



食物採集美學 (三)

■ 盧建銘

部落裡長者們的生活節奏，就像是一部曆法，永遠在期待下一次的外出採集。雨天時等待天晴，陰冷的時候在想著暖和，漲潮時等著退潮。身體也都儲存著豐富的环境記憶。期待著春天的芒草心時，身體會感受到草叢中濕暖的空氣，鼻腔裡都是割芒草時的草香。期待著青蛙的採集時，下半身還有泡在溪水裡的舒服感，耳朵裡還是溪澗激流的聲音。心裡想去採海螺時，好像就在炎熱的陽光下，全身浸泡在海水裡的愉快。群居在一起，更增強了這樣的感覺。阿美族老人生活節奏和身體記憶，像是全然浸淫在大自然當中，也一直處於蓄勢待發的情緒。

春耕季節的採集，除了取得食物之外，也會帶回一些野生幼苗。回來之後先配置在耕地裡，再利用時間去改變耕地的環境型態，以提高移植的成功率。等成長好了，看起來就像是自然野地；但是到了採收季節，大家就會發現原來那是食物。阿美族的保育觀念是*sadama*，原意是「去協助、去支援」；更精確地說，應該是*madadama*，是「彼此支撐」的意思。透過在耕地裡或是野外都是如此，而不會是現在社會中慈善式的環境保護運動。

當代社會中最龐大的用地，主要是被農林漁牧事業馴化的土地，再加上為了支撐都市生存和道德需求的环境保育用地；大部份的我們，都只是這個機制中的勞動者。除了放任這樣的社會經濟體系往下滾動之外，難道我們沒有能耐從原住民文化的涵構中取靈，找出更有人性尊嚴、更能和自然環境融合的折衷路線嗎？



春耕季節的採集曆法

春耕是最忙碌、充實、快樂、富足的季節，也是充滿著希望的季節。一方面會針對去年一整年的農事進行交流，一方面也要開始翻耕。接下來要配合時機和利用空檔前往野外，去採集食物或是野生幼苗。

春耕在春節假期時就開始了。這個時候的聊天內容也是最豐富的。主要是先對於去年種植經驗的細節，逐項交換心得和檢討；包括「收成的品質」，「天氣的影響」，「自己的勞動情況」，「分菜出去時親友的反應」。也會看看別人有什麼種籽和種苗可以交換；也會談到去年採集活動中令人懷念的故事。然後一面去田裡觀察殘留野草的生長情況，以作為土壤質地的判斷，並且開始翻耕。一面觀察二、三月期間氣候的變化，也找機會外出去採集，觀察大自然野生動植物的生長情況；再試著去想像今年的氣候可能會是怎麼樣。

交換了所有的情報，大家依照自己家族需求來想像，開始規劃了春天的耕作進度。翻地前，耕地裡仍然有一些零星的野菜，但是都被耕回土裡，準備開始種植今年的作物。規劃好恰當的成熟季節，才可以讓食物能穩定地供應到明年春天；特別要注意的是如何渡過昆蟲多、氣候炎熱、但是蔬菜量

卻很少的夏天。如果太晚種植，四月初春雷一來，許多的醒來的*cumuli*（蝸牛）會啃掉太多的菜苗。

野外的採集也同時進行著。春天有當季時節特有的野菜，只有這個月可以採收；一旦錯過了就只有等明年，或者是去翻別人的冰箱了。最早可以採集的是五節芒的嫩心*laoc*，過年期間就開始可以採收。雖然五節芒到處都有，通常是長在裸露地上的初級植被，所以會受到土壤和微氣候等條件的影響。它的植被面積和體型差異很大，味道差異也很明顯。大家喜歡到石門水庫周邊道路上去採集。三公尺高的植株體型較大，面積規模大到五、六個人都可以一起採集，是很理想的採集地。採集的歷程中，也會觀察路邊*rolang*（構樹）的雄株，是不是長出雄花。*rolang*的採集時期很短，只要幾天*rolang*很快就會變得不嫩了。所以只要一有發現，立刻會在路邊停下來採集。

對於漢人和都市人來說，在芒草和構樹這兩種植物上獲得食物，是有一些啟發才對。這兩種植物，都是很年輕的土地上才會長的植物。這兩種植物在臺灣大量的出現，也代表著這個丘陵和平原地區的土地，持續有土石流和淤積地。因為只要有裸露的土石，這兩種植物就會大量繁衍。而在漢



人開墾的歷程中，這兩種植物常常是必須優先剷除的原生植物。但是對阿美族來說，這兩種植物出現，代表著這是一塊沒有使用的*matang*（肥沃的荒野）。大家可以選擇刀耕火種式的*pamatang*（墾荒），或者是*mamatang*（拋荒），持續維持野化，而以採集來利用它們，以提供生活上所需的食物、飼料、建材、布料和纖維。

路途中也會去森林裡檢查*pahku*（蕨貓）是不是發芽了。一直到三月中，終於在休眠五個月之後，全部都發芽了。不只是阿美族人，到鄰近的菜市場走一圈，就會發現一些客家阿婆、或是眷村的雲南奶奶也都會上山採集。客家阿婆說是向原住民學的，雲南奶奶說是故鄉帶來的採「蕨菜」的習慣。經過探詢，都是到同一片的森林採集的。原本是屬於泰雅族的傳統領域，但是因為石門水庫的建造，使這些森林成為「無人之境」。

在晴雨不定冷熱交替的春天，常常每星期都有老人發病或承受不住而去逝，令大家感傷。但是大家也隨著這樣的節奏生活著。連續下雨的天氣，立刻要冒雨上山去採*lalepela*（葛仙米藻、雨來菇），順便也帶一些*halafaw no lotokay*（山芹菜）的嫩葉或幼苗下來。雨一停，利用天亮或傍晚的時間，就在混濁的溪裡*mifuting*（捕魚），晚上可以去撿幾桶*cumul*（蝸牛）。天氣一放晴變炎熱，如果是大退潮，就到海邊去*micekiw*（撿拾海螺或挖笠螺），潛水還太冷。吹南風，就去山上捕*ciyo'*（蛙類）；其它時間就去水圳撿*alotoc*（尖螺）。大家的生活情緒被多變的春天牽動著。最難過的事，就是被困在工地、工廠或是代工的工作中，看著別人出發去採集。

四月初清明節以後，是多種竹筍採收的季節。對都市的阿美族人來說，也是回鄉掃墓、拜訪親友的季節。大部份的人都會從花東帶回幾包*da'ci*（箭竹筍）。*da'ci*本來是這個季節很重要的採集對象。但是原生箭竹林，不是被劃入生態保育的區域，再不然就是由於這幾年來泰雅族部落，開始重視傳統領域的維護，也禁止外人進入了。這使得居住在都市的阿美族人，只剩下零星的地方可以採集；至於部落周邊自己種植的箭竹林，通常都是運用邊界地帶或坡度較高不易耕作的零星空間所種植。移植箭竹林到部落裡是一本萬利的事，部落內的箭竹林也都有久遠的歷史了。少了自己採集*da'ci*的清明節，圍著吃*kohaw no da'ci ato siraw*（箭竹筍醃肉湯）一起緬懷半個世紀前的原鄉生活，成為部落春天採集的最後宴饗。

（撒烏瓦知部落 2013年4月9日）



mialotocay 撿拾尖螺之歌

春節期間部落天天都忙著各種採集活動初三以後突然出了三天大太陽，激起大家想下水的情緒。因為這幾天不是大退潮，不適合在海邊採集，所以大家決定前往蘇澳的水圳去撿*alotoc*（尖螺）。這是經歷寒冬之後第一次下水，大家都很興奮；會那麼興致勃勃的原因，是過年前我和頭目已經先勘查過了。所以一早就開始整理從倉庫翻出來的各種自製工具。因為竹造的畚箕已經消失很久了，所以大家發明了各種替代工具。

溪水還是很冷，喝了一杯保力達，下水後還是全身都發了個冷顫。但是鏟起第一把沙土，從裡面挑出*alotoc*之後，好像就忘了寒冷，忘了腰酸，忘了說話，也忘了時間；不知不覺就過了四、五個小時。到傍晚陽光轉黃的時候，大家才願意離開水圳。採集過程很安靜，可能大家都太想念*alotoc*的味道了。現在很難得有機會採集，不再像以前一樣，隨處都有清澈的圳溝溪流，*mialotocay*（撿尖螺）原本是平淡的日常生活。馬蘭的郭英男錄製過一首*mialotocay*（撿拾尖螺之歌），全曲以虛詞吟唱；聽起來有一種很安逸

的感覺，像是一群人在水圳裡優閒地採集時，此起彼落地唱和著。這首歌現在很容易在網路上就可以聽到，但是那種優閒的生活情境，已經在花東消失了。

過年前隨著張牧師和師母一起回花東參加葬禮。對於都會的 *kalas* 來說，返鄉參與葬禮是常有的事。*kalas* 是長者的意思，較古老的原意是指採收後枯萎的小米。終身牧會而受人敬重的牧師，更是如此；幾乎每一個月都必須返鄉兩、三次。頻繁的葬禮，代表第一代的都市移民，正一絲一縷地切斷和故鄉的聯繫。因此我盡可能隨著他們返鄉，希望在每一次斷掉一絲關聯時，還能夠接回另一絲新的關係。

返鄉的路途中，穿越雪山隧道看到東岸蔚藍的天空，整個心情就像是不太一樣了。透過電話聯繫，他們臉上堆滿笑容，因為兄長一早就去捕魚，準備了溪魚湯。經過蘇澳時，難得暖和的天氣，使得我們決定先到水圳裡撿 *alotoc*，希望能帶回去和大家一起分享。水圳經過整個寒冬的休養，所以不到一小時，就採集了一頓晚餐的份量；不只是 *alotoc*，還有 *piya'*（石蚌）、*toko*（田螺）、小魚和螃蟹。如果不是還有路程，可能整個下午都泡在水圳裡。師母也在田邊採了許多 *hinalomay*（山芥菜），也是煮湯的好食材。

阿美族人對 *alotoc* 有很特別的情感，沒有人不喜歡 *alotoc* 綠色的清湯；連冷掉之後的湯都受到讚美，甚至和著米酒喝。一開始我以為 *alotoc* 是很稀有的東西，到了東岸之後，才發現它在過去非常普遍。但是隨著溪水受到農藥的污染，或是溝圳的改造，*alotoc* 才變得越來越少。中年以上的人都有撿拾 *alotoc* 的生活經驗。在花東聊起 *alotoc* 從採集到餐桌之間所有的事情，老人們都露出「現在你才知道的」的笑容。*alotoc* 主要分佈在東部和南部的溪流，在臺灣西部則以 *tato^lep*（臺灣蜆）為主，所以西部的記憶還是在農餘時在圳溝「摸蚶仔」（*vong la*-台語）。但是隨著農藥的濫用，這種生活文化也已經消失了。

原本以為 *alotoc* 會是晚餐最有話題的食物，但是最美味還是軟骨的溪魚湯，是部落溫泉小溪澗裡才有的 *afar*（溪蝦）、*mamo^s*、*hara*（溪魚）和 *kalodi*（泥鰍）。用餐時談到了秀姑巒溪的故事，特別提到族人早就不能在海邊或溪邊活動了；要辦豐年祭或葬禮等祭典活動，都必須向政府申請，也常常被拒絕。沒有 *masetik*（溪邊採集）的豐年祭，或是沒有 *pakelang*（完工捕魚祭）的葬禮，都傷害到阿美族習俗的文化意義。

更令人震驚的故事，是過去政府會從直昇機上撒網，補捉在溪裡捕魚的族人，將他們往天空吊走逮捕。我一個一個地探詢這些事都發生在那一些部落，想下次親自去採訪。在交談之中，深深覺得這個民族在自己的領域上，受到了許多我們在西岸所不知道的壓迫和羞辱。

短短幾天的交談採訪之後，才知道阿美族原本是半天都會泡在水裡的民族。這幾年隨著他們在山中的溪澗裡、在水圳裡、在海水裡採集，才開始可以用鼻子聞出各種水生動植物的氣味，身體才累積出生活在水裡的感覺。現在再聽見 *mialotocay* 這首原本該是安逸快樂的歌時，情緒反而變得沉重而悲哀了。

（撒烏瓦知部落 2013年2月14日）

註：1、相關螺貝類的阿美名、中文名、學名

alotoc，尖螺，*Stenomelania plicaria* (Born)

piya'，石蚌，*Unio douglasiae taiwanicus* (Pilsbry)

toko，石田螺，*Sinotaia quadrata* (Benson)

tato^lep，臺灣蜆，*Corbicula fluminea*

2、*mialotocay*（撿拾尖螺之歌）的網址

<http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/32/82/a1.html>





ap^ap、*op^opay*、*rowaro*、*warowaro*、*rakorako*
aireire、*kakakaay*、*tekatekaay*、*ciyo'*

這些都是Pangcah阿美族人對各種*takola'*（蛙類）的稱呼，也都是它們自己叫出來的。當一大群老人聚在一起聊到*takola'*的經驗時，現場會充滿著種阿美口音的*kuka'*（蛙叫聲），好像是一大群不同種類的*takola'*正在草澤裡大集會。

遷徙到新環境聽到不曾聽過的*kuka'*，老人們會模仿它們叫幾聲；回去和別人轉述時，就會比較精確。對於以口傳傳播文化的原住民來說，這樣很自然，沒有太大的困難。但是對於我這種以文字傳播為主的人，始終是學不來的。他們也會用這些叫聲，來標定野外細膩的位置，或用來說明那些細微的地方氣象或環境資訊。或是安插在故事裡，說明故事發生的氣氛，特別是在夜間狩獵和採集過程的情境，包括在當中遇見*cikawasay*（鬼靈）的歷程。這種方式對於很依賴科學圖鑑，沒有照相和錄音紀錄就難以心安的我，和老人們一起談論*takola'*的故事，是奇特而難得的經驗。

最近有人談到花東地區開始有人將稻田改成水芋田，不再施用農藥。有部份老人因為勞動力越來越弱，又面對子女外出的情況，所以體會到種植

高勞力的稻米，不如改種可以隨時採食的水芋。另外可以讓田裡的*takola'*和*kalodi*（泥鰍）自己繁殖，只要圍上網子就可以圍養它們了；隨時可以採收自用，而賣出去時*takola'*和*kalodi*的價錢也不低。看見今年水芋田裡滿滿的蝌蚪，頭目也說今年想試一試這種方法，但是也擔心面積不足，或是鄰地在噴農藥。

在水田中通常有兩種*takola'*。一種是*ap^ap*（澤蛙），喜歡待在水田中間，晚上叫得震天響；另一種是*rowaro*或*warowaro*（莫氏樹蛙），平時喜歡在多草的田埂和水圳裡，在稻田收割之後，也會躲在田裡枯爛掉的稻梗上。隨著農藥的泛濫，這兩種*takola'*都不再出現在水田裡，而是退回到越來越少的草澤濕地中。*ap^ap*由於數量銳減不再是日常食物，但是卻還保留了藥材的功能；只有在族人要治療骨折時，才會吞一兩隻小隻的*ap^ap*。而*warowaro*的叫聲在安靜或寂寞的夜裡，聽起來特別悲傷。「他們和我們Amis一樣，也很會合音，也會領唱和輪唱。」常常在教會和部落裡教合唱的牧師娘是這樣說的。

在草澤溼地裡，尤其是有溫泉流出的地方，有許多體型很小的*aireire*（日本樹蛙），叫聲就是細細的*ire-ire*。但是在草澤裡多了一種新的聲音，就是野化了的*op^opay*（牛蛙），意思是「會*op^op*叫的那種」。這兩種都是典型的命名法，一種是加上前綴發語音「a-」，一種是加上形容詞的後綴音「-ay」。有了這兩種命名法，聽到陌生的聲音的*takola'*也就不難稱呼了。山上溪澗中最常被提起的也是數量最多的是*kakakaay*（褐樹蛙）和*ciyo'*（斯文豪氏赤蛙）兩種。*ciyo'*在圖鑑上的聲音常被記錄為「唧（*ci*）」或「啾（*co*）」，阿美族則是精確地聽到複音和短促的後喉音「*ciyo'*」。*kakakaay*有時稱為*tekatekaay*，因為一般人只聽得到「ka-ka-ka」的聲音；聽力好、舌頭靈光的人就聽到「teka-teka-teka」。這是阿美族人在清明節返鄉時會吃到的樹蛙，這剛好是*kakakaay*從樹林遷往溪流聚集繁殖的季節。有關於什麼時候會大量集中在溪流，傳說故事和個別的經驗特別多。過去因為被認為有大量的捕食而產生生存的壓力，因此被列為二級保育；一直到2008年才解除保育類，改為一般類。在瞭解阿美族的採集文化之後，我認為可能是因為族人瞭解溪流生態的採集者越來越少了。

在溪澗的採集，一直被擅長授獵的山區原住民所嘲笑，不會被視為一種勇敢而有技術性的事情。但是經過長期的調查，發現這種採集文化比我想像

得要複雜。表面上人人都能夠談上幾段溪澗採集的事情，但是事實上真正有經驗的人是非常稀少的，而大部份的知識和技術也是繼承下來的。

部落的採集溪澗也是繼承來的，通常都是在非常隱蔽的地方，至少都經歷了二十年以上的*sadama*（保護、經營和保育）。採集地的消失和破壞，也是採集者很大的遺憾和恥辱。能夠成為採集地的條件門檻很高，通常都是比較陡峭的溪流，溪流中要有連續不斷的大石塊，周圍要有足夠濃密的闊葉樹林，樹冠必須遮蔽溪流的上空，也必須有足夠能攀爬二小時以上的長度。事實上，符合這些條件的溪流一直在減少當中，最主要的原因是施作了水泥化U型槽水道，或是所謂的生態工法之後，以及沿著溪谷開闢的產業道路，使得採集地一段一段的消失了。

溪澗採集必須要符合一些氣候條件，才能夠滿足採集的效能。這些條件包括必須是沒有月亮的夜晚，當天要吹南風，白天要有點悶熱，採集地晚上最好有霧氣，但是不能夠下雨，在這種條件下青蛙才會大量出現。事實上，一年之中符合這種條件的日子並不多，去年甚至一次的採集都沒有。但是顯然毒蛇也知道這個道理。這個時候也是青竹絲、龜殼花和百步蛇出沒覓食的好時機，每次一定會遇見。但是蛇的數量，顯然遠低於青蛙的量。這也是溪澗採集最大的風險。

也因為這些風險，使得溪澗採集還是有些禁忌，也必須告知神靈、鬼靈以趨吉避凶，或是進行禱告。而遭遇*cikawasay*的故事中，通常都是以大豐收為結局。故事中*cikawasay*出現的聲貌，通常都是採集者踏水而行的腳步聲，也暗示著是過去在溪流中因採集而喪生的鬼靈在幫忙。這顯然也是源自於溪澗採集的風險。

這幾年來跟隨採集了許多次。前導者要在溪流中快速攀爬採集青蛙，隨行的副手要負責溪蝦和螃蟹，沿路也必須採集*lokot*（山蘇），不知不覺中就進行了三、四個小時。幾次之後就可以記住每一段的水流方向和每一塊石頭的分佈，以及每一株山蘇的位置，甚至用嗅覺和皮膚對天氣的知覺，就可以預估收穫量。但是隨著老人的身體越來越老邁，透過在大自然幽暗之處採集，而累積在身體的知覺能力，應該越來越少人能理解了。



在埃津部落採 *culal*

夏天時，*culal*（西洋菜）煮吳郭魚湯，是偶爾會出現餐桌上的佳餚。雖然美味，但是每次談起*culal*總是帶有一種淡淡而層層疊疊的哀愁。

前年為了引薦朋友去拜訪上游的埃津部落，頭目帶著幾個媽媽和我一同前往。在拜訪活動告一段落之後，發現埃津女頭目的水稻田旁長滿了*culal*，另外還有一些*'anekakay*（野慈姑），媽媽們向她提出移植到撒烏瓦知部落的請求。可能是看到她們熱切期望的表情，頭目很慷慨地答應了。她說*culal*是一種很好維護的野生蔬菜，自從野外濕地引入到水圳裡之後，就一直吃不完了，也不需要照顧，所以歡迎大家隨意拿。媽媽們除了投以羨慕的眼神之外，其實她們都知道並不只是如此。因為*culal*這種野菜，需要長在暖和和清澈水流的淺土濕地上。如果不是刻意犧牲兩尺寬的田地，規劃成水圳，同時引進了清澈穩定的水流，怎麼可能會有這種採摘不完的野菜。

*culal*這種濕地特有的野菜，對阿美族來說，最好能夠和採集地裡的小魚蝦一起煮。這是入夏後能夠解暑去油膩的魚湯，現在只有在花東故鄉才吃得到。這些小魚蝦在傳統上是以*palakaw*的方式來採集，也就是在水裡堆放著捆綁成束的枯枝棄材來集魚；這是在遍佈水生植物的濕地，或者是溪流邊水生草叢中才會用到的方式。*palakaw*這個字的字根是*-lakaw*（垃圾），是主要用途之後的殘餘資源，原本就是「再生」、「重生」的象徵，它會轉換成其它的生命。

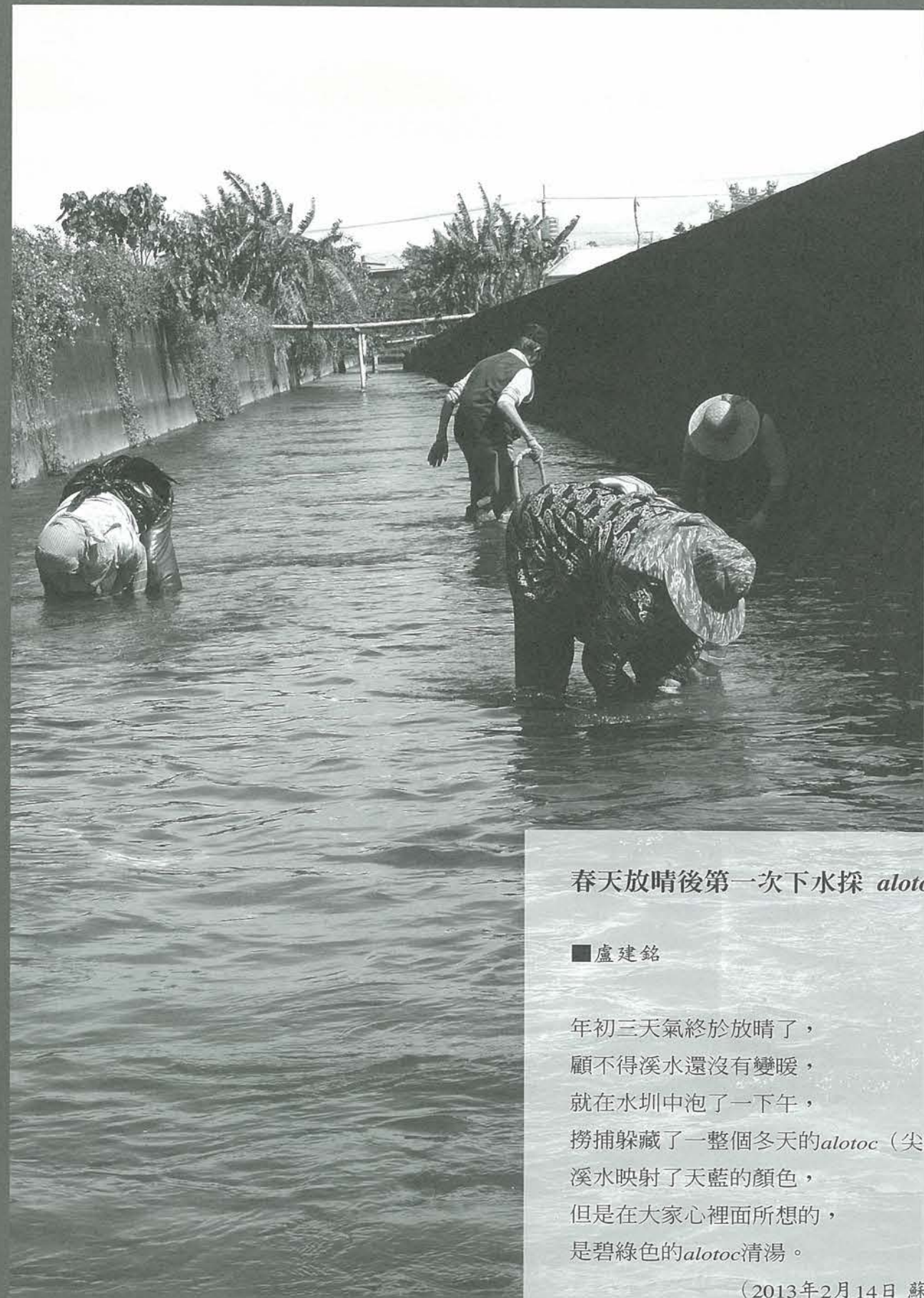
煮小型魚在傳統上是不去內臟也不去鱗的，混合了*culal*的汁液和魚鮮味，讓大家在喝湯時有採集時整個人泡在濕地裡的氣味。讓食物帶有採集地氣味的料理，是阿美族特有的食物美學。沒有參與從採集地到爐灶再到餐桌上完整歷程的人，只能理解、但是卻無從去體會這種愉悅的享受。而真正的料理技術和品嚐美學，也常常就是在採集地野炊時發展出來的。

對於王家較年長的姐妹來說，*culal*另外有特別的意義。小時候王家的水稻田原本是在*Fata'an*（馬太安）附近盛產*culal*的濕地裡；後來因為東部鐵路路堤的建設阻斷了水路，使得她們家不再能種植水稻。他的父親為了解決這個問題，離家了幾個月去尋找新的土地。最後決定離開大家族和原本富饒的故鄉，舉家遷往玉里鎮的*Matalin*（泰林部落）。她們還清楚地記得被父親扛著渡過秀姑巒溪的驚險路程。所以每次有新來的親友一起分享*culal*魚湯的時候，常常會再重新傳述一次從*Fata'an*搬遷到*Matalin*的家族歷史，也是家族流浪的起點。

因為花東縱谷大部分的濕地都被農業水利設施消滅了，*palakaw*這樣的傳統採集漁法，現在只能在「馬太鞍濕地生態公園」內，以文化復振的方式，作為生態旅遊展示。像這樣類型的小魚採集方式，在水系縱橫的越南也很常見；但是在近年的工商業發展後，也日漸少見了。法屬時期的越南，在1934年的一場殖民研討會中，檢討了半個世紀的殖民開發。一位都市計畫學者提出了反省的觀點，認為在越南不要任意地劃設道路。因為道路的開發會切斷水路、改變水的分佈，因為對越南人來說，水就是他們的道路，水也是他們種植和漁撈的用地，水也是他們居住和生活的家園；所以不要亂開道路。

為了讓*culal*能夠在菜園裡長得健康，菜園必須更改水路，引入溪水或大圳的水流進入。因為缺乏年青人的幫忙，至今都還沒有種植成功。而部落旁較為年輕的張家，引用了水圳的水，建立了複雜多樣的水系網絡；在淺水的引水道上很成功地混種了*halafaw*（水芹菜）、*tari*（水芋）和*culal*三種蔬菜。這是阿美族的種植觀念，在阿美語中種植叫*paloma*，定居叫*paloma'*，字根是*loma'*，也就是家園；*paloma*更深切的意義應該是「從野外移植植物到家園」。實際上他們也是這樣運作；為了照顧各類從野外移回家的植物，將田園改造成它們野外生存環境的樣貌，是典型的「環境擬仿」觀念，是一種人和植物運用環境塑造作為媒介*madadama*（相互扶持）的歷程。

（撒烏瓦知部落 2011年11月3日）



春天放晴後第一次下水採 *alotoc*

■ 盧建銘

年初三天氣終於放晴了，
顧不得溪水還沒有變暖，
就在水圳中泡了一下午，
撈捕躲藏了一整個冬天的*alotoc*（尖螺）。
溪水映射了天藍的顏色，
但是在大家心裡面所想的，
是碧綠色的*alotoc*清湯。

（2013年2月14日 蘇澳）