

眷遊食光



出外念書打拼，遊子返鄉，
高樓林立的水泥叢林中，識得熟悉的紅磚瓦屋

冬日暖陽灑下，憶起兒時眷村人家，
走近而映入眼簾是玻璃桌與竹籐椅的儉樸擺設

生氣蓬勃的小店，令人聞香而進，
彷彿走進時光隧道，壁上的菜單竟是昔日的眷村味



序



生命之所以獨一無二，因為它是無數專屬記憶刻畫出來的篇章。

109 年榮民榮眷基金會攜手文化部，藉由國家文化記憶庫這個平台，將 38 年以後的七十年間，因戰亂來到這塊土地的榮民生命史，有系統的爬梳與整理。不論是榮民在台的開墾建設、榮民藝術家對眷村及藝文的推廣、顛沛流離中榮民安身立命的奮鬥史；或者富台、中心、陸光、介壽、新竹空軍眷村等的記憶點滴；每一條軸線，來自大江南北，每一個故事，訴說著悲歡離合。

榮民與眷村是台灣獨有的存在，它一方面是中國內戰的遺緒，另一方面也可以說是最台的在地記憶。透過記憶庫的建置，我期待榮民的生命史能夠被記錄、重視、理解及尊重。

在這裡，你看到的不只是他們的記憶，更是那個時代、這塊土地的故事。

財團法人榮民榮眷基金會 董事長

李文忠





目 錄

04 眷村空間

10 眷村生活

16 眷村人物

22 眷村食味

28 眷村食譜





眷村空間

國防部列管眷村是大多數人所熟知的眷村，部分播遷來台的軍眷依據條件向國防部，申請抽籤分發甲、乙、丙、丁四型不同坪數。由婦聯會捐助，從最初建造竹片泥土屋，到紅磚瓦的眷村空間，是屬眷戶記憶中狹窄的居住空間，村內共用公共廁所。而多數未能安置軍眷則採自立眷村形式，常常出現在國防部列管眷村及軍區外圍增建，在狹縫中求生存，如現存著名的寶藏巖、彩虹眷村等等。



做餃子大餐

吳憲輝的父親吳冰雲1957年7月17日攝於新竹空軍二村818棟1號住家外籬笆，照片中為吳憲輝母親劉超蓉在露天包餃子，姐姐吳東玲剛放學回來，正開心看著母親。



1960年 新竹空軍子弟小學校前 母子合照

吳家的眷村房舍就緊鄰著新竹空軍子弟小學，過了一個圍牆就是學校。前面的眷村就稱統稱『校前』，軍官及眷屬居多；學校後方的就統稱為『校後』，士官及眷屬居多。



陸光一村 生老病死一條街

照片中央是當地人戲稱的「生老病死一條街」，這條路是村子最大的主幹道，鄰近診療所，村民的婚喪喜慶都在街頭舉行，上頭也停滿一排轎車。早期陸光的私家車不多。

陸光一村 村邊的小河

五股坑溪，當時溪上尚未搭建橋樑，村人為了往來兩岸，便在不深的溪上就地取材，用石頭排列出一道供人行走的「石橋」。照片左側為陸光一村，右側仍是一片農田。



徐蜀龍家眷 於自家圍牆

徐蜀龍夫妻於1964年（民國53年）結婚後住進中心新村，妻子是同事介紹來自苗栗公館的妻子。徐蜀龍單身時住在醫院，最初搬進眷村的房子是跟別人租的，常常要東搬西搬。

僑愛新村驗收

1956（民國45）年成立六週年慶祝茶會上所發起的軍眷住宅籌建運動，並於婦聯會邀請審計部、國防部、臺灣省政府及中央黨部等單位會同組成「國軍軍眷住宅籌建委員會」。



陸嘉社區 單身退舍社區市集

陸嘉社區佔地約兩公頃，設有平房八幢，四層樓房兩座，總共容納退員住房419員，早期工商並不發達，所以在「嘉禾專案」設立初期起就偶有小販進來社區兜售民生用品。

陸嘉社區 第一寢室周邊的增建

宿舍狹小，初期在集體管理以及政府配住下，尚能勉強居住，然隨著兩岸開放探親，人口增加，退員們在寢室周邊增建，以原宿舍當做臥室外，其他日常生活都在增建的房子中進行。



靳珩橋

主要是國民政府來台後，榮民為開闢中橫公路而興建，並保留石拱的橋身造型，後來因工程師靳珩於進行巡察時，遭逢地震而被落石擊斃，故竣工後改稱「靳珩橋」，以茲紀念。

饗堂碑

碑文說明東西橫貫公路工程均由退除役國軍官兵擔任，闢路鑿山，艱難辛苦、以啟山林。為紀念殉職人員的功勞與犧牲，遂於梨山建立饗堂，用以祭祀，聊慰碧血忠魂。



眷村生活

竹籬笆的內世界，延續了新的人生抑或是開啟新的一段路程，1949 年以降，跟隨國民政府來到台灣生活的眷民們，在這塊陌生土地上有了新的連結。就地取材搭起抵擋風吹日曬雨淋的棚屋，過著刻苦艱辛的生活。直到台灣經濟蓬勃發展，眷村生活逐漸改善，跟著時代一同邁進。



1950 集中營裡留越軍民 利用蒙陽廢棄礦坑的設備

民國39年於蒙陽所攝，留越國軍一入越即被指定於蒙陽、萊姆法郎兩處集中營生活，留越國軍南遷至金蘭灣、富國島前的困居之地，環境及生活條件不佳，不少人喪命於此。

1951 越南富國島自建草屋房舍

留越軍民在富國島上暫時姑且偏安的生活，他們被限制自由、集中管理、自力更生的異鄉生活，呈現撤退過程的苦難、流離失散的心痛及對未來不確定的恐懼。





1953 留越國軍抵台在高雄港下船後用餐

富國島抵台的留越國軍，在高雄港下船後發放餐食，用餐。這批共同留越三年半、同時抵台的國軍部隊，隨後被編撥到不同單位、不同駐地，從此經歷不同的人生際遇。

1960 竹籬笆內的春天

當時艱困的時代，過年的新衣就是上學用的新卡其制服，制服都要買大一點，一改再改直到不能放大，再將衣服換下，父母再籌錢買新的，而原本的衣服還要留給弟弟穿。





1960 八戶人家共用一水龍頭

每一戶室內都沒有自來水、廚房、衛浴設備，所以8戶人家共用一露天水龍頭，共用浴室1間、廁所2間及廚房2間，等到自己增建房子後，室內才有廚房及衛浴設備等。

1961 結婚證書

本省太太通常年紀較輕，透過介紹跟外省軍人結為連理在那個時代有個有趣的現象，一位女性嫁入眷村後評價不錯，常常她同村莊的女性也會相繼被介紹而來。





1963 指導員徐蜀龍監督精神病科例行性檢查

中心新村的第一代居民很多都有在醫院工作的經驗，醫生與護士正在幫病患做例行性的健康檢查。後方是徐蜀龍，擔任精神病科指導員，負責精神病患的生活起居、福利、文宣。

1966 李興智—老鄉作媒結婚

老鄉在公家單位做事，聊得很高興，知道我還沒成家，就幫我作媒。太太是太魯閣族姑娘，當時才16歲一箱用繩子綁的小米酒，和一箱繩子綁的醬油當聘禮，把太太娶回家了。





1979 眷村孩童過年穿新衣

國民政府制定《服制條例》，定中山裝為公務員制服，將長袍馬褂定為國民禮服，當時經過日治時期後的台灣社會，長袍馬褂已較為少見，大量外省族群來台後，才又流行起來。

1987 顧中來一回鄉與再婚

顧中來回過兩次四川老家，父母哥姊全都没有了，只剩抱來養的小弟弟還在。第二次回鄉時，一個老鄉女孩要求娶她回臺灣，顧中來一直推拒不得，但是有了小孩，只好如她所願。





眷村人物

轉進來台的人們構成眷村組成人物多元，來自中國各地、各種軍階的人，而擁有不同的故事，都是組成眷村一塊塊拼圖。眷村人物不僅是保留將軍宅的敘事，而是各類眷村子民的生活，在台灣土地譜出屬於他們的故事。



01

張永祥

2016年榮獲金馬獎終身成就獎的編劇家張永祥，1929年10月出生於山東煙台，因戰亂隨山東聯中流亡學生到湖南，1949年來臺，1951年就讀政工幹校影劇組，已負盛名的電影劇作家。

02

王慶麟

本名王慶麟的詩人痙弦，生於1932年，河南南陽人，因戰亂從軍、後並隨國軍來臺，1953年考取政工幹校影劇組第二期。至今王慶麟（痙弦）在藝文界持續發揮影響。





03

孤獨而終的退員—潘兆清

潘兆清，江蘇省東台縣，1924年5月4日出生，1975年4月1日從九三師以上士軍階隊伍，1976年5月25日進住陸嘉社區第五寢室，有元配與一子，來台後未婚。

04

嫁二任陸嘉退員的陸籍配偶—張女士

張女士，1962年5月13日生，浙江省舟山市，2004年嫁退員李聯春，2005年嫁退員侯東曙。因規定有長期居留證後才能在台工作，結婚後，她就以看護方式到住家去照顧病人或老人。





05

高朱強森—談小綠人

高朱強森，1967年生(民國56年)，榮民二代子弟，居住於梨山。塑像稱為「小綠人」，其實是在地關心的志工對築路工人塑像的稱謂，全身漆上綠色的油漆。

06

空軍照相士之兵籍卡

吳先生於1922（民國11）年2月2日出生於廣西省容縣。於入伍前曾於容縣縣政府擔任『監印』乙職兩年時間。爾後加入廣西桂林陸軍第六分校入伍，空軍機械學校空軍班二十二期。



07

留越軍民人物—劉元章

劉元章，民國15年生，江西省橫峰縣人。民國37年冬在上海讀大學時，因共產黨即將渡江遂返鄉與家人逃難，家人輾轉尋至富國島，民國42年全家從越南富國島來台。

08

台北富台新村—前陸軍總司令楊天嘯

楊天嘯上將，前陸軍總司令，民國39年出生於越南富國島。自幼受父親愛國思想薰陶，初中畢業後即考進陸軍軍官學校預備班，後畢業於陸軍官校61年班砲兵科。





09

彭行才先生於話劇《漢光武》之扮相

1919年出生於安徽省桐城的彭行才，曾就讀於國立戲劇專科學校，師承中國知名導演張駿祥，並先後擔任教育部實驗劇隊編導、川康社教二隊隊長、青年政工大隊長等職務。

10

少小離家老大回—李孝義

李孝義，福建省古田縣，1921年9月9日出生，1944年底加入抗日隊伍。1973年3月1日陸軍上士退伍，1982年10月29日進住陸嘉社區第十寢室，2006年6月回福建老家定居，此後再無消息。

陸軍		單身退員舍宿報到登記卡	
10 室 床		編號 411	
姓 名	李孝義	出 生	10年9月9日
籍 貫	福建省古田縣	組 別	支(縣市)
身 份	A字第11016429號	區 分	區
證 號	(統一編號 110164290)	所 在	福州市大同路 32巷 共13號
組	班長、化長、	學	(北區大同路 4號)
			高小畢業



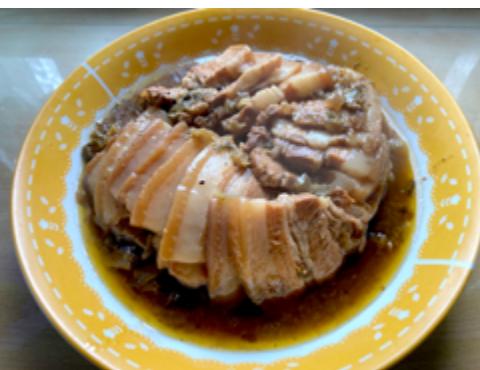
眷村食味

1950 年代來台的軍眷生活在美援、配發糧票而物資匱乏時代，眷村來自各省份的人就地取材，並將不同飲食習慣在餐桌上融合。迴盪在眷二代、眷三代腦中兒時記憶的桌上菜餚就是母親的手路菜，將原鄉生活經驗帶到台灣落地生根後在地化的食物，成為大家熟知的眷村菜。



炒芭蕉心

芭蕉在東南亞一代相當常見，整株植物都能使用在日常生活中，芭蕉葉較香蕉葉堅韌，能夠穩固的包裹食物，在雲南芭蕉心也是餐桌上的料理之一。



過年限定的千張肉

將肥美的五花肉放進大灶的滾水中燙熟，切片後混合幾個月前醃漬熟成的臘醃菜、花椒、草果等辛香料，五花肉一片片的平鋪堆疊在手中，小心翼翼的貼進碗中。



豬腳凍

是雲南特色的功夫菜，以豬腳、豬皮、豬大骨長時間熬煮，將其膠質熬入湯中，再加入鹽巴、香料調味後放涼即成凝固果凍狀，切成塊狀搭配上特調醬料食用。

冬日的水醃菜

芥菜攤在簸箕上，陽光使其軟化，蒸發上面的水分，切碎後放進瓶子，不放任何調味，倒進開水，其中混著一些飯粒，將有助於發酵、發酸，淋上米酒消毒封罐。





雲南家族臘肉

五花肉加上多種香料、高粱酒揉捏醃漬入味、懸掛屋頂風乾數天，完成之後於自家冰箱存放，多的固定會送給幾位老鄉朋友，朋友又會回送香腸，相互分享家族的風味。



水醃菜炒肉

雲南餐館中的經典菜色之一。水醃菜剁碎，先將豬絞肉炒至半熟起鍋，熱油鍋爆香辣椒、蒜末，加入酸菜拌炒，最後加入半熟的絞肉、醬油、鹽巴、草果粉調味。



雲南豆豉餅

水豆豉分成兩個部分，一部分裝罐後入冰箱保存，另一部分的水豆豉，將之捏成薄餅狀後放在屋頂上自然風乾，餅狀的乾燥豆豉餅體積小方便攜帶、保存。

燶飯

原始的版本是加入雲南著名的宣威火腿及蠶豆。現在因為不易取得宣威火腿、蠶豆，改用自製的臘肉及與蠶豆口感類似的皇帝豆，臘肉、皇帝豆炒香後有著金黃的色澤。





酸木瓜雞湯

酸木瓜為雲南特產，不同於台灣一般的木瓜，其果實略小是可食用的酸果，常常以薑片、豆瓣醬爆炒過後的雞肉被用來入菜煮湯，在雲南有通筋活血療效的說法。



臘醃菜

芥菜抹鹽後放進布袋壓上石頭一個晚上讓水分完全瀝出，利用陽光曬過讓表面稍微乾燥。放入辣椒、花椒、草果粉、鹽、糖、米面（將炒到金黃色的糯米磨粉）。

豆豆米飯糰



食材

白米 2 杯
黑豆 1 杯
雲南豆豉餅 2 塊

製作步驟

1. 黑豆洗淨泡過一晚，放入鍋中加水煮滾後轉小火悶煮至黑豆熟軟。
2. 白米洗淨後加入 2 杯水放入電鍋中煮熟。
3. 雲南豆豉餅切碎後下油鍋以冷油小火慢慢煸炒 2~3 分鐘。
4. 將煮熟的白米與黑豆混和後捏成飯糰後沾著炒香的雲南豆豉即可食用 (手可沾開水防止黏手)。



香料瀑布豬



食材

梅花豬肉或是豬頸肉 300 克
辣椒粉 適量

炒米香 30 克

糯米 1 杯
泰式檸檬葉 1 片
檸檬香茅 1 支

醃料

蠔油 15 克
棕櫚糖 (椰糖) 20 克
胡椒粉 2 克

新鮮香料

青蔥 2 支
刺芫荽 3 片
香菜 1 小把
薄荷 10 片
打拋葉 10 片
紅蔥頭 2 瓣

調味料

魚露 20g
檸檬汁 20g
棕櫚糖 3g

製作步驟

1. 豬肉加入醃料後，放入冰箱醃漬保存 3 小時。
2. 製作炒米香：泰式檸檬葉、檸檬香茅切碎後，與糯米放入乾鍋中炒到金黃、葉片都完全乾燥，待涼後磨粉備用。
3. 新鮮香料切碎備用。
4. 取一平底鍋熱將豬肉煎熟後將豬肉切成薄片。
5. 取一容器放入切片的豬肉、切碎的新鮮香料、調味料、炒米香、辣椒粉混和均勻即可食用。



涼拌黑木耳

食材

黑木耳 200 克

紅蘿蔔 20 克

辣椒 1 支

大蒜 3 瓣

香菜 適量

製作步驟

1. 黑木耳洗淨後川燙 5 分鐘，起鍋泡在冷開水中冷卻。
2. 黑木耳切絲、紅蘿蔔切絲、辣椒將籽取出後切末、大蒜切末、香菜切碎。
3. 取一容器將處理後的食材與調味料混和即可食用。

(冰過一晚更入味喔)

調味料

醬油 10g

白醋 10g

水 10g

花椒油 5g

大蒜油 5g

辣椒油 5g

糖 適量



雲南黃燜雞

食材

去骨雞腿排 400 克
馬鈴薯 1 顆 (200 克)
青椒 1 顆 (或是紅、黃椒)
大蒜 10 瓣
蔥 3 支
薑 1 小塊
水 70ml
花椒粉 2 克
草果粉 10 克
醬油 20 克
蠔油 20 克
紹興酒 適量
二砂 適量

醃料

醬油 25 克
蠔油 30 克

製作步驟

1. 雞腿排切塊後加入醃料放入冰箱醃漬 3 小時。
2. 馬鈴薯、青椒切丁；蔥切段；薑切片；大蒜去皮備用。
3. 起油鍋熱油，放入馬鈴薯、大蒜下鍋半煎炸至金黃後撈起備用。
4. 將鍋中的油取出一半，熱油鍋放入蔥白、薑片下鍋爆香。
5. 將雞腿排皮朝下下鍋煎到金黃後加入水、花椒粉、草果粉、醬油、蠔油拌炒後轉小火，蓋上鍋蓋燜 5 分鐘。
6. 打開鍋蓋，放入馬鈴薯、大蒜拌炒後蓋上鍋蓋再燜 5 分鐘。
7. 加入青椒、二砂，轉中大火拌炒收汁。
8. 淋上適量的紹興酒、剩餘的蔥段拌炒後即可起鍋。



雲南臘肉燶飯

食材

白米 2 杯
臘肉 70 克
四季豆 100 克
杏鮑菇 100 克
水 2.5 杯
胡椒粉 適量
鹽 10g

製作步驟

1. 臘肉切薄片、四季豆、杏鮑菇切丁。
2. 將臘肉下鍋乾煸至出油微焦後取出，原鍋放入四季豆、杏鮑菇炒香加入胡椒粉、鹽。
3. 白米洗淨後加入 2 杯半的水，加入剛炒熟的料後一起放進電鍋中煮熟即可食用。

雲南香料肉丸



食材

豬絞肉 600 克

雞蛋 1 顆

低筋麵粉 10 克

鹽 2 克

醬油 5 克

麻油 適量

製作步驟

1. 豬絞肉用菜刀剁出筋性，將所有材料、香料加進去攪拌均勻。
2. 小火加熱油鍋同時使用湯匙將肉丸塑形，一匙匙的慢慢放進油鍋，鍋中放滿後再開中大火加熱，待油滾稍微翻動後計時 2 分 30 秒即可起鍋。

香料

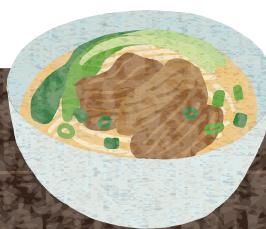
花椒粉 2 克

草果粉 2 克

小茴香粉 2 克

八角 1 克

胡椒粉 1 克



在共同的記憶中，品味眷遊食光



為了發展屬於臺灣的「文化 DNA」，文化部自 106 年起推動「國家文化記憶庫計畫」，透過系統性和主題性的「收、存、取、用」機制，將無形的記憶，透過照片、影像等數位化方式進行保存，更重要的是透過全民共筆的方式，由下而上，虛實並行。

談到台灣共同的記憶，眷村及榮民主題是不可或缺的篇章，也是台灣歷史組成基因之一。台灣從南到北各個角落都曾有眷村駐留的痕跡，隨著時間與社會的改變，眷村的生活風景已逐漸消逝，但保留下來打拼的精神與面對難困的韌性，已成為我們文化基因的一部份。

國家文化記憶庫保存文化記憶，發掘在地文化 DNA，呼應文化部李永得部長三感一力（歷史感、價值感、國際感及創造力）的政策，奠基于文化的基礎上，發揮創造力跟產值，才能在國際上創造台灣品牌。

國家文化記憶庫是全民的文化銀行，過往的庶民精神及常民生活記憶是重要的資產，眷遊食光涓涓滴滴，讓我們飲水思源，繼續向前！

國立新竹生活美學館 館長

葉于正





指導單位：文化部、財團法人榮民榮眷基金會

主辦單位：國立新竹生活美學館

專輔團隊：財團法人台灣地理資訊中心

執行單位：勝利不廢商號

國防大學政戰學院應用藝術系

台北市城市發展交流促進會

禾藝藝術創意有限公司

花蓮市民生社區發展協會

陸一社區發展協會

臺南市文化資產關懷志工協會

蒲公英英文教基金會

講台文化有限公司

社團法人台北市眷村心文化協會



memoryofvamdv.culture.tw

廣告