



食物採集美學（一）

■盧建銘、許淑真

我們這麼認為，河岸阿美的撒烏瓦知部落是一個「沉溺」於採集生活的村莊。二十多位老人過去在都市裡工作了三十幾年期間，不斷的探索出臺灣西部上每一塊新的採集領域。這個因為開闢大漢溪河岸自行車道遭到拆除而重新建立的部落，經歷了五年來的部落集體生活，將原來是屬於個人採集生活習慣漸漸的融合成一個豐富的部落採集文化。

透過和部落這五年來的共同生活，我們一直覺得在部落內最快樂的，就是食物採集 (*mastik*) 這件事了；就算是昨天和鄰居吵了一架，或者是身上有什麼病痛，就是不能錯過今天的集體採集。要慶祝、紀念或是舉辦行什麼儀式，或者要表達對別人的思念或友善，也都會安排集體的採集活動。我們逐漸體會出這一種快樂，是如何啟動一個部落的文化生活，如何穩穩的支撐部落的社會結構。

仔細的描述部落採集生活的情境，我們才有能力在這樣的習俗中，發掘食物和人之間最純淨而綿密的美學；也藉此對比過度斤斤計較於農業經濟和生產技術的當今社會，期待能引發我們對農事文化有不一樣的思考。



2012年撒烏瓦知豐年祭部落合照 (鳩間斐真攝)



秋末最後一次 pahku (蕨貓) 採集

已經是十一月初了，可能是今年度最後一次的pahku (蕨貓) 採集：採集的主要目的是讓你可以吃一個月野生健康的pahku。pahku越來越少了，部落的人漸漸將注意力轉移到休耕地上的tatukem (龍葵)，從冬天到初春的各種野菜採集就要開始了。明年的春天，野菜開始越來越少之後，大家才會再想到山上的pahku。

和春夏天比較，pahku採集部位有很大的變化，春夏天時嫩芽很多，大家都不太採集嫩葉；秋天的時候，嫩葉比嫩芽多；冬天就不再有嫩芽和嫩葉了。秋末的採集心情很愉快：因為晚春和夏天的時候雨水多，鼠、蛙、昆蟲多，蛇也因此變得比較多；颱風季節之後，虎頭蜂的巢會從樹上搬遷到林下，而且開始防禦自己的領域；這兩個季節採pahku心裡會有些壓力。初春採集的心情就特別興奮：在開始吃膩冬天的野菜和各種歡樂的進補之後，看到乾枯的葉子下開始冒出一叢一叢的pahku嫩芽，整個部落又會開始一群一群輪著往山上跑。

Pahku和tatukem兩種野菜的更替，是Amis食物季節交換的主節奏。

(復興鄉長興部落，2011年11月4日)



面天樹蛙

這是在復興鄉長興村採pahku (蕨貓) 時在樹林裡找到的，只有兩公分大，是臺灣最小的樹蛙；身上的紋路色澤和環境融合在一起，如果不是剛好停在綠色的樹葉上，我可能還看不到。有趣的是，都已經十一月了，還能看得到。查了一下資料，才知道面天樹蛙活動的季節大約在2到11月，也就是初春到秋末，剛好也是部落採pahku的時間。夏天是數量最多和最活躍的季節，特別是夏天雷雨之後的夜晚；也難怪夏天採pahku的時候，都要擔心會遇到毒蛇。去年無論是青竹絲、龜殼花和是虎頭蜂都遇到了，但是都因為老人們會隨時隨地不斷的提醒，所以都還能避開危險，但是威脅感還是很大；捕青蛙前牧師的禱告更是虔誠，內容通常都是先感謝上帝創造大自然，讓我們可以享用上帝的賜與和恩惠，同時希望過程都能夠平安。

每一次部落在野外採集時，老人們都有一些特質；第一個是對於採集這件事是快樂而感恩的；第二個是對採集的動植物都心存感恩、關心和尊重，不會亂採亂丟，或者說像是一種miliso' (親友探望)，就算是對毒蛇和虎頭蜂也都認為是我們侵入了它們的領域，而心存敬畏；第三是對環境或土地常常說出感謝和讚美的話。一開始我只是覺得這是對環境友善的表現，但是最近反而覺得，這樣的態度應該是「萬物有靈」信仰的子遺。

(復興鄉長興部落，2011年11月4日)



tatakor 跳跳菜

在楊梅的堤防上找野菜的時候，發現了一種過去所沒有的野菜；師母在部落裡花了許多時間，描述了這種植物，沒想到隨即就發現了。

她說台東流行找一種「跳跳菜」，這種菜因為被一位有癌症的窮困族人食用，後來卻發現可以消除癌細胞，被視為阿美族窮人的抗癌藥，所以被大量的採摘，現在在野外變得十分稀有，在花東縱谷都快找不到了。之所以被稱為「跳跳菜」是因為它的名字叫tatakor，這是台東那裡的稱呼，這個字的原意大家並不知道，但是takor的發音很像takod或ta'kod（跳）的發音，師母很疑惑的說：「不知道老人（mato'asay）怎麼會說這個菜會跳來跳去，到底是什麼東西會跳來跳去？」。所以為了好記，大家都戲稱為「跳跳菜」。

Takod這個字很有運動感，青蛙的阿美語就是takola'或是takora'；而蟾蜍則是takodicay。另一個接近的音是takos，這個字的意思是「傳令」、「呼喚」和「邀請」，衍生的字是pakarogay中的「傳令幹部」tatakosan。還有一個字是takop，意思是「及時」、「趕上」或是「追趕」；衍生字是matakop，意思是「逮到」或「被碰到」。

因為這個植物主要被當作藥材，不知道是不是在描述一種藥性。過去因為

自己大多只有關注在食材，而不是藥材，所以這個字提醒我，對於藥材植物知識的缺乏，這也是大家對於擅長傳統醫療的二姐已經過世的缺憾，也興起大家希望能聯絡目前居住在龍潭的二姐的兒子，希望他能夠記得一些事情。

花蓮稱這種植物為'angdis，相對於臺東的稱呼，這個字才顯得有一點趣味。因為較接近的字有兩個，一個是'angsit，意思是「怪味」、「臭味」和「臭草」，'angsitay的意思是「臭蟲」；'angtol的意思是「腐臭味」或「臭味」。另一個字是'angdisay，意思是一種「可食海草」，應該去問在靜浦海邊長大的Kofi。無論如何，這個字比較偏向是一種食用植物的描述。

師母說這是女婿德男很愛的一種食物，料理的方法有兩種，第一種方法是將摘取的葉子或是花先燙過，之後直接沾鹽涼拌食用。第二種方法也是涼拌，也是先燙過之後，多了一個揉的動作，主要是去掉一部份的汁液，然後再以鹽和辣椒調味。她說無論如何處理，這種菜還是非常的苦；即使是在燙過之後，也是一樣。顯然這也是一種「嗜苦」民族的菜餚，意思是說可能是兼具「藥」和「菜」兩種性格的野菜，自然引起我進一步查閱資料的好奇心。

和師母在野外發現時，我一看見「跳跳菜」就非常的驚訝，竟然是「臺灣澤蘭」（*Eupatorium formosanum* Hay，另有一種學名*Eupatorium cannabinum* Linn.），也就是俗稱的「山澤蘭」或「六月雪」；並不是在吉貝耍那邊所種植的祭祀品種；而是有一次我們在東山山上喝咖啡時，所得知的當地人用來泡酒「顧筋骨」的藥材。查過藥草資料之後，發現書上真的有記載它有抗血癌的功能，另外還有「治高血壓」、「解毒」、「治腹痛」、「肺炎」、「消腫」和「調經」等功能。擁用這麼多傳統醫藥功能的植物，是很容易理解，為什麼在俗民社會中會發現它有「抗癌」功能。順便查看另一種野菜「番杏」，也發現它有抗食道、腸、胃癌的功能，但是卻沒有其它太特別的功效，書上只寫它能夠生津止渴和治腸炎，是肥嫩多汁的野生蔬菜。中國醫藥學院的謝文全教授，做過很仔細的藥理和成份的研究，他的資料顯示，番杏全草含有鐵、鈣、蛋白質，維生素A和維生素B群等，還有其它十種我完全看不懂的成份，因為都是拉丁拼音文字；全草有抗壞血病、抗菌作用，粘液質有消炎的效果；被認為有抗腫瘤的效果，特別是消化器官的各種癌症。

這件事也讓我回憶起綠手指趙英伶老師曾經提醒我們，在下一個階段，可以注意阿美族野菜的藥性；她說如果可以找出阿美族野菜的藥性，會讓這件事變得更有現代社會的價值；看來似乎是如此。（2012年2月10日）■