

原住民在地食物系統重建與 飲食文化行銷

張瑋琦

國立新竹教育大學環境與文化資源學系 助理教授

摘要

原住民的傳統食物系統與民族生態知識及環境永續習習相關，因此近年來，以在地食物系統為核心建立原住民主體經濟與保護生態環境的議題受到世界各地的重視。本研究從人類學的全貌觀指出原住民在地食物系統由於最貼近部落文化價值，最有利於建構「部落主體經濟」、照顧部落居民食物主權，因此應當受到重視。在重建原住民在地食物系統的方法論上，本文初步提出三個步驟：1)了解在地食物系統；2)在地農業食物的保種與復耕；3)在地食物系統的「再」在地鑲嵌。而在行銷策略上，本研究建議在地食物系統與飲食文化行銷不應被當作二件事看待，而應被放在部落整體觀的架構中來思考原住民在地食物與各級產業間的關連，且其發展應以建構「原住民部落主體經濟」為目標，才能促進族人利益及族群間的平等交流。

關鍵詞：在地食物系統、飲食文化、原住民主體經濟

一、前言

過去兩、三個世紀以來飲食工業系統的不斷擴張，是一個「去地方化」(delocalization)的過程，它不但改變地方的飲食習慣，也改變在地食物的多樣性，改變食物生產和消費的方式，使地方種植出合乎大眾市場的農作(Pelto and Pelto 1983,14,2:507)，其結果造成了我們的飲食文化、地景與社區同質化的現象(Lacy 2000,65,1: 20)。

近年來，世界各地出現不少以在地飲食對抗飲食系統全球化潮流的社會運動，其中有些運動與原住民的文化振興運動結合，訴求重新建立原住民與傳統再地飲食系統的連結。而在台灣，1990年代以後隨著民主逐漸成熟，政府乃於1994年提出社區總體營造計畫，培力民間組織由下而上推動生活環境改善、傳統文化重建或經濟振興方案，以做為提升公民參與，解決現代化所帶來的城鄉發展及文化同質化等問題。這波熱潮伴隨原住民自我認同意識覺醒，思考解決文化傳承、自然破壞及地方經濟等肇因於現代化的問題，而有了「原住民部落產業」的嘗試。「原住民部落產業」與一般所謂的原住民產業最大不同點在於，它不只是原住民個人的事業，而是與一社群的生態、文化、社會及經濟規模緊緊相連，以地方為基礎，以地方或社群永續為目的的產業(張瑋琦，2009)。這類型產業最大的特色是其一方面強調對原鄉土地、環境的保護，運用傳統生態知識、文化、技術及社會價值等在地知識做為新產業的基礎；另一方面也不避諱引進主流社會流行之觀光休閒、有機、環保、文化創意產業等新概念，甚至善用網路傳媒或行銷手法，「反攻」主流市場(張瑋琦，2009)。「原住民部落產業」近年來在台灣相當蓬勃發展，例如：新竹縣尖石鄉司馬庫斯部落的觀光產業、花蓮縣富里鄉達蘭埠部落的有機金針產業、屏東縣三地門鄉的原住民手工藝文化創意產業等都可視為其代表。

然而，我們也發現，大部份的台灣原住民在發展部落產業——特別是農業時，較少將傳統作物納入考量。推測其原因乃是近代原住民農業發展受制於市場因素，而導致原住民地區改種經濟作物之故。近年來，不少原住民部落轉向

發展有機農業，然而，有機產品的消費者多為非原住民族的主流社會，因此，加入有機農業等於放棄原住民的傳統作物，連帶著原住民的傳統飲食系統及原住民生態多樣性也將受到影響。這種以消費者為導向的地方發展策略，實質上並未真正解決原住民的經濟問題，對原住民農業地景（agricultural landscape）的保護及住民食物主權（food sovereignty）的提升，也不見得有正面的效益。

近年來，地球氣候環境變遷加劇，世界各地災難不斷。2008年8月8日莫拉克颱風侵襲台灣，帶來土石流，造成數百人活埋的不幸事件，而這些環境脆弱的地區大多是原住民生活的領域。過去山區的原住民得以從大自然中取得食物，然而，現在卻因國家公園的限制、商業開發入侵及山區普遍改種高經濟作物（茶、咖啡、高冷蔬果等），導致地方自給自足系統破壞，災難發生時，道路中斷，民生補給品卻必須依賴外援，更提高了山區原住民的生活風險。另一方面，原住民社區自發性的生態重建運動也不斷地受到主流經濟的挑戰，例如，屏東縣政府在南台灣原住民部落推動種植咖啡，南投縣政府在中台灣推動大量種植山櫻和楓樹發展觀光，而破壞原生樹種的棲地等，這些發展政策都使得正在萌芽的原住民自主意識受到嚴峻的考驗。因此，透過原住民傳統保種來重建部落的生態知識以及部落自主機制，不僅具有生態上的意義，也具有經濟、文化及社會福祉等多元的意義。特別是在氣候變異的今天，保存傳統作物物種更具有其迫切性。

過去十五年來，筆者參與原住民部落營造及部落產業發展計畫，也曾經做過原住民部落推動有機農業的相關研究工作，發現上述發生於部落的經濟、環境、農業地景、生態多樣性、弱勢族群的食物主權、傳統飲食文化傳承以及部落主體性等諸多問題，乃緣自於過去部落在發展產業的過程中，只考慮以漢族消費者為對象的經濟價值，而未從部落主體出發來思考適合部落的產業。因此，本研究試圖提出以「原住民部落主體經濟」為概念，提出原住民在地食物系統的重建與飲食文化行銷之建議，以做為未來推動原住民農業產業發展之參考。

二、何謂「原住民部落主體經濟」

「原住民部落主體經濟」是筆者累積多年來參與／研究原住民社區營造及社區產業經驗，以及思索原住民部落產業發展所提出的概念，這個概念由「原住民主體性」與「部落主體經濟」二個關鍵詞所組成。茲說明此一概念之意涵：

（一）原住民主體性

自 1993 年聯合國標示出「國際原住民年」(International Year for Indigenous People)，原住民的能見度大幅提升，台灣原住民不僅在政治上尋求「主體性」，更在生活的治理上尋求自主的可能性。1998 年紀駿傑教授在一場「原住民文化觀光休閒發展研討會」上，率先提出「原住民自主的觀光」，爾後引發了部落工作者及學術界對「原住民主體性」的各種實踐與討論（例如：王俊翰，1996；洪廣冀、林俊強，2004；陳佩儀，2007）。

隨著原住民在消費社會中的能見度逐漸提高，近年來，主流社會所流行之生態觀光、有機農業、文化創意產業等概念經常被引進部落，做為部落產業發展的「另類」(alternative) 途徑。這些源自於西方社會反省大眾旅遊、慣行農業及工業生產而誕生的概念，原本帶有強烈的批判性及理想性；然而不幸地，它誕生不久後即迅速地被資本主義吸收，從而發展出一套相應的「綠色資本主義」知識系統與生產／管理法則。在台灣，我們經常可發現生態旅遊成為「消費生態的大眾旅遊」，有機農業成為「慣行有機農業」，而失去原初的社區永續及環境正義之理想性，對提昇原部民部落整體的生活品質及民族尊嚴，照顧部落中的弱勢族群幫助並不大。

如果我們將部落做為一個生產與分配的單位，那麼，如何才能發展「具有原住民主體性」的產業？紀駿傑（1988:51）指出，原住民在從事觀光活動最希望獲得的效益為：1)經濟收益；2)取代較具破性的開發行為；3)文化傳承與藝術品創作的延續；4)增進族群認同與自尊；5)教育觀光客認識原住民文化與生態並從而增進族群和諧，而透過設計、管理及利益分配可達到原住民觀光主體。在農業產業方面，張瑋琦（張瑋琦，2011）指出原住民農業產業的發展必

須致力於地方食物在充權社區上的意義，使地方食物成為照顧低收入者的食物主權及維護社區永續與環境正義的食物系統；許多研究亦指出，反省資本主義產銷系統的宰制，建立另類的友善行銷管道，對於提昇弱勢族群在產業發展過程中的主體性是有助益的（Peters, 1997；張瑋琦，2010a）。綜上所述，這些研究指出建議經由設計、管理以及利益分配，弱勢的原住民仍可以在資本主義大眾市場的宰制之下，掌握自主權，建立一個有尊嚴的、符合族人利益的產業發展模式。而這樣的產業發展與利益分配模式，往往不是模仿商業模式的原住民個體企業可達成的，反而如司馬庫斯藉由部落的傳統價值、慣習法規等基礎，才更有可能發展出一套「以部落為主體的經濟發展模式」（拉互依·倚崙，2008）。

（二）部落主體經濟

「部落主體經濟」指的是一個部落主要的生計、經濟活動。台灣原住民部落各有其獨特的自然資源與文化特色，原住民的產業發展不應一味套用漢族或資本主義社會邏輯下之「觀光」、「生態旅遊」、「經濟作物」或「有機農業」概念，而應以部落的傳統價值為基底，重新審視自身所擁有的自然或文化條件，居民共同發掘足以代表地方特色的核心經濟活動，也就是「主體經濟」。「主體經濟」應以當地資源特性最強的一種生產活動為中心，由於支持該生產活動的自然及文化資源豐富，延伸此類生產活動的各種面向，即可發展出其他相關產業形態。因此，了解一部落的自然與文化資源，是建立部落主體經濟的第一步。

綜合上述關於原住民主體性及部落主體經濟的討論，作者認為「原住民部落主體經濟」的意涵為：1)「原住民部落主體經濟」與一般所謂的原住民產業最大不同點在於，它不只是原住民個人的事業，而是與一社群的生態、文化、社會及經濟規模緊緊相連，以地方為基礎，以追求地方或社群的共同利益為目標的產業；2)它的經濟收益是建立在友善的行銷管道上，避免資本主義式的剝削關係；3)其生產模式有益於維護社區與環境永續；4)其經濟發展的結果有益於地方知識傳承、增進族群認同與自尊、賦權在地居民以及促進族群間之平等

和諧交流；5)其利益的分配能促進部落福祉體制的建構。

三、重建在地食物系統的重要性

傳統生計方式如狩獵採集、漁獵、移墾或可持續的農耕構成了原住民的傳統食物系統 (traditional food system)，亦即本文所謂之「在地食物系統」(local food system)。依照 Kuhnlein and Chan 的定義，「傳統食物系統」意指：

某一個文化中的人群從其所居處的特定自然資源，或該文化所接受的使用方式中所取得一切的食物。這個詞彙隱含著從社會文化的意義來理解他們的食物、食物取得方式、調製過程、食物的化學成份、特定文化中食物對不同年齡和性別的使用方式，以及所有上述因素對消費這些食物的人所產生的營養和健康結果。(Kuhnlein and Chan 2000:596)

它是伴隨一地傳統的生活方式而產生的關於食物取得、製作和維持食物來源永續的文化體系 (Kuhnlein and Receveur 1996:417)。張瑋琦 (2009) 指出，原住民的傳統食物系統有幾個特性：(一) 環境適應性：原住民日常的食物多從當地自然環境中取材，為確保食物來源永續，必須以最貼近自然法則的方式攝取，因此可說是適應環境的結果；(二) 區域性：當食材與地方生態環境的扣連性愈高，其消費族群的地域性就愈強，也就意味著這類食材的擴散普及性愈低，因此，就地域性而言，它是一種「在地食物系統」(local food system) 就消費社群而言，它是一種「小眾食物系統」(niche food system)；(三) 文化性：傳統食物系統往往與特定區域或特定族群緊密相關，透過社會結構和象徵制度，反應出文化信念與行為如何影響人類群體適應其環境，以及人類如何運用其文化來維持化們的生態系 (Douglas 1984, 1987；科塔克，2009:408)。

研究飲食文化的人類學者關心文化如何影響特定人群認定及取得食物，如何透過飲食建構其民族生態知識 (ethnoecological knowledge)。由於傳統食物

系統與民族生態知識及環境永續密切相關，因此人類學者認為傳統食物系統的消失，不僅意味著一地區／族群的食物習慣改變，更意味著相關的民族生態知識傳承中斷，以及人類長期發展出來適應生態的生活方式有了改變（Kuhnlein & Chan 2000: 597；張瑋琦、黃菁瑩，2011）。

過去二、三個世紀以來，隨著遷徙、媒體與商業活動，帶來了人口、制度、資訊與科技的傳播，使得原住民的民族生態知識受到了挑戰（科塔克，2009:409）。Kuhnlein（1992:262-280）指出，影響地方飲食文化改變的原因包括：人口、土地和海洋資源利用的法律規定變化；市場提供其他替代選擇；教育、醫療以及個人時間分配改變對傳統食物製作之影響；以及全球化的影響。全球化的飲食工業不斷擴張直接衝擊地方的傳統食物系統，它不但改變地方的飲食習慣，改變地方食物的多樣性（food diversity），也改變食物生產和消費的方式，迫使地方栽培出合乎大眾市場的農作物（Pelto and Pelto, 1983:507），造成地方飲食文化及社區地景同質化、去地方化（delocalization）的問題（Lacy, 2000:20）。

而在原住民或第三世界地區，影響地方食物系統的變遷的，除上述因素外，尚需考慮殖民統治帶來的現代化工程、文化入侵與資本主義滲透導致原住民喪失自我生活世界之詮釋權，及對食物生產之掌控權。台灣原住民傳統的土地利用方式，在日本以及中華民國政府二代殖民統治之下，即受到現代化工程及資本主義滲透的影響。長年以來，原鄉不再種植傳統作物，取而代之的是高經濟的水蜜桃（北部山區）、葡萄、高山茶（中部山區）、芒果（南部山區）；由於技術和資金的缺乏，原住民多將土地長年出租給外地來的漢族，導致土地流失；高經濟作物的種植多依賴農藥及肥料，導致原鄉土壤、空氣及水質破壞；原鄉的青年因無法依賴土地維生，只好淪為都市勞工，造成文化傳承中斷及貧窮問題。張瑋琦（2011）以馬太鞍濕地的農業產業變遷為例指出，異族統治者所帶來的新的土地利用及經濟生產模式，打破了原住民傳統上自給自足的小規模生產模式，重新將原住民的生產與大社會的需求進行整合、分工，其結果不但改變了原住民與自然間的倫理關係，也改變了原住民社會對食物生產、選擇

與消費的自主權。

2000 年以後，以「地方」(local) 對抗「全球」的實踐風起雲湧，相關研究更如雨後春筍般出現，其中，在糧食生產議題方面出現「農業食物在地化」(localization of agro-food) 的論述以對抗「糧食生產全球化」的現象，這些論述強調在地食物系統 (local food system) 關係到飲食文化、食物安全、農業生態、食物主權及環境與鄉村發展等問題 (梁炳琨, 2008; Chang & Wu, 2010)，是重建在地知識，提升地方居民的文化詮釋權、恢復文化及生態多樣性、及提高環境管理效益的基礎 (Price and Morin, 2004; Sillitoe, 2007)。另一方面，國內在原住民觀光熱潮與健康風尚的帶動下，社會大眾開始追求健康、自然與原汁原味，原住民飲食及原住民的農業正好符合此一消費社會的想像，故許多原住民部落搭配部落觀光發展，開發原住民風味餐。

原本這是一個原住民恢復傳統／在地食物系統，抵抗食物系統全球化、同質化的契機，然而，在現代化的發展中，土地利用趨向商品化，使得在地食物系統往往被更具有產值的經濟作物、商業活動等所取代。例如，張瑋琦 (2011) 的研究發現，許多原住民風味餐為了適應主流的漢族觀光客的口味，大部份的菜餚多採用漢族所熟悉且易於接受的食材，只有少部份食材來自當地，因此，對重建在地食物系統的貢獻十分有限。即便是強調友善環境、安全的有機農業，在資本主義滲透的今天，也已被大量農企業的資源合作及不斷繁殖擴張的零售部門重重把持 (張瑋琦, 2010b)，成為 Goodman (2000) 所批判的工業的、農業科技的生產系統，而缺乏科技知識、資本得以與新產業模式連結的原住民小農在此一系統中往往難有生存空間。雖然我們的原住民農民擁有得天獨厚的生產環境與條件，能夠生產出高品質的產品，但是政治經濟條件的相對弱勢卻無法讓部落的農產品在資本主義社會中獲得優勢，前人的研究顯示，台灣原住民部落想要在資本主義的邏輯裡尋求發展，其結果往往成爲一種力量薄弱的抵抗，不但無法爲弱勢中的弱勢謀求正義，反而更深地落入了資本主義的陷阱中。

許多研究倡議，以發展當地糧食經濟的方式來振興社區是一個合乎邏輯、

適當且最符合社會正義與生態永續方式 (Lacy, 2000; Feenstra, 1997)。因為在地食物系統是適應地方生態環境所發展出來的體系，因此是地方居民可及性最高，以最小花費即可取得的食物，它保障了地方弱勢者的生存權利（即食物主權）；也是在地適應性最強，毋需大量農藥投入即可生產的食物，相較而言對環境最為友善 (Koc and Dahlberg 1999; Lacy 2000; 董時叡, 2007; 張瑋琦, 2011)。原住民唯有建立自己族群的生態產業標準，回歸在地食物生產，才有機會擺脫自由主義經濟的擺佈，朝向經濟自立與自主。然而，今天世界各地的人們的飲食生活，無不受到農業工業化以及糧食系統全球化的影響，而與地方之間產生了嚴重的斷裂。許多地方已經不再生產食物，而依賴更遙遠且生產成本更廉價的「他方」供應，以致傳統的生產知識隨著具有生產能力的人口凋零，而面臨滅絕的危機，重建原住民的在地食物系統已是當務之急。

四、原住民在地食物系統重建與飲食文化行銷

(一) 原住民在地食物系統重建

原住民在地食物系統的重建大致可從三個階段來思考：

1. 了解在地食物系統：如同科塔克 (2009) 所指出的，當今世界上再也難以找到獨立於國家統治之外的狩獵採集社會，同樣地，也不再有不受國家農業政策或全球農糧系統影響原住民地區。因此，於在地食物系統受到嚴重破壞的今天，學者們建議我們必須從歷史的觀點調查區域內有多少農業產品被製作；估計區域內現有多少在地食物可以自給自足；確認在地的、季節性的食物以及食糧生產的發展方向；調查當地市場，研究生產者與消費者，了解食物的流向以及當地居民的飲食文化和食物生產的價值觀 (Feenstra, 1997)，以做為重建在地食物系統的基礎。
2. 在地農業食物的保種與復耕：在地食物系統的重建，最直接的聯想便是「農田復耕」，然而，「農田復耕」並不是在地飲食系統重建的終極目的，終極的

目的是透過恢復農民的種籽自主權來達到糧食自主的目的（Kloppenburg, 2010；郭華仁，2011）。隨著綠色革命的擴張及基因技術的發達，農民逐漸放棄傳統的「留種」、「育種」工作，而依賴種苗公司提供新的品種。種籽是農業食物生產的基礎，放棄種籽就等於放棄糧食自主權，同時也等於放棄對當地適應性最佳的作物品種，選擇了另一套對生態環境衝擊最大的農耕方式。在環境遽變的今天，農民留種也等於為地球保存生態多樣的基因庫，故支持保種運動的學者強調應讓農民參與育種過程，這些學者們發展出一套參與式育種的方法與策略，以農民為主、育種專家為輔，培養當地人的育種能力，生產適合當地環境的高產品種，並維持當地基因的多樣性及獨特性（陳筱薇，2009；郭華仁，2011；農民保種運動網頁，n.d.）。過去台灣原住民也有留種的文化，例如排灣族和布農族特別重視主食的種源保存（童春發，1999:46；田哲益，1992:41），但如今卻因改種現金作物或棄耕，以致種源逐漸喪失。建立在地種源資料庫或種籽銀行，已成當務之急。

3. 在地食物系統的「再」在地鑲嵌：在現代化的歷程中，由生產／消費食物所形成的傳統社會網絡，都已經被自由經濟體系的產銷供應鏈所打破，因之，重建在地食物系統的關鍵在於生產與分配機制的重建。Feenstra（1997）建議在地食物系統可透過，例如：與不同的領導者、宗教社群間建立合作關係；教育和編製手冊，強調季節性食材的益處；以及強化在地食材和社區間的關連，促進友善消費等方式「再」在地鑲嵌。然而更重要的是，必須從在地文化的角度思考如何協助傳統／在地食物系統的生產與分配鑲嵌回該社會網絡，重新整合在地文化資本與社會資本，透過制度化的社會過程，重建具有部落主體性的生產與消費關係。在下一節「原住民飲食文化行銷」中，本研究將透過大安溪部落共同廚房的案例說明，部落如何建立一個具有部落主體性的生產與消費機制，透過這個機制，使在地食物系統一方面再度鑲嵌回地方生活的脈絡，另一方面也向外行銷地方的飲食文化，促進原住民主體經濟的永續及族群間的和諧與交流。

（二）原住民飲食文化行銷

一般而言，當我們討論到原住民在地食物系統及飲食文化行銷的議題，往往容易將焦點集中於友善產銷平台上，例如：社區食物銀行、社區支持型農業、綠色農夫市集等如何建構。理論上，這些由世界各地農民及社會運動者發展出來的友善產銷方式，對維護在地食物系統的永續，及解決社會上的公平、永續、饑荒和營養不良等問題意義重大，同時，經農民運動者間的串連、學習，也相當程度地為台灣的農民運動及環境保育團體所熟知或宣揚。然而，人類學家提醒我們，許多發展計畫就如同環境保育計畫一般，經常要求人們改變他們的做事方式，以滿足計畫者的目標，而不是當地人的目標（科塔克，2009:491）。而當人們被要求放棄原有的生計基礎時，不論這些保育計畫如何地善意，都可能受到當地居民的抵抗，就如同張瑋琦（2011）的研究發現的，在地原住民的生態觀與隸屬於環境團體的漢族解說員生態觀截然不同，因此這些外來的環境主義者所強調的保育方式，未必會受到地方居民的認同。另一方面，科塔克（2009:491）也提醒我們，許多農業發展計畫的目標，似乎努力將全世界的農村變成美國中西部的一個農業州，強加機械化農耕或農企業式的經營，而忽略在地住民的生態觀及文化內涵。

近年來，台灣原住民地方的農業產業發展策略也有類似的問題。一方面，在一級產業的推動上，政策不斷努力將原住民部落變成一個平地社區，推動農企業式的有機農業或經濟作物種植，而忽略原住民的在地飲食文化；矛盾的是，另一方面又積極配合原住民觀光潮流，推動原住民風味餐。其結果是，發展一、二級產業的部落，在現代化的專業分工中，繼續扮演他們在歷史上長期以來所扮演的勞動提供者及原料輸出者角色，經濟獲利繼續操控在外部企業手上。而另一方面，近年來有能力發展手工藝、餐飲或觀光事業等三級甚至四級產業的，多屬原住民個人事業體，但這些事業所在的部落大多未生產原料（如馬太鞍部落的飲食文化產業），或部落的在地食物系統早已沒落，以致當部落要發展二級以上的產業時，必須向其他外部供應商購買原料。上述所舉以進入

自由經濟體系的產銷網絡為目標的在地飲食文化行銷模式或許有益於個別的原住民事業體，但長期來看，部落整體經濟生活並未獲得提升，反而因為少數個人事業過度發展，而讓環境及社會成本由部落全體來負擔（張瑋琦，2011）。

然而，從人類學強調的全貌觀來思考農業產業，作者認為農業產業不僅是一種生計經濟模式，而是一地方或族群的風活風格（lifestyle）（圖 1）。在鄉村或原住民地區，農業產業往往與該族群或地方的精神文化內涵（圖 1-A）；並以此為核心發展出一系列可辨識的、外顯的地方生活特色，這些特色在生計經濟的表現上即為一至三級產業（圖 1-B）；而這些外顯的地方特色是更進一步發展以地方知識為基礎之觀光體驗產業（圖 1-C）不可或缺的資源。而原住民地區農業產業發展應放在圖 1 架構來思考，不應將部落的一級產業生產與飲食文化行銷單獨切割開來思考。以下將以大安溪部落共同廚房為例，說明部落如何將在地食物系統的重建與飲食文化行銷放在一個整體觀的架構思考，並以此發展出「部落主體經濟」。

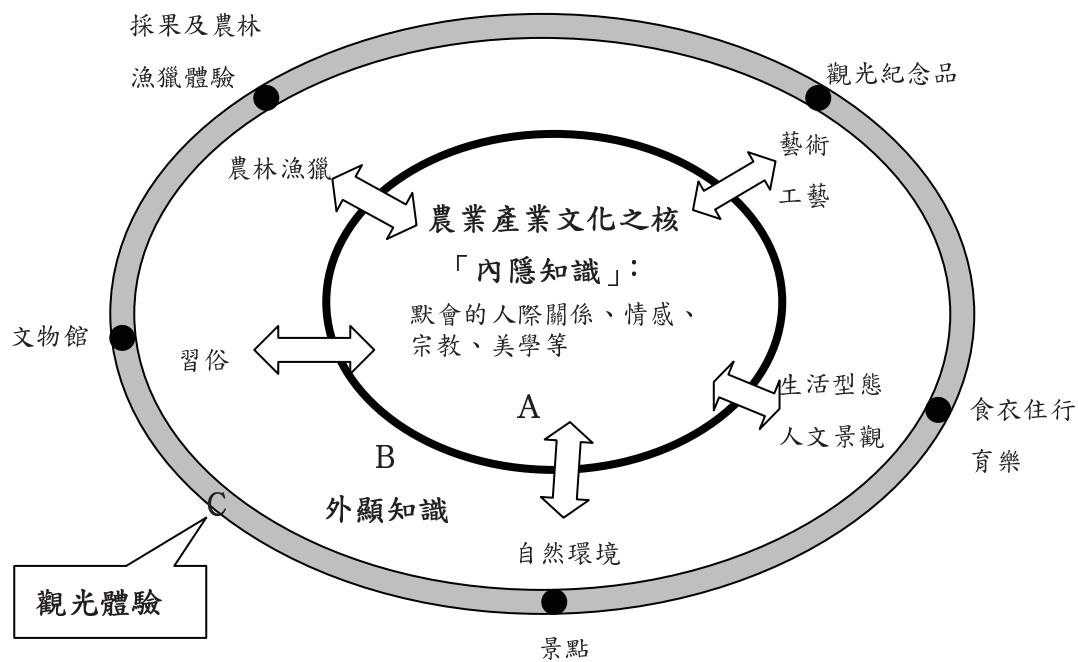


圖 1 農業產業文化與各級產業間的關連 出處：本文作者繪製

達觀部落共同廚房成立之前，部落自給自足的體系早已在現代化及資本主義發展過程中被摧毀，部落居民成為經濟市場的邊緣及勞動市場的底層，生活所得低、生活成本卻很高（黃盈豪，2004）。921 地震後，輔導團隊協助部落重建。考量到部落所需要的不僅是一個可以提昇居民生活所得的產業，更根本的需求是一個得以降低生活成本、照顧食物主權的產業。因此，在了解部落的自然與文化資源條件後，他們選擇以部落農場的形式來恢復在地食物系統，除了維持部落原有的經濟作物甜柿外，他們開闢了一些新農田，種植居民日常飲食所需的短期蔬菜及傳統作物，並以有機的方式生產。在生產的模式上，他們以泰雅族的內隱知識——Gaga 為核心價值，推動部落「共作」，共同開闢農場、種植以及搭建部落共同廚房。「共作」的收成一部份由部落居民「共食」，以及送餐到共同參與的大安溪沿線四個部落，照顧部落中的老人及行動不便者，保障部落弱勢者的食物主權；剩餘的收成提供「部落共同廚房」製作原住民風味餐使用。部落共同廚房是一棟由部落居民共同搭建的竹屋所構成的地標式建築，這個空間是部落在地食物系統及飲食文化行銷的平台，遊客來到這裡聆聽簡報、享受泰雅美食、體驗傳統織布或購買小米酒及季節性經濟作物——甜柿，或接受部落安排住宿接待家庭、體驗星空下的原住民烤肉等。而這些商品販賣所得，除了提供生產者合理的回饋外，盈餘亦做為維繫共同體永續經營之用。這樣的機制建構，使得達觀部落的農業產業得以跳脫出資本主義的宰制，將在地食物系統的生產與行銷重新鑲嵌回地方生活的結構中，得以實現「部落主體經濟」的願景。

因此，回到圖 1 本研究所提出的部落整體觀的架構來思考原住民部落產業，我們會發現，過去我們總把原住民地區的農業產業與手工藝、觀光、休閒體驗、美食特特切割成不相連的碎片來思考，而忽略部落的生活是一個不可切割的整體，只要我們找對了「主體經濟」，就找到了串連部落一至四級產業發展的軸線。因此，原住民的農業產業發展與飲食文化行銷不應被切割開來思考，當部落在推動農業產業時，以下幾個問題是在地居民及產業推動者須不斷自問的：

- 1) 種植什麼樣的作物最能兼顧地方居民的食物主權(照顧弱勢者的日常飲食所需)? 最能喚起族群的文化精神、認同情感與美學內涵? 最能創造獨特的文化生活地景? 最有益於地方知識及在地飲食文化的傳承?
- 2) 這些作物的生產是誰來生產? 為誰的利益而生產? 誰能代表部落的共同體來分配收穫或收益(最終分配權)?
- 3) 用什麼方式生產最合乎族群的共同利益? 最有益於社區與環境的永續? 最能促進在地居民賦權?
- 4) 這些在地作物或農業文化地景可以發展出哪些產業? 如: 農產品加工製造、風味餐、手工藝、農事體驗、文化及環境解說等。
- 5) 如何行銷部落的飲食文化最有益於促進在地食物系統的永續? 怎樣的行銷模式最有益於提升族群的自尊及居民的賦權? 如何在商業的互動中同時促進族群間的平等和諧交流? 如何建立友善的行銷管道, 避免落入資本主義的剝削關係中? 如何透過解說教育或社區賦權, 強調在地食物系統及季節性食材的益處?
- 6) 在作物與經濟收益的分配上, 如何促進部落福祉, 維護居民的食物主權? 如何強化在地食物和社區間的關連, 促進部落文化的「再」在地鑲嵌? 如何建立合理的分配機制, 以維繫部落主體經濟的永續?

五、結論與未來展望

地方食物系統是適應地方生態環境所發展出來的體系, 因此也是地方居民可及性最高, 或以最小花費即能取得的食物。地方食物系統的維護, 與保障地方弱勢者的生存權利(即食物主權)密切相關。然而, 在現代化的發展中, 土地利用趨向商品化, 使得地方食物系統往往被更具有產值的經濟作物、商業活動等所取代, 近年來, 國內原住民地區興起一片追逐有機農業及觀光風味餐的熱潮, 即是其結果。然而, 仔細探究將發現, 這些新的產業發展經常無法在深化部落文化、傳承在地知識層面上紮根, 而猶如商場上漂浮失根的靈魂, 不知

何時會被下一個風潮吹走。本研究從人類學的全貌觀提出原住民在地食物系統重建的重要性，因為原住民的傳統食物系統與民族生態知識及環境永續習習相關，同時也最貼近部落文化價值，最易於建構「部落主體經濟」、照顧部落居民食物主權，因此應當受到重視。

在重建原住民在地食物系統的方法論上，本文初步提出三個步驟：1)了解在地食物系統；2)在地農業食物的保種與復耕；3)在地食物系統的「再」在地鑲嵌。而在行銷策略上，本研究建議在地食物系統與飲食文化行銷不應被當作二件事看待，而應被放在部落整體觀的架構中來思考原住民在地食物與各級產業間的關連。

最後，本研究建議，原住民在地食物系統的重建與飲食文化行銷應以建構「原住民部落主體經濟」為目標，而所謂「原住民部落主體經濟」與一般所謂的原住民產業最大不同點在於：1)它不只是原住民個人的事業，而是與一社群的生態、文化、社會及經濟規模緊緊相連，以地方為基礎，以追求地方或社群的共同利益為目標的產業；2)它的經濟收益是建立在友善的行銷管道上，避免資本主義式的剝削關係；3)其生產模式有益於維護社區與環境永續；4)其經濟發展的結果有益於地方知識傳承、增進族群認同與自尊、賦權在地居民以及促進族群間之平等和諧交流；5)其利益的分配能促進部落福祉體制的建構。

過去數十年以來，原住民農業產業以追求高產量與高經濟價值為目標，不但破壞了原鄉自然優美的環境、水土，也破壞原鄉共作共享的文化，而經濟作物的價格操控在外部企業或通路商的手上，使得原住民農民生活在高風險之中。近年來，筆者不斷倡議恢復以自給自足、照顧部落福祉的在地食物系統重建為主，以促進友善消費、文化體驗的在地飲食文化為輔，建構具有原住民部落主體性的原住民飲食文化主體經濟，但或許國內這方面的經驗尚不足，故政策單位不敢跟進。本文只是筆者傳達此一概念的開端，希望未來有更多部落加入實踐與討論，發展本土經驗，相信更多的實證經驗，將能促成政策單位的支持，為原住民部落的永續與福祉共同努力。

參考文獻

1. 王俊翰 1996 台東南島文化節之意象構築、在地認同與主體性 台東大學區域政策與發展研究所碩士論文。
2. 田哲益 1992 布農族生命禮儀及歲時祭儀 台灣文獻 43(1):33-86。
3. 拉互依·倚峇 2008 是誰在講什麼樣的知識？Smangus 部落主體性建構與地方知識實踐 靜宜大學生態學系碩士論文。
4. 洪廣冀、林俊強 2004 觀光地景、部落與家——從新竹司馬庫斯部落的觀光發展探討文化與共享資源的管理 地理學報 37:1-48。
5. 科塔克 2009 文化人類學——文化多樣性的探索(第2版)(徐雨村譯) 台北：桂冠。
6. 紀駿傑 1998 從觀光原住民到原住民自主的觀光 原住民文化與觀光休閒發展研討會論文集 21-36 中華民國戶外遊憩學會、台灣原住民文教基金會。
7. 張瑋琦 2009 達蘭埠與吉拉卡樣部落的有機農業產業——人類學觀點的原住民部落產業研究(I) 行政院國家科學委員會補助專題研究計畫成果報告。
8. 張瑋琦 2010a 照顧做爲結市的原點 載於微風市集專刊 創刊號第2版 2010年3月 高雄：高雄縣微風市集志業協會。
9. 張瑋琦 2010b 從在地食物系統的改變看原住民小農的因應策略 返景入深林：理論與實踐研討會 世新大學主辦 台北：世新大學 2010年9月25日。
10. 張瑋琦 2011 幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷 台灣人類學刊 9(1):1-48。
11. 張瑋琦、黃菁瑩 2011 港口阿美族的竹筏 台灣文獻季刊 62(1): 161-188。
12. 梁炳琨 2008 農業食物在地化-台東縣池上鄉米食產業的探討 地理學報 53:85-117。
13. 郭華仁 2011 農民保種的時代意義 載於台灣主婦聯盟消費合作社(編) 2011年度第一次農友研習會手冊(pp.3-7) 台北：台灣主婦聯盟消費合作社。

14. 陳佩儀 2007 近代都蘭社會變遷與地方自主性之發展 花蓮：東華大學族群關係與文化研究所碩士論文。
15. 陳筱薇 2009 參與式育種操作架構的決定與教學內容國立台灣大學農藝系大學部專題討論 <http://seed.agron.ntu.edu.tw/organic/paper/seminar090502.pdf> 查詢日期：2010年6月11日。
16. 黃盈豪 2004 社會工作在原住民部落之實踐與反思：我在大安溪流域泰雅部落工作站之經驗 東吳大學社會工作學系碩士論文。
17. 童春發 1999 原住民的土地倫理觀念——以排灣族的想法為例 原住民教育季刊 16:43-52。
18. 董時叡 2007 有機之談——有機農業的非技術面思考 高雄：復文。
19. 農民保種運動網頁 n.d. 保種的重要性 <http://seed.agron.ntu.edu.tw/fcs/index.htm> 查詢日期：2010年6月21日。
20. Chang, Wei-Chi, and Wu, Hui-Hsin. 2010. Is Organic Agriculture Beneficial to Indigenous People? : A Study on Organic Agriculture and Food Sovereignty in Cirakayan Community, Taiwan, 12th International Congress of Ethnobiology. The International Society of Ethnobiology. Tofino: Canada, 10 May. 2010.
21. Douglas, Mary. 1984. Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Community. New York: Russell Sage Foundation.
22. Douglas, Mary. 1987. Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press
23. Feenstra, Gail W. 1997. Local food system and sustainable communities. American Journal of Alternative Agriculture, 1(12), 28-36.
24. Goodman, David. 2000. Organic and conventional agriculture: materializing discourse and agro-ecological materialism. Agriculture and Human Values 17(3): 215-219.
25. Kloppenburg, Jack. 2010. Impeding Dispossession, Enabling Repossession:

- Biological Open Source and the Recovery of Seed Sovereignty. *Journal of Agrarian Change*, 10 (3), 367–388.
26. Koc, Mustafa and Dahlberg, Kenneth A. 1999. The restructuring of food systems: Trends, research, and policy issue. *Agriculture and Human Values* 16: 109-116.
27. Kuhnlein, Harriet V. and Chan, H. M. 2000. Environment and contaminants in traditional food systems of northern indigenous peoples. *Annual Reviews of nutrition*, 20: 595-626.
28. Kuhnlein, Harriet V. and Receveur, O. 1996. Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Review of Nutrition*, 16: 417-442.
29. Kuhnlein, Harriet V. 1992. Change in the use of traditional foods by the Nuxalk native people of British Columbia. *Ecology of Food and Nutrition*, 27: 259-282.
30. Lacy, W. B. 2000. Empowering communities through public work, science, and local food systems: Revisiting democracy and globalization. *Rural sociology*, 65(1):3-26.
31. Pelto, Gretel H. and Pelto, Pertti J. 1983. Diet and delocalization: dietary changes since 1750. *Journal of Interdisciplinary History*, 14(2): 507-528.
32. Peters, Jeanne. 1997. Community Food Systems: Working Toward a Sustainable Future. *Journal of the American Dietetic Association*, 97(9): 955-956.
33. Price, Jennifer E. and Morin, Peter J. 2004. Colonization history determines alternate community states in a food web of intraguild predators. *Ecology*, 85, 4: 1017-1028.
34. Sillitoe, P. (ed.). 2007. Local science VS. global science: Approaches to indigenous knowledge in international development. Oxford: Bergbavn Books.

The Reconstruction of Indigenous Local Food Systems: Production, Consumption and Sustainable Mechanism

Wei-Chi Chang

Assistant Professor of Department of Environmental and Cultural Resources,
National Hsinchu University of Education

Abstract

Indigenous traditional food systems are considered to be especially related to ethnobiological knowledge and environmental sustainability. Currently, the reconstructing indigenous traditional food systems and connecting them to ecology and economy is an important issue. The purpose of this study is to discuss how to reconstruct the indigenous local food system which is benefit to support their citizens' right to healthy, food sovereignty, fair share of land and water; avoid big businesses to control the food chain; and preserve the biodiversity. Three steps are proposed as an methodology to reconstruct the indigenous local food system, that are: 1) local food system survey, 2) local agro-food seed saving and land rehabilitation, 3) the re- embedment of the local food system. Finally, the study suggested that the production and consumption should be considered in a holistic aspect, and under the goad of developing and indigenous initiative economy.

Keywords: local food system 、 food culture 、 indigenous initiative economy