始，為了迎合韓國人對辣味的喜好，這道湯麵開始大量加入辣椒粉和辣椒油進行調味，使其湯頭變成了現今標誌性的鮮紅色，味道變得極其辛辣、濃郁且海鮮味十足。這種劇烈的在地化使其與原始的中國湯麵或日本的強棒麵徹底分道揚鑣。因此，在韓國炒碼麵被歸類為韓國特有的「中華料理」，意指由韓國華僑帶入並發展的韓國式中國菜。雖然韓國人視它為中華料理，但其風味和辣度已是獨一無二的「韓國菜」元素。



在這次旅程中太太特意品嚐了當地的炸醬麵。現今的韓國炸醬麵與香港麵舖提供的炸醬麵，雖然名稱相同，但風味和製法大異其趣，兩者都源於中國北方的「雜醬麵」，卻在不同的文化環境中各自發展。韓國炸醬麵最大的特色在於其烏黑油亮且帶甜味的醬汁。這種醬汁採用韓國特有的春醬製成，春醬是將中國的黃豆醬或甜麵醬與大量焦糖（糖色）一同炒製而成，因此口感濃稠、口味甜鹹，並常搭配洋蔥和馬鈴薯丁。相比之下，香港炸醬麵則深受廣東飲食文化的影響，醬汁多使用豆瓣醬或海鮮醬，顏色多為棕紅或深紅，口味以鹹鮮和辣味為主，通常添加豬肉碎或冬菇等配料，層次更豐富。

跟炒碼麵一樣，韓國炸醬麵的「國籍」是一個有趣的問題，嚴格來說，韓國的炸醬麵並非傳統意義上的中國菜。這道菜是在19世紀末由移居至韓國仁川唐人街的山東籍華僑帶入，並在韓國進行了徹底的在地化和改良。為了適應當地的食材和口味，華僑將原來的鹹麵醬改良，加入了大量糖、焦糖色素的甜味「春醬」以及用油脂炒製，使其味道與中國原版雜醬麵截然不同，並最終演變成深受韓國國民喜愛的平價速食。雖然這道菜已成為韓國的「國民美食」，但由於它是由華僑在「中華料理店」中首創並經營，因此在韓國炸醬麵仍舊是中華料理菜單中的代表性菜色。

一直以來，中韓兩國之間存在著關於文化特色源頭的爭議，例如在醫療領域，兩國曾經爭論關於中醫與韓醫的發源；在節日方面，2005年韓國「江陵端午祭」成功申遺，引發了中國民眾關於端午節文化源頭的強烈反彈。此外，關於韓服與中國明代服飾或中國朝鮮族服飾之間關係的爭論，也體現了「文化挪用」的敏感界線。還有，中國將高句麗歷史納入「中國東北史」範疇，但韓國則堅稱高句麗是朝鮮半島歷史的組成部分。

我不是歷史學家，當然沒有資格對以上種種爭端作出評價。不過，從泡菜、辣豆腐煲、炒碼麵、炸醬麵的歷史來看，其實文化並不是屬於某個群體的專利品，而是隨着時間推移、長期交流的共享遺產，許多文化元素裏面都是你中有我，我中有你！

2025年12月1日

圖片來源：Jihyung Chae, Moriza

原載於夏威夷版《號角》

[更多資訊](#)