眷村文化與飲食流變

文・圖片提供／董俊仁（國立臺灣藝術大學藝術管理與文化政策研究所博士候選人）

▲空軍三重一村眷村文化館展示眷村餐桌。

眷村飲食是眷村日常生活的展現，隨著眷村內外族群生活文化交流，以及社會經濟發展，眷村味小館逐漸興起，成為城市街景與臺灣重要飲食特色。1990年代，眷村快速改建，眷村飲食在變遷浪潮中逐漸成為鄉愁的標記與慰藉，當前更與臺灣本土小吃出現交融混搭及文創消費化現象，成為觀察、體驗臺灣眷村與多元文化的重要介面。

筆者自2004年參與發起保存新北市空軍三重一村，二十年間走訪全臺灣各地眷村新城，試以身為本省人兼眷村保存工作者，從眷村保存田野與訪談、相關文獻與文化研究，探討眷村飲食的時代內涵、鄉愁象徵，以及伴隨眷村文化資產保存，引動眷村飲食文化創意產業化現象，探討眷村飲食對於眷村保存與當代臺灣的文化意涵。

眷村源起與文化特質

1945年日本戰敗後，國民政府接管臺灣，接收殖民政府遺留的軍事設施與日式宿舍群。1949年國共內戰後期，一百多萬大陸各省軍人及眷屬跟隨中華民國政府「大撤退」，遷居臺灣；臺灣的軍事前線移轉至金門與馬祖，隨國府來臺的軍人與眷屬，暫居於部隊接收日軍遺留的軍營、房舍，或於鄰近營區周邊搭建住所。

1952年韓戰爆發，國民黨政府反攻大陸計畫因國際情勢劇變暫緩，為安置軍眷穩定軍心，與婦聯會於1956年成立「國軍眷屬住宅籌建委員會」，以關懷軍眷生活之名，用募款與收捐等方式，於各地興建五萬三千八百餘戶眷舍，提供軍眷居住。

前述國軍接管日遺設施宿舍、部隊兵工與婦聯會興建集居平房眷舍，國軍以「新村」為名，設置自治會組織，村人自稱為「眷村」，與公教宿舍居民對機關及地方的特定意識不同，眷村成為臺灣跨族群與跨各縣市共同的指稱。

歷經約四十多年都市發展，國軍眷村屋舍多已老舊，生活居住品質亟待改善。1996年，政府公告施行「國軍老舊眷村改建條例」，至2017年國防部完成眷村改建作業，國軍老舊眷村存在臺灣歷時約六十年，國人稱為「眷村文化」。

眷村配住資格源於部隊所屬軍人，第一代屋主多為同一部隊的長官或同儕，眷村爸爸常駐防前線與部隊，媽媽成為家庭生活的支柱，村民形成守望相助與同舟共濟的生活文化。

據國防部統計，臺灣有897座眷村，約十萬餘戶，學者李廣均推估有眷村生活經驗的眷村人約五十萬人，約占外省人口數四分之一。眷村人擁有相同的生命經驗，以及國族認同與意識型態，眷村亦成為臺灣社會認識、了解外省人生命經驗的「入口」。

眷補制度與鄉愁象徵

由於眷村匯聚中國各省市軍人與眷屬，即使與臺灣福佬、客家、原住民族女性跨族群通婚，源於軍事統理與父系文化的背景，眷村飲食仍以父系的原鄉飲食習慣與口味為主流。

因軍事統理實施軍糧配給，軍方因應眷村生活困苦與軍人薪餉微薄，實施「軍眷補給制度」，對軍眷家庭大人小孩發給「眷補證」（中華民國軍人眷屬身分補給證），成年人為「大口」，未成年人為「小口」，部隊定時派送軍用卡車載軍糧至眷村發放，村民依眷補證領取米、麵粉、油、鹽。

此外，眷村家庭與本省家庭在宗教信仰上也有相當大差異，外省人對於基督教與天主教接受度較高，多數家庭也有上教堂禮拜與領取教會發送麵粉，帶回家製作麵食的生活經驗。

國共冷戰時期，政府禁止來臺軍民與大陸親人聯絡，除私下經第三地通

▲滷味是眷村菜經典。

信，眷村菜成為第一代眷村人思鄉的情感慰藉。眷村媽媽在訪談中常提及，為從部隊返家的配偶學做家鄉口味，以撫慰先生思鄉之愁。臺灣今日到處可見的牛肉麵、水餃、包子、饅頭，一般認為由來臺軍人運用配給與本地食材創造而成。這些外省口味是來臺軍人與軍眷憑印象做出記憶中的媽媽味，成為連結臺灣眷村與中國家鄉記憶的「眷村味」。

隨著社會變遷，眷村飲食「從村內走出村外」，成為臺灣重要的飲食文化內涵，廣受臺灣人接受與喜愛。臺灣社會日常生活熟悉的陽春麵、滷味、冷菜、獅子頭、水餃、牛肉麵、麻醬麵、燒餅油條、豆漿、豆瓣醬、醡醬、甜酒釀等，都是外省口味，進而與地名連結為家喻戶曉的品牌，如永和豆漿、溫州大餛飩、福州乾麵、山東饅頭等。

1996年，「國軍老舊眷村改建條例」公告施行，各縣市眷村快速拆遷，眷村飲食的記錄、烹飪、推廣與文化轉譯，經由眷村文化資產保存工作，結合眷村人口述歷史、國家文化記憶庫、眷村文史收集記錄出版；眷村紀錄片、文化節、文化館、文物收集展示，交織呈現眷村飲食新風貌。林芳琦、謝旭初、掌慶琳編著《竹籬笆裡的飯菜香——充滿幸福溫度的眷村菜》；文化部文化資產局出版《人生回味》，採集記錄高雄眷村飲食，為研究眷村飲食入門書。

眷村改建與飲食流變

眷村改建之際，眷村飲食轉化為眷村鄉愁與文化的召喚與象徵。如桃園市中壢馬祖新村在保存過程中，民間公司以「馬祖新村」註冊品牌，訴求眷村的時代互助精神，主打手搖飲與車輪餅，甚至較歷史建築實體保存更為人知。

2008年，舞臺劇《寶島一村》與電視劇《光陰的故事》，引發中國關注，好奇臺灣眷村熱現象；2015年，上海靜安區華山路出現眷村主題餐廳「黃埔新村301」。之後，「桃園眷村」以眷村飲食口味，搭配文青風格室裝，成為臺灣眷村飲食潮流品牌代表，曾在中國展店達四十店以上。

眷村是臺灣重要的族群生活文化累積與歷史記憶，各縣市政府與文化部、國防部，完成公告五十處眷村文化資產保存，其中十三處為國防部選定之眷村文化保存區。筆者調查，前述五十處眷村經各縣市政府推動，已有三十處開放商業、創業進駐，提供展示活動與遊客體驗。這些眷村文化資產保存活化場域，以眷村文化園區、文創園區、創意生活園區為名，部分園區已有飲食業進駐，提供眷村飲食體驗的服務；於園區經營的飲食業，亦以眷村味為主力號召，如臺北市四四南村的「好丘」主打眷村便當與臺灣味貝果；空軍三重一村的「酸民拾味」，主推酸菜白肉鍋；勝利星村的「麗貞館」主推軍事風等。眷村活化亦有採臺灣辦桌文化混搭，如空軍三重一村開園採「一村辦桌」；2023年促參委商後，舞臺劇《一村喜事》以臺式辦桌文化結合歌舞劇方式，呈現七〇年代眷村風情，場場滿座。

▲舞臺劇《一村喜事》混搭臺式辦桌，呈現眷村時代味。

在臺灣現代化、經濟發展與民主化的浪潮中，眷村飲食從村內日常生活，走向村外，成為臺灣人生活飲食選擇，進而成為臺灣重要飲食內涵。在眷村改建轉型的變動下，眷村文化保存成為臺灣社會的共識；在文化資產保存行動過程與展現中，營運主體常以眷村飲食，以及混搭日式、臺式、西式的飲食風格，成為文化創意產業消費的選擇。

眷村文化與眷村飲食的流變，見證臺灣二戰後迄今歷史發展與常民生活的面貌，亦是臺灣文化創新的重要實踐場域，對於臺灣多元族群意識交流與本土文化再建構的意涵，值得文化研究領域持續關注。