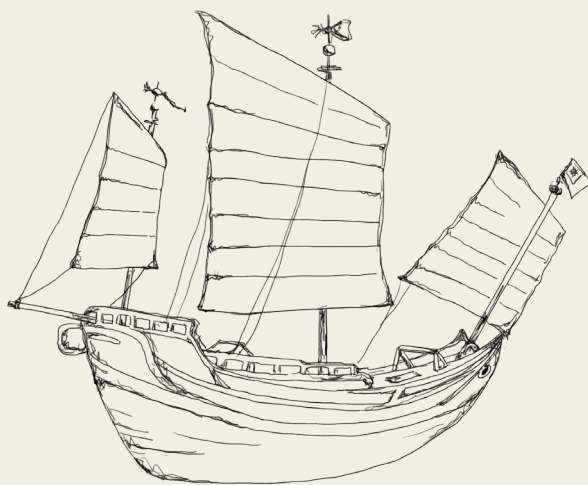


# 他鄉是故鄉 大陳人的廚房



這是一個大時代的故事，裡面填滿了國仇家恨、台海動盪以及離鄉背井等各種攪動不安的思緒。

## 撤離 風雲變色

戰雲密布的 50 年代。

韓戰於 1953 年停戰了，解放軍也開始把注意力及軍力重心，從朝鮮半島轉移到台灣沿海週遭，似乎連空氣中都能嗅到一絲的煙硝味。1954 年的 9 月 3 日，大陸對金門發動大規模的「九三砲戰」，引發了第一次的台海危機。



為了再下一城，隔年 1 月份的某天清晨，解放軍趁晨霧濃厚之際，以突襲方式攻下了大陳島北邊的一江山。由於一江山是大陳的屏障，失去一江山，大陳島便直接暴露在解放軍火炮射程內，整體戰略情勢很明顯地越來越不利了。

國民政府幾經思量之後決定自大陳島撤退，並將島上的所有居民與軍隊全數撤往台灣。此次的撤離行動被命名為「金剛計畫」，由美國海軍第七艦隊和國軍合力進行。

1955 年 2 月 8 日金剛計畫正式啟動，並由蔣經國負責指揮進行，一共撤離了 1 萬 7 千多人，島上只留下 3 位自願留下的居民。行動一共進行了 4 天，而在完全撤出之前，國軍將遺留下的碼頭、水庫、軍事設施 .. 等全數摧毀，島上佈滿了地雷及鐵絲網。

到最後一批居民與軍人離開之後，蔣經國則是親自去降下了大陳島的最後一面中華民國國旗。

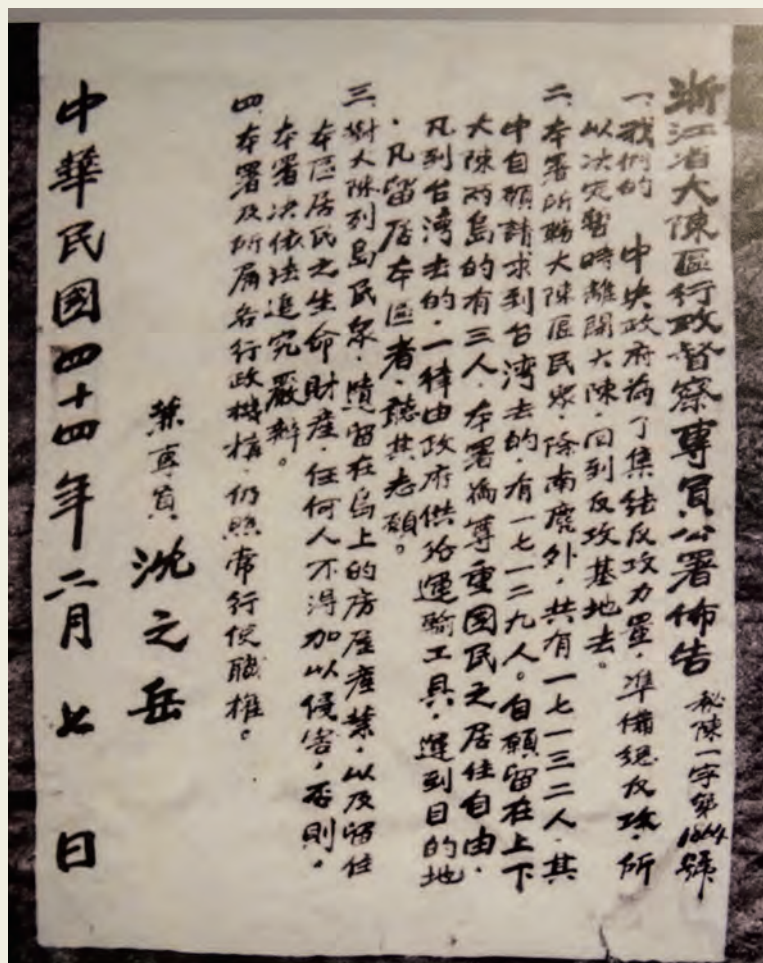
圖 1: 大陳撤退佈告。可以從佈告中看出全島居民皆移居台灣，

1 只有 3 個人自願留下不走

2 圖 2: 攜帶的簡易家具在旁邊，安靜的在一旁等待被分配在台灣的新住居

(翻拍自大陳故事館)







大陳居民陸續登上艦艇，舉家遷往台灣（翻拍自大陳故事館）

## 家鄉一別 60 年

大陳是位於浙江沿海的小島，因而這些大陳人也可說是省籍浙江蔣介石的子弟兵，對中華民國有很深的感情。當初撤離之前，政府對居民說，去台灣只是短暫的避難，很快就可以回來，他們也相信了，身上只帶了些簡單的衣物與錢財，把銀元跟銅錢埋在院子裡，大門門鎖簡單的鎖一鎖，便跟著政府飄洋過海的來到了台灣。

只是誰也沒有想到，家鄉這一別就是 60 個年頭。

「我聽我奶奶說，我們家後院裡還埋著幾甕的袁大頭銀元，以及蕃薯籤，等到回家之後要挖出來用呢！」大陳一村社區發展協會前任理事長梁太然，今年 60 歲，撤退那年他才 8 個月大，還在強褓中就被父母抱著，與哥哥姐姐一起來到了台灣。

## 有漁船 但捕不到魚

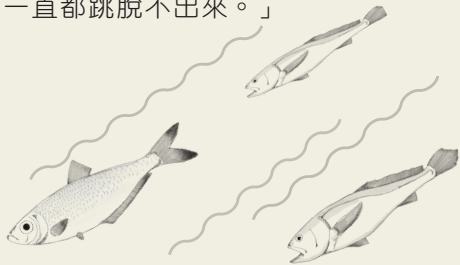
這些來到台灣的大陳人在抵達基隆之後，政府依照他們過去的生活專長，分別將他們分配居住到全台各處的 35 個大陳村落。以花蓮的大陳一村為例，居民便多是漁民、而二村居民則以務農為主，兩村共有 1800 多人，是台灣規模最大的大陳聚落。

梁太然說，他們來台灣之後先借住在花蓮各個國小裡，而政府則運用美援來蓋大陳新村，等屋子建好了才搬進來。不過當時村內的房屋又矮又小，政府還有「4 個人分到 6 坪房、6 人可分到 8 坪房」這樣的規定，只為因應短期居住所用。

除了房屋之外，政府還幫大陳一村的人買了條共用的漁船，讓他們可以出海捕魚謀生。「但是後來幾乎沒能捕到什麼魚，因為大陳附近的海域淺淺的，而台灣的則較深，不論是海域還是海象都完全不同，過去經驗完全用不上，讓我們空有漁船也沒用！」

由於捕不到魚，花蓮的大陳人於是向政府提出陳情，開設了海洋訓練班，不過參加了訓練班的人後來多數去了商船工作，或外出打零工了，捕魚的人依然寥寥可數。

早期的大陳新村其實是一個非常封閉保守的特殊區域。語言不通是一大障礙，大陳人當時講的是台州話，與閩南語完全不同，再加上老一輩的也無意融入新環境，因而形成了封閉狀態。「我記得小時候聽那些大人聊天，聊的都是大陳的過往，話題永遠都是老生活、老過去，一直都跳脫不出來。」梁太然這樣回憶著。



## 是魚麵 但不是麵

不過也因為這種封閉，讓大陳島獨特的飲食方式給保留了下來，不至於太迅速的給台灣化了。



大陳島本身四面臨海，土質易受海風侵襲、不易栽種作物，食物來源主要以魚產為主，像是黃魚、鰻魚、墨魚、帶魚、勒魚、蝦、蟹…等都是經常食用的海產。海產本身並不耐放，因此居民習慣將海鮮食材醃製、或曬成乾，如此便能有效延長保存期限。

島上有著一種將鰻魚剝成泥後加工製成的「魚麵」，非常能夠展現大陳食物的特色。

做法首先須將鰻魚切開，再用湯匙慢慢將魚肉刮下來，然後再加一點鹽，揉成拳頭大小，再用酒瓶，慢慢地敲打成薄片，一邊敲打一邊灑地瓜粉，打成薄片後以鐵鍋烤乾，再切成細麵條形狀。

其實說起來，魚麵並不是麵，而是一種比較類似充滿了海洋鮮味的佐物，無論是拿一點放入湯中，或當成肉絲的加入其他材料一起烹炒，都能整體提升盤中的鮮味。

在早期的大陳新村，一年之中總會有某幾天，村中的婆婆媽媽圍坐成一圈，全都拿著酒瓶「碰！碰！碰！」的敲打著，形成非常大陳的獨特景觀。



- |   |   |                  |
|---|---|------------------|
| 1 | 2 | 圖 1: 切鰻魚         |
| 2 | 3 | 圖 2: 用酒瓶將魚麵敲打成薄片 |
| 3 |   | 圖 3: 鰻魚麵 (梁太然提供) |

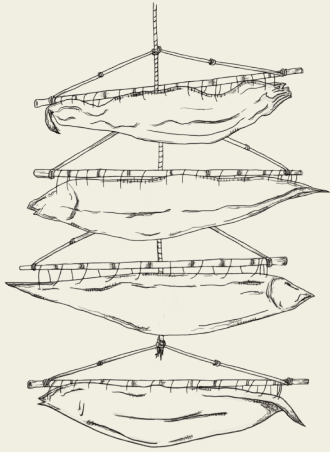






## 高高掛起的鰻魚旗

與魚麵有異曲同工之妙的則是「鰻魚鯊」了，同樣洋溢著濃厚的大陳風情。



「鯊」字即為魚乾的意思，每當冬至到春節這段期間，東北季風正盛，正是風乾食材的好時機。此時大陳島上家家戶戶幾乎都會掛起幾根桿子，並用棉線與竹竿將剖半、敲平的大鰻魚給撐起，並且高高掛起，這便是他們風乾鰻魚的方法，同時也行成了一支非常獨特的鰻魚旗子。

風乾之後的鰻魚乾，肉緊密厚實，不僅風味濃厚，更是合適長期的保存。由上述的魚麵及鰻魚鯊，可以看出大陳島上飲食特點，由於食材的稀少與珍貴，食物通常能醃製的就醃製、能曬乾的就曬乾，想盡辦法延長保存期限之後，再充分的運用魚隻的每一部分，一點也不會浪費。



炒鰻魚鯊  
(梁天然提供)



大陳年糕特色是以白米來製作，而非糯米，所以吃起來比較不容易脹氣。

## 泡鹽水的年糕 不發黴

除了魚麵、鰻魚鯊之外，大陳的寧波年糕同樣也有著保存期限長的這個重要特點。

我們將鏡頭轉到大陳一村的「大陳梁氏姐妹」家中。

此時剛出爐整個的米團攤在板台上，冒著陣陣白煙，上面還要蓋著一層被子，免得米糰變硬。梁氏姊妹兩人正分工合作，手腳快速的搓揉著米糰，動作一定要快，不然米糰一變硬可就麻煩了。



這些米糰很快的被揉成了大的長條狀，與一般市售的小條年糕不同；此外，採用的原料蓬萊米而非糯米，因此嚼勁與米香也更濃厚了一些。

「我們年糕做法還是依照祖先傳下來的方式進行。最早時期是以木頭來搗米，現在則是以機器取代了，但在最後這個階段，我們仍是以手工來搓揉，這種方式仍是跟從前一模一樣的。」而且這種以手工搓揉的年糕，目前在花蓮市面上也只剩他們這麼做了。

梁家大姊梁景錠解說著製作年糕的過程說道，大陳年糕特色是以白米來製作，而非糯米，所以吃起來比較不容易脹氣。「之前在大陳的時候也不是天天吃，而是只有在過年時才吃到，象徵著年年高升的意思！」且大陳過年時的還會有「豬頭蹄」形狀的年糕出現，通常用於祭祀。

她說，從前在大陳時沒有冰箱，為了維持年糕的新鮮，島民都會在年糕上一個禮拜後，再將這些年糕放泡入加了鹽及明礬的水中，如此一來便可以免於發黴，而且還能吃上半年呢！「不過這些浸泡水隔個幾天就要更換一下，不然裡面年糕可是會發酸的。」



## 「我是台灣人！」

一輩子都製做著年糕而且還以此維生，她笑說：「因為大家愛吃啊，現在連閩南人也都很捧場，常常買回去煮。」



那這個一輩子都做著家鄉食物的人，會想念遙遠的家鄉嗎？「因為我從小並沒有在大陳長大，所以那邊的生活習慣如何？家鄉長什麼樣子都是不清楚的。」今年 64 歲的梁景錠，當年隨父母來台灣時只有 4 歲，這麼小的孩子，其實對故鄉是沒有什麼記憶與印象的。

雖然一輩子從事這媽媽傳下來的手藝並以此維生，但這並不代表著她與故鄉有特別強烈的聯結，「常常有人聽我講話是外省口音，而問我是哪裡人？」她簡潔有力地說道：「我都回答他們：我是台灣人！」

她表示，老一輩的確會想念家鄉，因為他們認為終究有一天會回去的，「但那時代的人都已經走了。」目前住在大陳新村的中間份子，5、60 歲第三代，都已是在台灣長大的，自然對遙遠故鄉不會產生什麼強烈的思念之情了。

因為，台灣這個他鄉，在經過 60 年的歲月之後，早已不知不覺地成為大陳後代的故鄉了。



圖 1：梁氏姊妹手腳快速的搓揉著米糰，動作一定要快，不然米糰一變硬可就麻煩了

1 | 2 圖 2：過年時的會有「豬頭蹄」形狀的年糕出現，通常用於祭祀



## 沒有親人的故居

這種時空情感默默轉移的狀況，並不只有發生在梁景錠身上，而是一種普遍的情形。

「我覺得出現這種情況是有原因的，因為我們大陳人當初都是舉家搬遷到台灣。」梁太然指出，「跟一般老兵很不相同，家鄉對我們而言，並沒有父母親人可以思念，時間久了，自然也不會對大陳有強烈的情感了。」

梁太然在公務員身份退休之後，曾與家人回到大陳島去過，發現老家早已雜草叢生。當時他們手裡拿著祖父母、父母親的照片，面對著老家的方向點香焚紙錢祭拜，告知祖父母及父母已經回到老家了。

不過除了祭祀之外，大陳的整個景像，對梁太然來說都是完全陌生的。「家鄉對我而言只剩一個表象，因為到了那邊也看不到任何的親人與鄰居，早已沒有什麼實際聯結了。」他說，大陸後來在大陳島上新蓋了許多房屋、添購了很多的漁船，但這些都再也與台灣的大陳沒什麼關連了。





## 多元的家庭組合及婚配

不只在台大陳人的情感出現變化，就連大陳新村本身也因時空環境的因素，產生了許多的改變，再也不是當初那個完全封閉的社區了。

5、60 的歲月更替，當初被分配到大陳新村的人因為必須外出討生活，慢慢地逐步移出；而有些外地人則因為此處便宜的房價而搬入，大陳聚落因而逐步產生了變化。

「再加上嫁娶因素，我們這邊的家庭組合已經很多元化了！」梁太然說，他們對於不同族群並不排斥，因此目前大陳新村內的媳婦，閩南、客家、原住民、大陸人、東南亞新住民的…，無一不缺，這些再也不會烹煮大陳傳統菜餚的外來媳婦，雖然可能讓大陳傳統烹調逐漸式微，但卻也逐步的讓大陳新村改頭換面，形成了一個新的聚落面貌。



圖 1：大陳島目前的現況（梁太然提供）

圖 2：目前的大陳新村內仍有一些保留當年原屋況的低矮屋子

2

1



## 他鄉早已是故鄉



「我根本就是個完全的台灣人。」梁太然這樣說道，「大陳島，只是身分證上註記戶籍的身分罷了！」他坦言，老人家口中的那個家鄉，既遙遠且陌生，雖然他從小不斷從上一輩口中聽到不少家鄉過往的情況，但卻完全沒有興趣，即使回到實際的大陳島中，也同樣產生不了連繫的情感。

這是一個大時代變遷下所遺留下的痕跡。

第一代、第二代的人，最後終究還是沒能夠回到家鄉；而第三代的人則是在異地落地生根，對他們而言，故鄉早是一段已然遠去的往事。

這種情況，遺憾，卻也不遺憾。只能說「日久他鄉是故鄉，故鄉已然是他鄉」，而這種似遠還近的心情，一切也只能留與歲月去述說了。 ■



圖 1：廚房是聯接在台大陳人與故鄉之間的一個橋梁

圖 2：梁太然很慶幸，大陳人雖必須離開老家到台灣，但比起老兵的孤單一人已幸運太多（此照片為他們家族在台灣的全家福照片。梁太然提供）