

阿美族傳統作物保種經驗與文化發展

吳雪月

迴瀾文化推動小組籌備處

一、前言

我所看到的傳統環境知識——長期研究原住民的野菜知識、飲食文化及生態環境等等，看到的部落是：長期休耕的農地、各關懷站的老人家及家婦中心社工員在部落走動。聽不到青蛙聲、看不到黃蟲、也聽不到賣豆腐、魚肉的叫賣聲。因著前面看到的種種，野菜復育與保種的想法油然而生。因此，四年前開始在花蓮縣原住民部落大學推廣野菜復育的課程，甚至開始構思如何在社區成立種子銀行的可行性。

傳統知識在部落是很重要，即時在現代，仍有一段時間與外隔絕的可能，在那個時候，傳統食物可以保命，因此，不宜失傳。在原住民族各部落仍然保留自給式的農耕，一塊田一年內可能種上 6-10 種作物，同樣是紅藜，一塊田可能同時種了約 5 種不同用途的品種。因為老人家說，要一直種一直種，就不會消失也不回不見。(農地當冰箱的概念)這應該就是傳統知識的保留，因此，我們仍然可以從部落中找到傳統食物。(含穀類、豆類與野菜種苗等等)

二、生態環境

何謂在地性？在我的認知是，我們生活在當地的人所產生出來的一切就屬之，有時候我們很難用書寫來呈現，也許可以「口述」的方式來傳遞或是用「示範」的方式。如小時候的生活模式，小朋友要協助家人割稻插秧送點心等等，割稻期間最期待的就是抓黃蟲，然後串成一串一串的，直接在現地烤來吃。而插秧整地期間，小朋友們忙著抓青蛙和泥鰍，準備帶回家當晚餐。它就是生活的一部份，不需特別去學習。就如野菜的採集，跟著媽媽和外婆學和做。因此，當傳統環境的改變，相對野菜的生存環境更因為長期休耕與農藥及殺蟲劑的普及，部份野菜消失的現象也發生。

一年四計有不同的食物(以採集和狩獵為主)，在阿美族地區採集也應該包括海洋食材，陸地與潮間帶採集是屬於女性的生態知識，但一到捕魚區或傳統領域的打獵區，那又是屬於純男性的領域，性別分工區隔的非常清楚，也因為如此，所以對傳統環境的知識系統也有許多不同的看法。又如花蓮吉安黃昏市場的野菜販賣區，青一色是女性，不是媽媽帶女兒就是婆婆帶媳婦，母系社會的表象也在市場呈現出來。

三、永續發展

早期在採集野菜和進行田野時，常常是以「苦」為樂，對我們從小就吃野菜長大的阿美族人來說，吃苦已經是一種生活。更奇特的是每一群到野外採集的婦女，都有屬於她們的秘密基地，且仍以換工的模式來運作。不過，也不排斥她人使用採集野菜的秘密基地。但採集的過程要合乎大家的共識，也就是不可連根拔起，未成熟的也不要採集，這樣才能讓後來採集的人都能吃得到，這也是保育的概念。再者，一群人共同採集，無論收穫多少都要再均分。例如多年前與黃昏市場的媽媽小姐們，到光復自強外役附近採蘆葦心，中午時間到，每個人提供一把蘆葦心，然後加鹹豬肉煮一鍋湯。約莫下午兩點，各自採集整理好的蘆葦心全數拿出來並均分給各位；另外，如果採集過多也會分送親友或年齡階級等等，甚至在黃昏販賣野菜的媽媽們，賣不出去的野菜也會帶回去分享給年紀較大或無法外出採集的長者，這就是分享的概念與實踐，當中也蘊藏著永續發展的概念。

其實，15年前我曾經在花蓮市民農園租地種植野菜，結論是可以量產的。這幾年發現部分野菜消失了，更讓我覺得要親自耕作種植，因此，在池南部落開始種植，有機會也與部落大學的學員分享野菜與原生種食材的種植與重要性，同時，與學員們一起砍草、整地、種植等等。連續種兩年的樹豆長不出來，請教池南部落老人家之後，才知當地氣候的問題：日照不足。因此，只要有機會就請教族老有關種植的相關故事。

原生種食材的消失和減少，也是讓我更積極想做保種工作的原動力，因此，自己開始大聲疾呼野菜復育與保種工作的重要性。前年開始在洄瀾灣開心農場實際開始操作農田工作，當農人並親自帶著學生砍草整地，有些是到野外採集原生種源與種苗，甚至於到花蓮農改場尋求支援，也不時的跟媽媽到部落要原生種食材和種子等等。對我來說保種最重要的概念，就是「**怎樣把祖母給我們吃過的好東西找回來**」，而且要不斷不斷的種植，這樣就不會消失。就從自己開始，一邊採集一邊種植一邊學習，多餘的種子分送，甚至於與別人交換種子。在洄瀾灣的開心農場種植了一些食材，雖然無法提供給很多人，但可以作為野菜與原生種食材的示範區，我願意做為這個部份的平台。去年上半年種了23種，今年上半年種植了約41種食材。

就如簡子倫說：這種持續耕作藏種於農、分享於村落得方式，好處非常多，讓各品種能適應當地的土壤、氣候，多方就地保存也能分散風險，是最直接罪又經濟效益的保種方式。

另外，他認為，社區種子銀行不只保存整子，還會形成社區農民互助網路，只要保存品種的多樣性，可以種植多樣化的家常作物，也可能產出一些經濟作物，讓農民提高收入。

四、經驗分享

去年有機會與花蓮縣衛生所原住民族健康營造中心的輔導員上課，希望她們能選定了幾個部落，以認養土地的方式帶著老人家耕種，營造部落共耕共食共享的生活，相信其過程是可以達到療癒的效果。因為她們從年輕就開始耕作，深知土地與生活是分不開的，如何與它共存，或許這些都是我們學習的榜樣。例如筆者兩年來的農耕經驗，跟著媽媽學習和辨識更多與土地、雨水、風向、鳥群及各式動物植物週遭及工寮的故事等等。在採集龍葵種子時，媽媽說顏色較深的根莖種子不要採集，因為這品種的龍葵吃起來比較苦。另外，在阿美族的部落到處都可以看到木鱉葉和木鱉果，它既屬於果類野菜也屬葉類野菜，一年四季幾乎都可以看到它的影子，藤心與蝸牛和木鱉葉是絕配，就像大家吃炒蝸牛要有九層塔的味道一樣。但更重要的是木鱉子的根是拿來做清潔用品-洗澡和洗頭使用，所以過去族人都會小心翼翼的割掉一部分的根做為洗滌之用，其他仍要繼續讓它生長。

在阿美族傳統作物的保種過程中，我覺得穀物類與豆類最需要努力耕耘，因為季節性的食材是需要因循它的時間來種植，未來也希望能循著研究整理野菜的精神，來完成這些未完成的心願。去年十月有機會到米蘭看世界博覽會，其主題正好是「食物」，讓我印象最深刻的是進入**未來館**參觀，滿屋子的牆壁都是瓶瓶罐罐的種子，及各種食材和水果，只要碰觸當中的食材就有履歷出現，相信這就是未來的趨勢，讓我更要堅持做保種工作，雖然只是開始，相信未來會慢慢將保種的雛型一一補救上去。

參考文獻

- 行政院文化建設委員 1997 大自然的賞賜【台灣原住民的飲食世界】 行政院文化建設委員會 臺北。
- 行政院文化建設委員 2005 海的記憶-台灣原住民海洋文化與藝術 行政院文化建設委員會 臺北。
- 吳雪月 2000 台灣新野菜主義 大樹出版社 臺北。
- 洪珊慧 2010 台灣原住民的飲食生活與文化考察-以宜蘭「不老部落」為例 『原住民族飲食文學與文化國際學術研討會』 台灣飲食文化協會 臺北。
- 原住民族委員會 2015 深耕生物多樣性 保存原住民傳統智慧 原住民族委員會 第2期。
- 陳妙鈴 1998 走進老天爺菜園—原住民野菜文化 光華雜誌社 臺北 p.98-108。
- 郭華仁 2015 種子學 Seed Biology 台大出版中心。
- 黃啟瑞、董景生 2009 邦查米阿勞-東台灣阿美民族植物 行政院農業委員會 臺北。

廖靜蕙 2016 部落靈魂吃得到！「美式」野菜下季正當道 2016.05.02 環境資訊中心。

謝曉雲 2007 吃對了愛自己 當令·在地·Eco Food 康健雜誌 109 期 臺北。

簡子倫、陳科廷 2016 種子的意義 農業多樣性：印度與帛琉經驗 2016.06.15 上下游新聞市集。

羅素玫 2016 看阿美族「野菜文化」：生態寶藏挖不完 2016.04.27 環境資訊中心。

嚴新富 1998 台灣本土園藝作物種原之利用 原住民植物資源及利用研討會專刊 p.15-29。

Harold McGee 著 邱文寶、林慧珍譯 2009 食物與廚藝：奶·蛋·肉·魚 大家出版社 台北。

Musgrave, T. & W. Musgrave 著 董曉黎譯 2006 改變世界的植物 高談文化出版社 臺北。