

同步刊登於人本教育札記第369期



# 三月十日下午 的那碗魷魚粥

黃惠貞

板橋高中歷史教師、教育部國教署人權教育資源中心「民主的滋味教師社群」成員

每到農曆過年時節，台灣各大城市年貨大街開市時，各種年菜南北貨隨採購人潮湧入，魷魚絲常常成為媒體檢視年貨漲跌的指標。加入魷魚乾的客家小炒也常是年節祭祀後牲禮的菜式出路。魷魚似乎總和漢人的過年扯上關係呢！

一般烹飪書籍都會說魷魚乾是香港食材，其實，香港也是進口來的。不同於章魚、烏賊、軟絲仔以及鎖管類來自近海的淺海及底棲環境中，魷魚類（柔魚科）則生存於大洋的表層或水體中。

香港經濟較台灣發展更早、更國際化，也就更有能力自各地進口各類食材。知名的港式點心裡就有椒鹽魷魚、蒜蓉蒸魷魚、蒜蓉炒鮮魷，都是將魷魚以小蘇打粉充分泡發，再烹調成各式料理。另外還有香港國民小吃的咖喱魷魚魚蛋，將下雜魚類剔骨剝肉製成魚漿做成的魚丸、泡發的魷魚切片煮在濃稠的咖喱醬汁中，原先是街頭攤販小食，後來也成為海外港式餐廳的大菜，成為港式料理中的名菜。

對台灣人而言，由於四周海域缺乏可供商業捕撈的魷類資源，一九七〇年代前，本地供食用的魷魚清一色是來自日、韓等地的乾製品，價格相當昂貴，食用魷魚成為一種奢侈的消費行為。直到一九八四年以後，遠洋漁業開始開發阿根廷、福克蘭群島海域的魷魚漁場成功，台灣才從魷魚乾輸入國成為輸出國。

魷魚乾的價格降低，作為零食的魷魚絲、以「大三牲」的豬肉、魷魚乾和豆乾炒成的「客家小炒」（客家地區原只稱為「炒肉」）、以及街頭攤販小吃魷魚羹湯（麵）才普及起來。

## 良人已去，徒遺熱粥

李瑞漢出身於苗栗縣竹南鎮的地主家庭，畢業於日治時期唯一由台灣人自行辦學的台中一中，後來留學日本中央大學法科，先後取得辨理士（專利師）、辯護士（律師）專業證照，一九三〇年起在台北市大稻埕——當時北台灣商業最繁盛的地區——當開業律師。小他五歲的胞弟李瑞峰也追循他的學習路徑，留日成為律師，在宜蘭執業。兄弟的兩人都是台灣接受現代法學教育和專業訓練的第一代律師，有錢、有社會地位，是地方的菁英、聞人，受人敬重，用現在的話來說就是人生勝利組。二次大戰結束後，李瑞漢還被選為台北市律師公會會長。

二二八事件發生時，作為會長，在三月初，他召集台北市律師公會會員開會，檢討時局，提出「司法獨立」、「起用本省人」等改革建議，並無什麼激越言論，也未曾參加任何政治團體。（註一）當年三月十日下午，李瑞漢兄弟以及同為律師的林連宗先生（當時也是省參議員及制憲國民大會代表），正在李瑞漢家中的客廳聊天，一邊吃隔壁鄰居送的魷魚煮成的粥。突然間就被便衣警察和憲兵要求協助政府調查相關事務，以軍用吉普車載走，從此一去不回。

註一：歷史學者李筱峰綜合美國史丹佛大學胡佛研究中心東亞圖書館的報章資料，以及受難家屬的訪談記錄寫成《二二八消失的台灣菁英》一書，這也是第一本直接描述該事件受難者的專書。該書提到這碗魷魚粥的故事。

時間再往上溯，魷魚乾在台灣史上還有一種鮮為人知的吃法：泡軟後解成細絲，煮成魷魚粥。當時，這可是高價且稀罕的進口貨，這批魷魚乾還是年節獲贈的禮物，這位煮粥的少婦李邱己妹女士可是個養尊處優的律師娘，她正準備將這鍋粥當作丈夫、小叔與來訪客人的下午點心。但是，直到六十一年後，她以百歲高齡闔眼的那一天，她都沒有等到丈夫李瑞漢歸來再喝那一碗粥。

李家女眷到處打聽他們的下落。當時，正值中央派遣軍隊來台進行軍事逮捕行動的清鄉時期，各地都有名人莫名遭逮捕、槍決的消息（三月十一日律師王添灯，三月十三日律師湯德章、三月十六日法官吳鴻麒、三月三十一日檢察官王育霖），每聽到某處出現屍體，李家女眷便前去認屍，皆無所得。經過數年，音訊杳然。後來，李家便把兩兄弟被抓的三月十日當作忌日，每逢該日便做魷魚粥以作紀念。

## 二二八事件？三月屠殺！

然而，李家兄弟沒參與政治團體，為什麼卻受難？難道就像許多人說的：國民黨就是要「有計畫的屠殺台灣菁英」？若如此論斷，其實也太簡化二二八事件前後的情勢了。

話說從頭。二戰之後，美國決定由中國部隊代表盟軍接收台灣。一九四五年八月底，日本宣布投降兩週後，台灣仕紳數十人即在林獻堂領軍下，組織「光復致敬團」前往上海、南京拜會中央部會成員，可見當時台人是歡迎國民政府接收的。但當時台人未必知道，國民政府體制最早進入台灣的卻是特務機關。

一九四五年九月一日，軍統局（註二）就派戴笠人馬在台北招募成立「三民主義青年團」（簡稱「三青團」），吸收醫師、律師、各級公職人員等社會菁英。之後國民黨內各派系也憑藉各種關係進入台灣，相互角力；表面上是由陳儀主政，實則各派系把持不同勢力相互監視、競爭（註三）。一九四七年初，中華民國憲法預備施行，特務機關面臨改組、縮編壓力；此時發生了二二八事件，特務機關便抓住這個機會，要證明自身的重要性。

註二：軍統局前身是國民政府軍事委員會密查組，成立之初目標就是效忠蔣介石，其成員具有秘密身份，一方面保護蔣的安全，一方面搜集反蔣情報，逮補暗殺反蔣人士。軍統的作為也會和國民黨內的中統局產生內部鬥爭，一九四四年終中統局長被撤職永不錄用之後，中統局漸趨下風，軍統局較受蔣介石重視。一九四六年改組為國防部保密局，並設有台灣調查站，在台建立特務網絡。

註三：此為政治史學者陳翠蓮在其最新研究《重構二二八》一書中所指出。

二月二十八日，長官公署開槍射殺請願民眾激起全台動亂後，警備總部和保密局即已經認定事變是「奸匪叛亂」，準備利用接收前建立的情報網將「奸匪」一網打盡。而保密局官方（註四）同意暗中組織的「忠義服務隊」滲透入民意代表組成的「台北市二二八事件處理委員會」（簡稱處委會）（註五），佯裝成處委會的治安組，表面上協助維持秩序，實則四處破壞、毆搶外省人，意圖製造中央派兵鎮壓的理由。

註四：保密局同意忠義服務隊滲透一事，由陳翠蓮《重構二二八》一書揭露，其根據是新出土的國家安全局「拂塵專案」與保密局台灣站檔案。「保密局台灣站二二八史料」是二〇〇八年四月中研院台灣史研究所購得的某情治人員遺留的相關檔案，其中有保密局台灣站站長林頂立和各組情治人員在台灣各地調查的史料，這是南京中央政府取得事件資訊的管道之一，也是目前僅見情治人員報告的原型。資料共有223件，1600多頁。

註五：二二八事件處理委員會前身是台北市參議會成立「緝煙血案調查委員會」，2日改組為「二二八事件處理委員會」（簡稱處委會），3日改組處委會加入各界代表，組「忠義服務隊」維持治安，4日處委會再改組為全省組織。

不只是台北市，台南縣、基隆市、澎湖縣的處委會、花蓮青年團、台灣新生報社、中部青年自治同盟等各地政治組織、媒體都有保密局線民滲透，甚至捏造情報指控「青年思想奴化，做獨立復辟迷夢」（註六），或在各地秩序已見恢復時，還誇大「暴動已為台灣共黨所操縱」（註七）的危急情勢。

另一方面，隨情勢變化，處委會角色從折衝者漸轉變為改革者，為回應民間要求而提出政制改革方案。但在保密局線民運作下，卻突然升高政治要求，大有要以處委會取代長官公署的氣焰，陳儀當下便下令解散處委會，並認定與之相關之政治團體為非法組織。

註六：陳翠蓮《重構二二八》267頁

註七：陳翠蓮《重構二二八》269頁

陳儀一方面分化、欺騙處委會，一方面向迷信軍事力量的中央調兵請兵，待大軍三月八日自基隆登陸後，即以綏靖、清鄉行動等在中國大陸對付土匪、共產黨的方法解決事件。於血腥鎮壓同時，保密局台灣調查站則以「警備總部調查室」為掩護，以戰爭期間對付日本人、共產黨那套滲透、埋伏、暗殺的方法全力打擊「敵人」。

與李瑞漢兄弟同為執業律師的王添灯，當時不但是省參議員，還是三青团台北分團副主任，但仍被調查站特務「密裁」，當其被殺資訊呈報給南京中央時，中央只詢問「由何人、奉何命予以制裁」，卻不問為什麼，也未曾制止或處罰這類非法的暗殺行為。所以，雖說是「二二八」事件，但最多之傷亡卻發生在三月，當時駐台北的美國副領事葛超智（G.Kerr）即以「三月屠殺」向國務院報告此台灣事變經過。

## 埋入時代漩渦中的冤屈

國民黨在「三月屠殺」中殺戮台灣菁英是事實，而背後涉及其派系鬥爭，以及與日本殖民政府迥然不同、台灣人相當陌生的滲透、埋伏、暗殺之統治手法。即使在新出土的檔案中，我們仍看不到李瑞漢兄弟參與任何政治組織、或為事件出頭，也未曾發現足以理解其受難的直接證據。但若瞭解當時國民黨在台的情勢，或許可以對李家兄弟所處的時代漩渦多一分體悟。

但無論如何，對李家人而言，一切的真相停留在一九四七年三月十日下午四時兄弟二人及其友人被帶走的時刻，所有記憶凝結在那一碗涼透的魷魚粥裡。今天，當我們嚼著年節豐盛年貨留下的魷魚絲時，我們該怎麼看待這碗還埋著冤屈怨恨的魷魚粥呢？

### 【延伸閱讀】

李筱峰 二二八消失的台灣菁英

李筱峰、陳孟絹 二二八消失的台灣菁英

(2015年增訂版) 2

陳翠蓮 重構二二八

沈秀華 查某人的二二八：政治寡婦的故事

許雪姬編 保密局台灣站二二八史料彙編



# 思念的魷魚粥

圖、文／黃文儀

(板橋高中國文科教師、教育部國教署人權教育資源中心  
「民主的滋味教師社群」成員)

乾魷魚泅泳在汪汪之水  
慢慢化為柔軟溫厚的魚身  
紅蔥頭以潛香乾香菇以沉香  
薑絲 蝦米 干貝以鮮香  
眾味在油鍋裡火熱爆香

縱使 門外風雨動盪  
守住一口鍋就能撫慰全家的  
惶惶不安  
飯湯沸滾之際  
放入爆香料 小火慢煮  
煮出纏綿的粥香煮  
出亂世初春的暖陽

然而 等不及魷魚增香  
趕不上芹菜珠飄香  
家中的男人們已然消失  
消失在黑暗懼怖之鄉

此後 年年的三月初十煮著這鍋粥  
熬著嚙語的念想

粥冷 情深「轉來呷糜」，已是無法實現的願望



## 魷魚粥作法：

### 1. 魷魚泡軟切絲

泡魷魚的方法：水加米酒或水加小蘇打粉，淹蓋魷魚，至少泡4小時，等到肉質變軟，色澤較淡即可使用。

2. 豬肉切絲，用適量的酒、鹽、糖、醬油、白胡椒粉抓醃。

3. 香菇泡軟，泡軟之後切絲，香菇水留著備用。

4. 乾干貝和蝦米用料理酒泡軟（用紹興酒浸泡，香氣更足），泡乾貨的酒留著放入香菇水。

5. 紅蔥頭逆紋切片，薑切細絲，芹菜切珠末。

6. 起油鍋，放入紅蔥頭和薑絲，炒出香氣後放入香菇絲、干貝和蝦米同炒，小火煸出香氣；再放入豬肉絲，翻炒至豬肉變色，用少許醬油炆鍋邊。爆香料是台式鹹粥的起手式，不可省略！

7. 生米加上香菇酒水（或用高湯），米：水=1:8（想吃稠一點就1:7），煮到米湯沸滾，加入爆香料，灑上適量的胡椒粉，小火慢煮。

8. 煮到米粒軟糜，加入魷魚絲，看到魷魚絲兩端微捲即是煮熟，再加入芹菜末，粥滾即可熄火，可以酌加鹽巴調整味道。



魷魚粥食譜食材：

- 乾魷魚一尾
- 豬里肌肉100克
- 乾香菇三朵
- 乾干貝適量
- 蝦米適量
- 紅蔥頭3-4瓣
- 薑1小段芹菜數枝
- 米一杯（或用存飯）
- 水或高湯八杯
- 調味料：鹽、醬油、糖、酒、白胡椒粉