

投稿類別：社會人文

篇名：

吃不盡的鄉愁，花蓮大陳人的飲食記憶初探

作者：

曾德宸。花崗國中。七年四班

蔡鎮安。花崗國中。七年四班

指導老師：

黃淑卿老師

葉憬忠老師

## 壹●前言

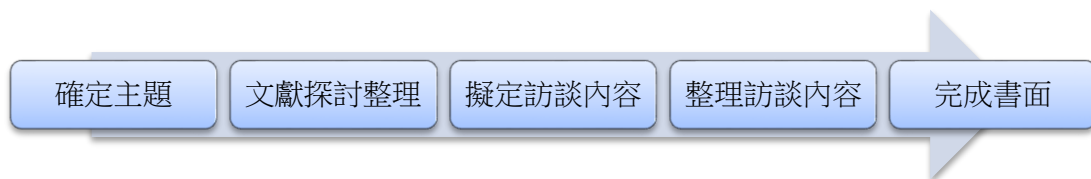
### 一、研究動機

花蓮縣內族群多元，文化內涵豐富，其中在花蓮市區有著一段逐漸被人忽略的記憶－「大陳新村」，即使是班上住在附近的同學，也不知道那裡有著特殊的文化與歷史，並且對於國民政府撤退來台那段歷史更是有著重要的意義，而透過老師告訴我們這個地方以後，經上網蒐查相關資料，引起我們的對這段歷史的好奇，所以我們希望藉由這次的研究多多了解既熟悉又陌生的家鄉。

### 二、研究目的

我們希望透過文史資料的整理閱讀，了解大陳人撤退來台的歷史及來台後在台灣分布，同時整理大陳人帶來的飲食文化；其次，藉由訪談曾經參與大陳撤退來台的耆老對文史資料進行補充，希望了解大陳人特殊的背景以及對花蓮大陳美食的「傳承」與「記憶」。

### 三、研究方法

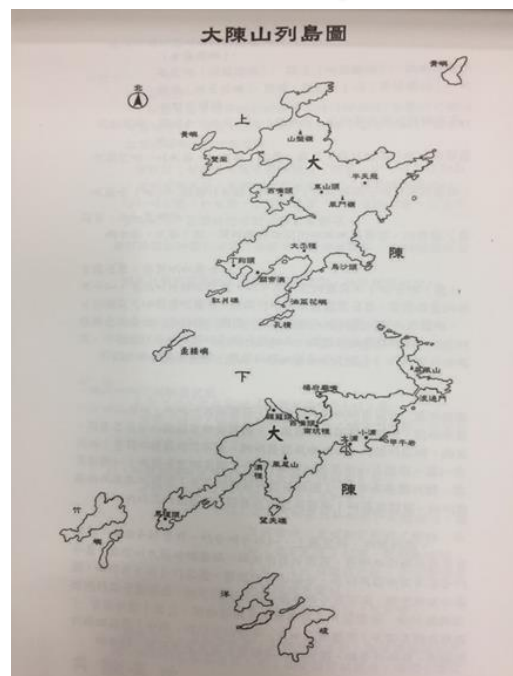


## 貳●正文

### 一、大陳地理位置

「大陳<sup>1</sup>」又名「大澄」。行政區域隸屬浙江省溫嶺縣沿海地區，可細分為「上大陳」與「下大陳」，周圍還有許多島嶼(如圖一所示)。因為四面環海早期的居民大多依靠漁業為生，往北距離舟山群島約一百二十海浬，往南距離台灣約為兩百三十餘海浬，往西距離浙江陸地約十餘海浬，屬於大陸淺棚漁區<sup>2</sup>，是大陸第三大魚場。

(右圖一大陳山列島圖<sup>3</sup>)



<sup>1</sup> 有關大陳島來由的傳說當中提及上大陳是由烏龜精化成、下大陳則是鳳凰化成，完整故事可參考吳學寶(民國 104)。傳奇。台北市：原野社。P17.18

<sup>2</sup> 自海岸向外水深約 200 公尺的海底部分，海底坡度較平緩。因海底坡度較平緩成為漁場，也有蘊藏石油、天然氣等資源。

<sup>3</sup> 圖片來源：吳學寶《溯源》p39

由於大陳四面環海，因此四季漁產豐富，在這樣的條件下，捕魚及漁貨買賣成為大陳居民主要的謀生方式，但居民捕魚的方式依然簡陋並且古老，甚至出海的時間還得要觀測海象，卻讓大陳人養成與大海搏鬥的彪悍性格。在商業方面，大陳漁貨豐富，因此大陸靠近大陳的沿海地區每逢漁汛時期，會到大陳進行海產的買賣，所以大陳又有「海上鬧市」之稱；但在農業方面，大陳土地貧瘠，海風強大，農作物不易栽種，僅有稍許人家在自家門前門後種植簡單的蔬菜雜糧，所以在大陸的農產品幾乎都是靠大陸沿海地區供應。

## 二、大陳島撤退及安置

### (一)、撤退過程

1949年，國民黨失去了中國大陸的政權，但依舊保有金門、馬祖、大陳島...等等地方的控制權，隨著國軍逐漸撤離海南島、舟山群島，大陳島也成為了國軍最北邊重要的軍事基地。

民國42年(1953年)，結束了韓戰與中印邊界的問題，但中共依舊極欲奪取金門、馬祖、大陳島，雖然國防部副長蔣經國先生將沿海游擊部隊整列，並且積極訓練，但大陳島離中國大陸太近，中國的飛機兩三分鐘就可以到達大陳島，因此台灣處於劣勢。同年，美國總統艾森豪也企圖讓國民黨政府不再反攻大陸促成「一中一台」或「兩個中國」，於是在1954年十二月二日台美簽訂「中美共同防禦條約」，經過協議後，1955年一月一江山被共產黨占領，美國要求授權在必要時刻出動武裝部隊<sup>4</sup>。最後，在台美協商後，中華民國政府在美國的護航下，決定棄守大陳島，將浙江省台州列島的大陳島上的2.8萬餘名大陳義胞<sup>5</sup>全部撤退到台灣。美方也派遣第七艦隊協助我方居民撤離。

### (二)來台安置

1955年，大陳開始撤退的準備(以鄉為總隊、村為中隊、鄰為小隊)；當年二月下令實施「金剛計畫」，由中美聯軍執行大陳的總撤退，二月八日，撤退上下大陳島居民與地方機關；二月十日則開始撤運大陳駐軍與漁山、披山居民，預計八天半之內完成撤退總行動。

---

<sup>4</sup> 1988年一月二十四日艾森豪要求國會授權於必要時美國武裝部隊協防台澎及有關地區，二十六日國會決議通過此案，即「台灣決議案」。

<sup>5</sup>大陳義胞：1955年二月八日，也就是大陳島撤退那天，當時的蔣老總統發表「告海內外軍民書」其中一段提到「政府對於此等不惜傾家蕩產，一心保國，義無反顧之同胞，.....，故皆先於軍隊一律於以提前運輸，負責生活安頓。」所謂的「義」，即指大陳島約一萬八千名居民義無反顧的投奔台灣，因此社會上稱他們為「義胞」。

1995 年二月八日，美軍協助載送大陳民眾來台，由基隆港登陸，當天晚間十一點已將居民接運完畢，到二月十四日，完成群島的撤退工作。在撤退之前，政府已經成立「大臣地區反共義胞來台輔導委員會」，並在六大地方，分別為宜蘭、花蓮、台東、屏東、高雄成立分會。

大陳島居民有了初步的安穩之後，政府開始住宅的發包營建，設計圖則是按照每棟房屋的人數所設計，且大多由大陳居民自行動手建築，到了民國四十六年，政府改變計畫，分配大陳義胞到台灣十二縣市，但房屋坪數的大小是按照人口多寡來分配<sup>6</sup>。

在就業方面，政府分漁、農、工、商、合作社、公務人員進行安置，在漁民方面，因為人數最多，政府配給無動力漁船或是二噸級動力船在近海捕魚，但因為大陳人的生活習慣、語言與原先不同、而且台灣沿海的漁性與大陳島相差極大，再加上種種自然因素，漁夫的工作讓大陳人生活不是應，於是政府對此進行了二次加強輔導，讓多數居民從近海漁業改成為遠洋漁業。



### (三)花蓮大陳新村的歷史背景

(圖二臺灣大陳居民分布圖<sup>7</sup>)

「大陳新村<sup>8</sup>」位於花蓮市民意里與花蓮縣榮民之家比鄰而居，距離太平洋約四分鐘車程，方便大陳居民從事漁業。當時政府利用美援興建新村，新村尚未建造完成之前，政府安排壽豐、鳳林、光復、瑞穗、玉里、萬榮等鄉鎮的國民小學為臨時招待所，一年後，大陳新村完建，居民遷入定居，之後居民接受美援贈與新村的土地及房屋，因此大陳居民可以行使房屋的交易。

根據吳學寶先生所述，當時在大陳撤退行動中，他的年齡才十二歲，為了逃離戰爭而跟著撤退來到台灣，不時會有中共的飛機飛到大陳島上空轟炸，為了安全，所以舉家配合政府到台灣避難，之後就定居在台灣。搭乘 202 登入艇的他，在 2 月 9 日當天從基隆港登陸台灣，剛到台灣的生活非常困苦，房子僅僅九坪(倉

<sup>6</sup> 四人以下者：分配六坪；五人至六人：分配八坪；七人以上者：分配十坪，此外並分配桌、椅、炊具等日用品一套，供大陳居民使用。

<sup>7</sup> 圖片來源：姚誠《從異鄉到家鄉—花蓮大陳聚落生活文化田野紀實》p17

<sup>8</sup> 早期原名為「復興一村」、「復興二村」，命名的方式採用大陳當時的地名有關。

庫式)，在初期遷移過程中，吳學寶先生也從基隆港分到東竹國小，之後才一路搬遷到了花蓮的大陳一村<sup>9</sup>，但母語是台州話的他，在台灣語言不通，能對話的也只有內人、村內同輩，生活十分不方便。

#### (四)、早期居民生活

大陳一村屬於近海漁業漁村，但因為花蓮沿海漁期、漁性與大陳島迥異，加上政府提供的漁船通常不大且多戶共用，因此所獲漁貨不多，生活十分困苦，因此許多從事漁業的人後來轉職為工人，大多是搬運、挑擔。民國六十年，遠洋漁業開始發展，政府成立輔導班輔導大陳島居民就業，這使得許多年輕人開始跑船商，藉此機會到美國謀生，大多到美國的二代大陳人從事「開餐館」，之後許多青年都漸漸地往外求發展；雖然第一代的居民因為語言不通、習性不同的關係，大多留在村子，但是在當時的大陳新村，人口外流算是很普遍的一個現象，尤其是青壯人口，所以現今的大陳新村並非純大陳人居住，包含原住民及其他榮民在當中。

### 三、文史資料與耆老記憶—花蓮大陳飲食文化

作為人類，食物是我們生活中密不可分的一部分，除了維持我們的生命延續下去之外，在不同的族群當中也有他們自己特殊的飲食方式，而透過不同族群的飲食習慣使我們得以區分、認同自己的身分，1955年大陳人隨國民政府撤退來到台灣以後，也帶來他們特有的飲食習慣，而我們從花蓮的官方的文史資料《續修花蓮縣誌—族群篇》、《從異鄉到家鄉—花蓮大陳聚落生活文化田野計時》中整理出來的大陳美食如下：

#### (一)、大陳年糕(如圖三)

又稱「寧式年糕」，因為大陳本隸屬浙江溫嶺縣，所以食物和浙江省有很大的淵源。其次，大陳年糕不同於一般台灣年糕，大陳年糕是由白米製成，通常切片後配上香菇、肉絲等食材爆香油炒，成為可口的一道餐點，也是花蓮市場常見的食物，在以往的廟會或是慶典時也常被捏製成各種動物形象，以供祭祀使用。

#### (二)、鰻鯊(如圖四)

又稱「鰻魚乾」，大陳沿海原是中國重要漁場，大陳人早期大多以打漁為生，飲食習慣上就少不了海產。而每年冬季到春節期間，家家戶戶便會有幾根鰻魚旗，

---

<sup>9</sup> 當時國民政府根據安置輔導進行縣市分配，漁村性質的村落大多分布在宜蘭、花蓮、台東等縣市。

這是大陳人曬魚乾的方法，做法是將魚身橫切平剖掀開，然後再用棉線穿縫高高掛起，再利用乾冷的北風風乾，大陳人說：「讓太陽直曬的魚乾會出油，產生異味，光看表面就知道不好吃，味道不對！」除了鰻魚之外，依照汛期季節的不同，也有人曬製黃魚貨大魚乾。

### (三)、魚麵(如圖五)

魚麵並不是真的麵，而是在細嫩的鰻魚肉醬上加入少許的地瓜粉，以玻璃酒瓶為杵輕輕敲打<sup>10</sup>，槌製成一張薄薄的麵皮薄餅，置入平底鍋內加熱烘乾，再以刀切成絲狀，就成為外型酷似麵條的魚麵了！用來炒紅蘿蔔、炒芹菜、大蒜、韭黃等等都是上好料理。



### (四)、嗆蟹(如圖六)

所謂「嗆」蟹，就是將白蟹整隻洗淨風乾，再浸泡魚師傅特調配方的鹽水中，約 48 小時之後即可使用，材料中最講究新鮮的蟹，鹽水中會添加梁酒、花椒、薑等香料提味，經冷藏後，剝殼、去塞、切片，依個人喜好沾薑末或是醋來食用，風味獨特！

### (五)、薑茶料理

大陳人以老薑片<sup>11</sup>(如圖八)為主要材料，可以製成各式料理，如：「薑茶麵」、「薑茶」、「薑茶炒米飯」等料理，而且這些料理大部分都是大陳婦女作月子的必備補品。「薑茶麵」並非真的麵條，應稱為「薑汁米粉<sup>12</sup>」(如圖七)，製作方法是以整串老薑熬煮湯底加入香菇、肉絲、金針、蔬菜等配料烹煮，再鋪上煎好的蛋

<sup>10</sup> 據專家表示，用酒瓶敲打的原因如下：「鰻魚肉質纖細，如果直接用麵棍桿效果不好，容易裂開很難製成薄皮。」

<sup>11</sup> 以老薑切片，稍微乾燥後加老酒炒過，然後以棉線串成小串，懸掛風乾儲存備用，所以在大陳村子裡，偶爾還可以瞧見曬乾的老薑片。

<sup>12</sup> 大陳島是海島地形，土壤貧瘠，農作物並不豐沛，以往麵粉都需要從內陸運補過來，所以很少有麵粉或是麵條之類的食品，他們稱「米粉」為「米麵」。



皮切絲。「薑茶」不同於「薑茶麵」以鹹為主食，「薑茶」則是甜食飲料，做法是以整串老薑加水熬煮再加入適當的紅、黑糖，也可以添加其他佐料，如：桂圓、蓮子等。「薑茶炒米飯」可事先將「在來米」在鑊裡炒到變成黃色(約莫八分熟)備用，接著將炒米放入鍋中加入適量的薑茶煮成泡飯。

#### (六)、麥油煎(如圖九)

又稱：「濟公捲餅」。是以「高筋麵粉」加水打糊，放到平底鍋加熱，抹成一張張麵皮薄片，因為外型與閩南人清明節潤餅相似，所以又被稱作「大陳春捲」。但裡面包含的內容物就相差甚多了！與一般潤餅不同的是大陳人通常會包「炒米粉」，配料則依照各家喜好變化通常有，蛋皮絲、紅蘿蔔、香菇、豆干、豆芽等配料。



#### (七)、豬肉飯(如圖十)

也稱「彘肉飯」，做法是把豬肉絲、墨魚(花枝)、香菇、芋頭、青豆、香蔥等各式材料稍微爆香，再以生米下油鍋翻炒，接著至於供中慢慢悶煮，其外型香氣似福佬人的油飯，但不會那麼黏膩的口感。

#### (八)、老酒

許多大陳人早年都釀酒的習慣，其製作方式如下：將糯米泡水浸泡，再用蒸籠蒸熟，隨即將白麴碾成粉狀，待糯米飯冷卻後或上白麴、紅米，加入乾淨的山泉水至於缸內發酵，經過約 30~45 天後即可發酵成酒，風味酷似紹興酒，是大陳人平日或喜慶時，拿出來招待的招牌酒。

#### (九)、墨魚餅(如圖十一)

通常會在每年三月底到四月初墨魚盛產期製作，將墨魚雙、墨魚子、墨魚內臟一起揉合後烘烤成餅狀，吃時，切成絲家在其他菜餚中，或是同青菜水煮、炒芹菜等，有特殊味道。



以上為文獻中明確記錄的大陳美食，但是在訪談過程中，訪談人吳學寶先生卻有不同的看法，他認為上述很多的項目，並非大陳特有的食物，如：「大陳年糕」寧波人也吃，「麥油煎」在江、浙、閩、粵也都有類似的食用方式，「魚麵」在金門、馬祖等沿海也有雷同的吃法，在如「豬肉飯」與滷肉飯、油飯類似，許多地區都有，並不一定是大陳人獨有的吃法！在訪談過程中，吳學寶先生也分享他認為的大陳人特有食物：

#### (一)、蕃薯藤梗炒米麵

「蕃薯藤梗」即「地瓜葉柄」，採來後去葉(大陳人不吃番薯藤葉)洗淨，較老者去外皮，折成 3 公分長短一截，與米麵(就是米粉)、小魚乾(或蝦皮、蝦米)同炒。

#### (二)、莧菜股拌豆腐

野生莧菜股剪去細枝、葉子、刺等，將梗切成四公分長一段泡水 5 至 6 小時放入鑊中加水煮熟，於冷水後加少許的鹽並拌均勻，與同煮的水裝入容器內，水略與裝入之莧菜股同高，再予以密封，把它放置於陰涼處。四、五天後，莧菜股變酸，就能取食。

#### (三)、鰻鯨頭與綠豆麵

鰻鯨切斷用蒸、汆或煮綠豆麵(或用番薯粉麵和山粉麵)，沾醋下(紹興)酒。

#### (四)、墨魚肚腸與墨魚餅

墨魚頗開肚後，取出內臟(雙、子、膏、墨袋)收集起來，加上鹽醃，蒸熟，滴上些醋，配飯(墨魚肚腸)。

將新鮮的墨魚肚腸攪拌均勻(即把墨魚雙、子打碎)放入鑊中烙成 7、8 分熟的薄(約半公分厚)餅，可切絲、條吃，也可和別的菜一起煮(墨魚餅)



#### (五)、糟羹

將米麵、蝦米、袋魚鯊切小段、年糕丁、蘿蔔丁小糯米圓等，放入鑊中煮熟，加入麵(麥)粉，攪拌均勻成糊狀。

#### (六)、蕃薯切

將蕃薯洗淨，放入鑊中煮熟，縱向切成半公分薄片，曬乾(最好在燥風天)，吃起來香軟而有嚼勁。

#### (七)、薑汁

將老將洗淨、去皮磨汁(去渣)備用。豬後腿絞成碎肉，放入鑊中裡加老酒略炒，加入薑汁同煮煮開後加雞蛋攪勻起鍋，食前再加入適量的紅(黑)糖，也可不加入絞肉。

#### (八) 蜇魚花炒米麵

海蜇分兩部分，頭以及白，頭及蜇頭呈紫色，白就是蜇皮，家鄉話叫：「蜇魚白」，一般吃海蜇皮時，看到的是白色(醃久了才會帶有少許黃色)，其實他本來有一層紫色斑紋的皮。

當捕獲海蜇時，應用明礬或是鹽處理，但在醃之前要先將「白」之那層紫色的皮削去，削下來的樣子，有如刨木頭所得之「刨花」，所以把它叫做「蜇魚花」，拿來炒米麵，是另一道食物，也可以為各自喜好與其他配料一起炒。

透過上述文獻與訪談的比較對照，我們發現有些菜餚與當時環境週邊的居民是共同的飲食習慣，再加上對大陳島原本地理環境的認識可以知道，大陳島位於海上，周邊都是有名的漁場，海產收穫向來豐富。但山窄地陡，農產品有限，多以番薯、大麥、小麥、高粱也有少許水稻，卻都不足以自給自足，需依靠大陸供給，因而產生獨有的飲食方式。

大陳人從原鄉帶來的飲食方式，大多依靠海鮮漁獲來食用，但因為兩地大部份的魚類習性不同，再加上剛到台灣的大陳人用的還是政府配給的低等漁船，所以生活非常困苦。大陳人原本的飲食依靠的家鄉附近海域帶來的海產，而且取得漁獲的熟悉方式是淺灘作業，但到臺灣東部後，卻是遠洋作業，使得原本取得的方式產生巨大改變，如：鰻魚、黃魚之類的魚種，在臺灣變得不方便取得，再加上環境的變遷，使得大陳人印象中的漁獲逐漸變少，進而影響日常習慣，甚至影

響文化的傳承。

文化的傳承需透過「飲食」或是「慶典」的等行為過程不停重複實踐，才得以傳承，而大陳人舉島遷臺後，將原本的飲食方式帶來臺灣，在早期有保留一樣的模式，但融入臺灣的環境過程中，為了適應當時的環境某些原鄉特有的內涵就逐漸消失了！

#### 四、結論

透過這次的研究我們得到的結論如下：

- (一)、大陳人來到臺灣的契機是因為國共內戰的關係，當時國民政府節節敗退，最後在中美協商下，由美國派遣軍艦護航，一路護送大陳島及周邊居民來到臺灣。來臺後經過數度的搬遷，讓遷移到台灣的大陳人，面對語言、習慣等問題，但也展現堅毅的性格，表現「大陳義胞」的精神。而政府也盡最大的努力、履行他們的承諾，給予大陳義胞比較安穩的生活。
- (二)、飲食文化方面，透過文獻和訪談整理過程，我們發現很多的飲食方式，並非全部都是大陳人獨有，會跟周遭的環境互動而產生改變，只不過在大環境中這樣的文化相對顯得比較突出，所以才被大家誤認。此次透過吳學寶先生的解說與文獻的對比，讓我們能更深入地去了解大陳人的日常飲食。也了解到曾經安置大陳人的大陳新村附近現在連大陳小吃店家都變得寥寥可數，逐漸朝向內隱的家族傳承，甚至只有重要的節日才會製作這些菜餚。
- (三)、這次研究有些也只能從文獻說明以及耆老的口述得知這些菜餚，如政府能扶植花蓮在地族群小吃在夜市或是特定區域宣傳，不僅是推廣花蓮的觀光，也讓大家看見花蓮深層的文化記憶，不要變成記憶中的味道。

#### 肆●引註資料

##### 一、專書

吳學寶(2010)。大陳系列之一—溯源。新北市：原野社。

吳學寶(2015)。大陳系列之三—傳奇。新北市：原野社。

吳學寶(2016)。大陳系列之五—拾珍。新北市：信可印刷。

謝深山(監修)(2005)。續修花蓮縣志—族群篇。花蓮市：花蓮縣政府。

姚誠(主編)(2002)。從異鄉到家鄉—花蓮大陳聚落生活文化田野紀實。花蓮市：花蓮文化局

## 二、碩士論文

莊梓忻(2017)。沉默的傳統[食]行著:花蓮大陳婦女的身體實踐、食物記憶與社群文化保存。國立東華大學。碩士論文。

## 三、圖片來源

圖三。o'rip 生活旅人。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://orip.wordpress.com/2016/02/19/%E5%A4%A7%E9%99%B3%E4%BA%BA%E5%B9%B4%E7%B3%95%E7%9A%84%E6%BB%8B%E5%91%B3/>

圖四。痞克幫-私房新筆記。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://wind3721.pixnet.net/blog/post/33687315-%E8%B7%AF%E9%82%8A%E7%9A%84%E5%A4%A7%E9%B0%BB%E9%AD%9A%E4%B9%BE>

圖五。談藝錄 / ArtDialogue。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://artdialog.wordpress.com/2011/06/09/%E8%8A%B1%E8%93%AE%E5%A4%A7%E9%99%B3%E4%BA%8C%E6%9D%91%E9%9B%9C%E8%A8%98%EF%BC%88%E4%B%A%8C%EF%BC%89%E2%94%80%E5%A4%A7%E9%99%B3%E5%AE%B6%E9%84%89%E8%8F%9C/>

圖六。ETtoday 新聞雲。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://www.ettoday.net/news/20130209/161538.htm>

圖七。吃到深處無怨尤の紅小茶。2019 年 10 月 03 日，取自

[http://irobot0820.blogspot.com/2012/07/blog-post\\_26.html](http://irobot0820.blogspot.com/2012/07/blog-post_26.html)

圖八。Health's Life 健康幸福秘方。2019 年 10 月 03 日，取自

[http://doyouhealthslife.blogspot.com/2010/12/blog-post\\_25.html](http://doyouhealthslife.blogspot.com/2010/12/blog-post_25.html)

圖九。康爸的部落格。2019 年 10 月 03 日，取自

[http://kang1688.blogspot.com/2008/04/blog-post\\_4273.html](http://kang1688.blogspot.com/2008/04/blog-post_4273.html)

圖十。ETtoday 旅遊雲。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://travel.ettoday.net/article/1036627.htm>

圖十一。百科知識。2019 年 10 月 03 日，取自

<https://www.easyatm.com.tw/wiki/%E5%A2%A8%E9%AD%9A%E9%A4%85>