

## 第二章

### 充滿回憶的食用植物



# Padatengan no Pangcah



# 小米椒 'atekiway

別名：雞心辣椒

口述：Masako Osay 蕭金花 (81)

在我 30 歲時，我的丈夫去了阿拉伯工作，一去就是六年，我留在台灣獨力務農和照顧我們的孩子。這六年間，先生除了每年會回家探親一次外，平時我們都用信件聯絡，關心彼此的近況。我沒有讀過書，我會將想告訴他的話錄音下來，再請我的哥哥幫我將錄音帶寄去給他，先生也會用同樣的方式回信給我。



有一次，他告訴我在阿拉伯時總是想念台灣的食物，從此之後，每當他休假回來，我都會醃好一罐辣椒，好讓他離開時能夠帶走。這罐醃辣椒，用的是我們家自己種的小辣椒（雞心辣椒），並且以鹽與米酒醃漬浸泡，如此一來可以存放很久，而且香氣濃厚，讓他即使遠在阿拉伯，也能嚐到家鄉特殊的美味，憶起日夜思念的家人。



# 落蕎 lokiyo

別名：蕎頭、薤

口述：Masako Osay 蕭金花 (81)

我的父母都是農人，幾乎整天都待在田裡，我在家時，都是由阿公阿嬤看顧，但阿嬤去世得早，所以我的童年幾乎都是在阿公的陪伴下長大。

我沒有上過學，所以不識字，更不會寫自己的名字，每次想起都會覺得羞愧。阿公只是溫柔地安慰我，他一點也不為此感到丟臉，對他來說，比起識字與否，能夠幫助我們好好生活下去的技能更重要。阿公的廚藝很好，也會教我們煮飯。當時我們家煮的菜，原料多取自於田裡的作物，其中印象比較深刻的是阿公經常料理的烏甜仔菜和落蕎，而落蕎可以說是阿公最擅長做，也是我最喜歡吃的菜，不管是生吃、醃漬或者炒都十分美味。

現在雖然已經很少耕種了，家裡還是會種一些落蕎，想吃的時候就能採來料理，每當嚐到它那特有的辛辣香味，我便會想起我溫柔的阿公。

即使需要在大太陽底下種落蕎，也不會覺得辛苦，因為它是原住民菜餚不可或缺的食材！



布畫創作：Rongac Lo'ad 王春妹 (74)

# 毛柿 kamaya

別名：臺灣黑檀、臺灣柿

在我小時候，毛柿是村裡十分常見的作物，幾乎家家戶戶都看得見幾棵毛柿子樹；它不僅有可口的果實，堅挺的樹幹，更是十分高級的木材，村裡的人會用來搭建廟宇等重要的用途。

我們家有一整片的毛柿子樹。每年七、八月是柿子成熟的時候，

園子裡聚滿大人與孩子們，大人們忙著採收，我們則穿梭在果樹之間奔跑嬉戲；玩累的時候，我們會撿拾掉落在地上的柿子享用，毛柿長滿毛的外皮不太好剝，但香甜的果肉卻讓人忍不住一顆接著一顆吃，直到吃飽了才心滿意足的回家。爸媽會將毛柿分送給一起來採收的左鄰右舍，這一天，大家的臉上都堆滿著笑容。

直到現在，毛柿已經很少人種，也不好買了，每當我想念這份滋味時，便會上山去採一些野生的毛柿，它那香甜的滋味便會帶著我回家，回到這片童年難以忘懷的風景。



口述 / 布畫創作：Kohap Kating 楊阿金 (85)

# 麵包樹

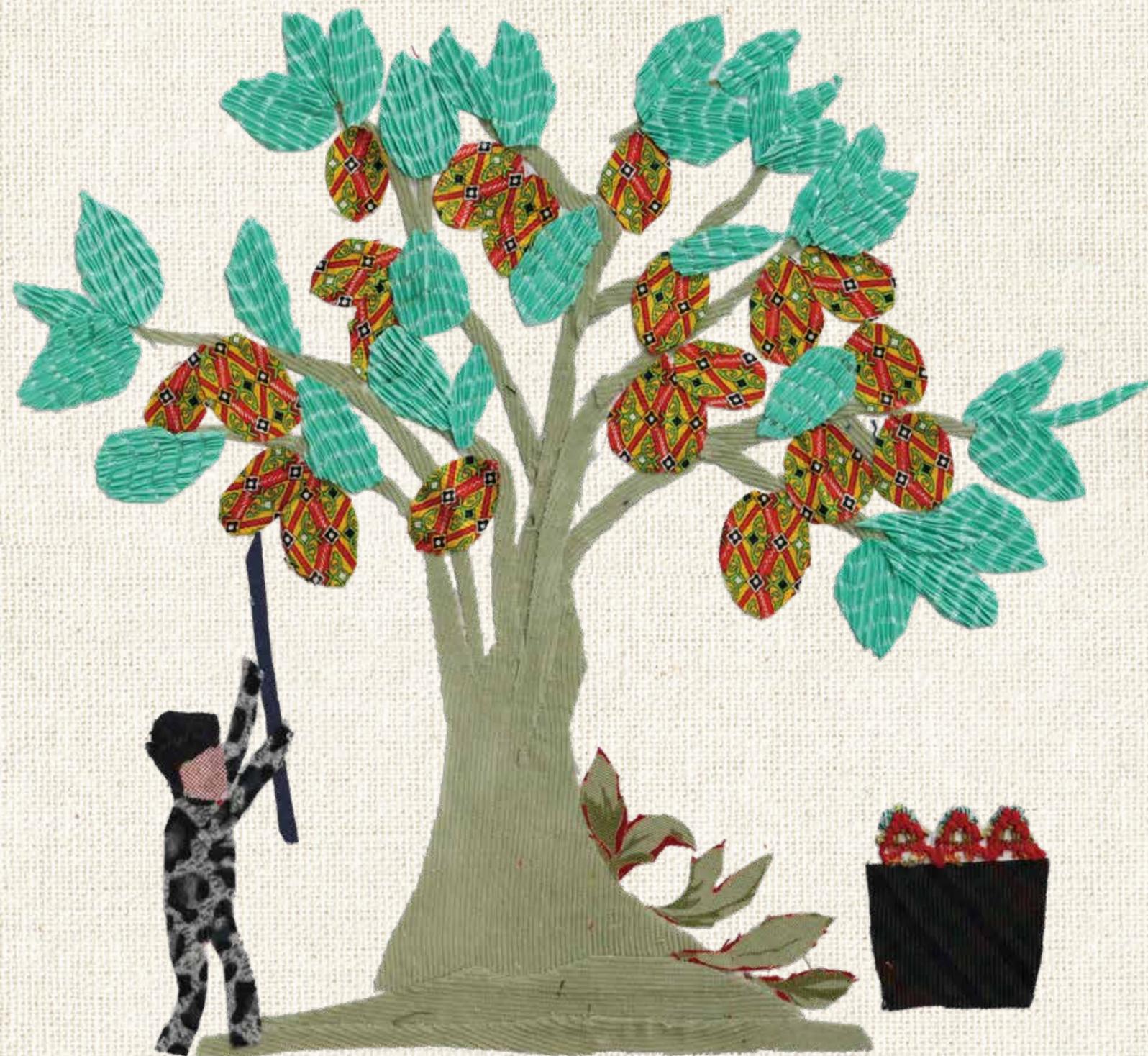
facidol

夏季麵包樹結果時，哥哥會帶著我去採麵包果。幾乎每戶人家門口都有種麵包樹，麵包樹的樹枝很容易斷掉，但是哥哥手腳很靈活，一下子就能爬到樹上，我不太會爬樹，只能在樹下撿拾掉落的果實。或是我會尋找一根長竹竿，將前端削尖，在樹下拿竹竿刺麵包果讓它掉下來。



剖開麵包果後去除中間白色的心，和雞肉、豬肉或小魚乾一起煮湯，非常美味。這道湯品是我記憶最深，也是最喜歡的一道料理。

我們也會收集只有一個手指頭大小就自然掉落的麵包果（雄蕊），夏天時就燃燒這些發育不良的麵包果（雄蕊）當作蚊香。它燒起來會有一股淡淡的草香味，蚊子害怕這種味道就不敢靠近。



# 太巴塿糯米稻

falinono<sup>^</sup>



每年豐年祭的前夕，家裡的大人們都忙進忙出，媽媽也有一份很重要的工作－釀酒，並會要求我跟在一旁學習，她說，這是每一個阿美族的婦女都應該學會的技能。釀酒的過程繁複且細膩，我們會將自己種的白糯米做成「酒釀」，

酒釀的作法是洗淨糯米，將糯米浸泡一個晚上後蒸熟，起鍋後放涼，放入甕中，加入水及酒麴，最後在陰涼處靜置一個月就完成了；酒釀通常會在豐年祭的時候享用，每戶人家都會提著一甕自家釀的酒，走進會場按輩分為部落耆老一一敬酒，而最好的酒釀會在豐年祭的最後一天送給尊敬的長輩。

後來，我從媽媽那裡繼承了這項技能，學會了自己釀酒，村裡的人都說我釀的酒是全村最好、最優秀的。

