

# 幽微的抵抗： 馬太鞍原住民食物系統的變遷\*

張瑋琦

國立新竹教育大學環境與文化資源學系

---

原住民的食物系統是與民族生態知識及環境永續密切相關的，近年來，由於環境災難不斷，如何重建原住民的食物系統，如何在生態與經濟發展中求取平衡的課題益發顯得重要。本研究以作者從1995年至今，在馬太鞍溼地從事研究調查而累積十五年的田野資料及歷史文獻資料，分析馬太鞍食物系統的變遷，以及馬太鞍人士透過生態觀光及風味餐推動溼地的保護的社區營造行動。本研究發現，殖民主義以及現代化發展是改變馬太鞍傳統食物系統的兩大力量；而近十五年來的社區營造成果雖再現了溼地的傳統食物系統，重建了溼地的價值，但卻難以改變溼地農民的處境。同時，本研究並針對如何將地方知識及地方飲食生產著床回地方社會與文化網絡中，重建地方食物系統提出操作建議。

關鍵詞：傳統食物系統，傳統生態知識，原住民觀光，社區總體營造，應用人類學

---

---

\* 本研究受惠於馬太鞍部落十五年來的友誼，這份研究敬獻給我的馬太鞍朋友們。特別感謝馬太鞍部落蔡義昌、楊國政、馮先鳳長年來的照顧、共同思索，並協助審閱完稿、提供修改意見，提升本研究之嚴謹度，本文若有爭議或論述不周之處，概由作者負責。同時感謝《台灣人類學刊》二位匿名審查委員寶貴的建議；國科會永續會連續三年的研究贊助（NSC 94-2621-Z-158-001~96-2621-Z-158-001）；以及研究助理羅紀彥的協助調查。本文初稿曾於2008年12月15日巴黎自然歷史博物館（Muséum National d'Histoire Naturelle）舉辦之“26th Symposium of the International Commission for the Anthropology of Food”研討會中宣讀。  
投稿日期：民國99年9月2日 接受刊登日期：民國100年2月22日

## 一、前言

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)。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)。綜合前人研究，筆者發現，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，其消費群體的地域性就愈強，也就意味著這類食材的擴散普及性愈低，因此，就消費群體而言，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，反應其社會結構和象徵制度 (Douglas 1984, 1987)，因此，它承載著文化意涵。

臺灣原住民傳統的生計方式是以漁、獵、採集、家畜飼養與農耕為主之自給自足食物系統，而所謂農耕只是山田燒墾，大多數的部落都發展出屬於部落或家族的農作區制度 (阮昌銳 1962:15)。為尋求足夠的蛋白質供應，狩獵或漁撈被認為不可或缺的生計活動，因而有獵區、漁區制度；在近水地帶的原住民會撈捕魚類，臺灣原住民中以達悟族和阿美族最熟悉漁撈技術。

阿美族喜居平坦、多河流或靠海的地區，這種地區魚產豐富，故發展出捕魚文化。對阿美族而言，魚不僅是蛋白質的主要來源，更重要的是魚在阿美族社

會被賦予的文化意義。阿美族在婚喪喜慶及祭典結束後，都必須舉行稱為 *malialac*<sup>1</sup> 的捕魚儀式，象徵脫聖返俗。一位阿美族人解釋 *malialac* 豐富的意涵：

*malialac* 就是過水，你涉的水和我涉的水一樣深，就好比一起做事，沒有你比較累或我比較輕鬆，我們的疲累都是一樣的。所以，就讓流水帶去我們的歡樂、疲憊或傷痛，明天又是新的一天。(Kating Baha 口述 1996.08.25)

由於魚在文化中的重要性，阿美族不論居住在縱谷或海邊，都發展出適應部落所處環境的捕魚方式。花蓮縣光復鄉的馬太鞍部落 (Fata'an) 雖不靠海，但也緊臨河岸而居，在這裡，馬太鞍溪與清水溪的沖積扇在馬錫山腳下形成一片溼地，馬太鞍人便適應溼地環境發展出 *palakaw* 捕魚法，這是阿美族各部落中最為特殊，也是獨一無二的捕魚方式。

*palakaw*，意為「利用 *lakaw*<sup>2</sup> 捕魚」，是模擬河流的生態系統及生物間的食物鏈關係，在河岸建造魚蝦棲地，以方便族人捕撈的漁法。依據 Geertz (1963:16) 的說法，這類初民的生活方式 (如：山田燒墾或狩獵採集等) 是整合並支持人類尚未侵入前的那種平衡的生態系統結構，對原有的生態系統只是單純的適應，而非創造另一套新的脈絡與動力的生態系統。然而，此一看天吃飯的生產模式在與資本主義相連結後，就會立即面臨窘境。

歷經日本與中華民國兩代外來殖民政權以「現代化」為主軸的統治，原住民傳統看天吃飯的生產模式、物物交換的經濟模式以及漁 / 獵區共管、收穫共享的「分享文化」逐一崩解。旱田燒墾的生產模式先後被水田定耕、農產加工取代；進入 1980 年代以後，變化更加急遽，隨著臺灣邁入消費社會，原住民的農業受到 WTO、農田休耕及休閒農業的正面衝擊，顯得經營成效不彰。由

1 類似儀式在各地阿美有不同的稱法，此為光復鄉用語，中南部阿美稱之為 *pakelang* (楊仁煌 2008:4)。台灣原住民原為無文字社會，一般而言，部落居民習以西方宗教引進之羅馬拼音法記音。但漢人研究員因不熟悉羅馬拼音法，以致同一原住民地名在漢人所做的不同研究中有不同拚法。本研究所出現之阿美族用語係採原住民族委員會「台灣原住民族資訊資源網」(Taiwan's Indigenous Peoples Portal) 的拚音法，也是目前母語認證所採用的拚音方式。

2 *lakaw* 的結構及漁法詳見本文第三節。

於學者們認為促進原住民利用在地文化及自然環境資源，一方面可降低WTO對地方產業的衝擊，更可活化原住民的文化（洪進雄 2003:25），1990年代起，社區總體營造政策（下文簡稱「社區營造」）被導入部落，以協助原住民重建地方特色、提振地方產業。在社區營造的輔導與資源挹注下，少數具有土地或資本且能與資本主義發展方向接軌的部落菁英，便引進觀光休閒產業，促使地方傳統飲食文化與消費文化進行重構，以「風味餐」的形式現身於觀光市場。不僅是風味餐，甚至與食物生產相關連的原住民生態系統，也成為觀光客凝視的展演文化。如此，原住民的生計經濟可說在短短的百年間，即歷經了初民經濟、一級產業、二級產業、三級產業到四級產業（體驗經濟）的發展變化。

本研究以花蓮縣光復鄉馬太鞍溼地為例，從產業發展的歷史脈絡分析作用於原住民食物系統變遷之力量，以及此一食物系統變遷對原住民所關心的自主性及環境／文化永續之影響。並試圖進一步回答以下兩個應用層面的問題：近代在部落興起之原住民觀光及風味餐，是否有助於傳統食物系統的重建？在環境災難不斷的今日，如何重建原住民的食物系統，如何在生態與經濟發展中求得平衡？本研究希望一方面補充近代馬太鞍社會變遷研究之不足，另一方面希望能回應當代飲食研究的關懷——地方飲食做為一種認同的對象以抵抗科學知識所帶來的同質化或農糧全球化潮流之可能；並點出在一個已深受資本主義及現代化影響的原住民社會，這樣的抵抗所遭遇的困難及阻礙為何，以期達到學術與應用之貢獻。尤其是2010年7月14日農村再生條例通過之後，馬太鞍濕地將面臨超過二億元的農村再生計畫的龐大資源投入。當此之際，希望本研究之建言，能提供政府決策者及推動地方發展的相關人物一些思考方向。

## 二、飲食流動與在地食物系統之變遷

飲食文化一直都是人類學關心的課題。目前為止，臺灣原住民飲食文化相關研究大致可分三類，第一類主要從衛生醫療的觀點探討原住民飲食習慣與原住民健康間的關連，這類研究也兼述社會變遷對原住民食物或健康之影響（如：樊台聖等 2001；黃健庭 2007），但較缺乏從文化整體觀來探討傳統食物系統、社會結構與文化象徵意涵間之關連。第二類為原住民各族飲食文化

之民族誌研究，這類研究多為靜態式地記錄食譜、食材（如：吳雪月 2002；陳豐村、張承晉 2005）或農耕、漁獵等生計活動（如：李亦園等 1962；劉斌雄等 1965），雖對保存該飲食文化的傳統樣貌貢獻卓著，但對食物系統的變遷，以及食物的社會與象徵意義之討論較為不足。第三類從人類學觀點探討食物、社會結構及文化象徵意涵之關係，這類研究彌補了第一、二類研究所欠缺的食物在社會文化中的象徵意義觀點，同時兼顧社會變遷對飲食文化影響之討論，例如胡家瑜（2004）以賽夏族儀式食物為例，探討在生產體系的變遷之下，儀式食物如何扮演召喚過去記憶，連結賽夏人與先靈關係的文化角色和意義；林淑蓉（2004）從交換的脈絡探討侗族人的食／物分類、性質及其文化意義；葉秀燕（2009）探討近代觀光化的原住民風味餐廳，做為建構原住民在地文化與族群認同的象徵符號。整體而言目前的研究正如楊素霞（2008）所指出的，多把產業發展與飲食文化分開探討，然而，在歷史的發展過程中，產業起了何種變化？其變化與飲食又有什麼關聯？產業的發展是否影響當地居民的飲食需求及生計？等關於產業與飲食文化間的關聯性研究，卻相當缺乏。特別是在族群飲食文化變遷快速的今天，研究原住民食物系統在當代產業發展脈絡中之變遷，及此一變遷方向對原住民的自主性及環境／文化永續之影響，對原住民思考未來社會發展之方針是十分重要的。

特別是過去二、三個世紀以來，受到人口、土地和海洋資源利用的法規變化；教育、醫療以及個人時間分配的改變；市場提供其他替代選擇方案及飲食工業全球化之影響，各地的傳統飲食文化發生了巨大的變化（Kuhnlein 1992:262-280）。近年來，在環境人類學及原住民傳統生態知識（TEK）研究的努力下，人類學者也開始將注意力從飲食的象徵研究轉移到飲食流動與在地食物系統變遷之影響上。這些研究指出，傳統食物系統及民族生態知識與環境永續密切相關，文化影響特定人群認定及取得食物的方式，而透過飲食，人們建構並實踐其民族生態知識（ethnobiological knowledge）（Kuhnlein and Chan 2000）。然而，隨著飲食工業的擴張，食物生產和消費的方式受到改變，為了栽種合乎大眾市場需求的農作物，地方飲食的多樣性（food diversity）消失，造成地方飲食文化及社區地景同質化，以及去地方化（delocalization）等問題，進而影響環境品質（Pelto and Pelto 1983:507；Lacy 2000: 20）。

傳統食物系統的消失，不僅意味著一地區 / 族群的飲食習慣改變，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 and Chan 2000: 597)。因此在高度全球化的二十一世紀，不僅是人類學者，社會、經濟、農業學者以及環境運動者也都注意到了飲食議題，許多研究開始強調重建原住民知識 (Indigenous knowledge) 或地方知識 (local knowledge) 對文化詮釋權、文化多樣性、生態多樣性及環境管理上的重要性 (Price and Morin 2004; Sillitoe 2007)；更多環境運動者投入社會運動或政策改革工作，強調地方食物在充權社區 (empowering communities) 上的意義，例如：地方食物系統能否照顧到低收入者的食物主權，能否成為更永續以及正義的食物系統等 (Koc and Dahlberg 1999; Lacy 2000)。由於地方食物最貼近常民的生活，因此地方食物系統的復原、重建或區辨，經常會被弱勢的行動者標舉出來做為一種戰略，以凝聚集體認同、對抗主流文化或全球化農糧系統所帶來之貧窮與生產剝削；或做為抵抗食物和農業地景經濟聚集 (economic concentration)、社會的去權 (social disempowerment) 和環境惡化的武器 (Goodman 2000)。

然而，仔細觀察這一波新的飲食運動可發現，這些行動者間的訴求與其所採取的路徑是相當歧異的。其中有二個較為對比的差異，一是受到環境主義所影響，致力於地方食物系統重建、飲食教育、環境正義及為弱勢者爭取基本的生存權，其食物的產銷模式也刻意與主流的消費市場及資本主義邏輯分道揚鑣，開闢另類途徑；類似歐美的社區支持型農業、印度爭取食物權運動 (Right to Food Campaign)<sup>3</sup>、日本的食育運動 (食育基本法研究會 2005；閣府食育推進者 2008；內閣府 2009) 都屬這類。另一是受到消費主義的影響，強調族裔經濟的提升與風格的塑造，並搶搭文化產業風潮，進入資本主義市場販賣跨文化接觸經驗與再現的「原味」；例如美國愛荷華州的「愛荷華本土餐宴」 (Iowa-grown banquet meal) (Hinrichs 2003) 即偏向這類屬性。

臺灣是一個由多元族群所組成的高度現代化發展的國家，由於與全球資訊流通便利，在地方飲食重建的議題上同時受到環境主義與消費主義的影響。然

3 見 <http://www.righttofoodindia.org/>。

而，也由於臺灣在歷史發展過程中形成對資本主義的深度依賴，因此早期的社區總體營造雖吸引不少環境主義者及社會運動者投入，最後仍不敵消費主義的力量，許多社區逐漸邁向觀光發展之途。同樣地，地方飲食文化的重構也難逃步上休閒消費的路徑。賴守誠（2006）分析報章文本中出現的客家菜意象，探討飲食品味變遷，發現族群飲食文化被日益強大的現代消費文化特徵——商品化、多樣性、符號性、經驗性、波動性——所穿透，而轉變為一種現代休閒消費的形式。葉秀燕（2009）以花蓮當地（包含馬太鞍濕地）12家原住民個人及部落共同資本經營之原住民「風味餐廳」為對象所進行之研究也發現，某些經過社區營造培力的社區嘗試將生態復育成果與生態旅遊結合，而這些觀光活動不僅使族群的生態環境和文化意象有更多的展演、再現與消費的空間，也使族群的飲食風格及地方的食材、料理方式有更多的流動。二位作者都同時注意到了此一資本主義與休憩社會及文化產業共謀的結果，使面臨消失之際的「傳統」族群文化，與現代資本主義商業體制的市場趨勢因緣際會，將族群飲食提升到「族群文化的核心位置」（賴守誠 2006；葉秀燕 2009）。有意思的是，二位作者所研究的對象雖然都屬臺灣社會中較弱勢的族群，也認同此一波飲食風潮對族群識別之影響，但他們對消費文化的看法正代表這類研究的二種不同立場觀點。

賴文在結尾處藉 Bauman 的話語暗示消費文化的危險性：

在此現代消費文化的架構下，最理想的狀態是，消費的財貨毫不延擱地為消費者帶來即刻滿足，但該滿足也在完成消費所需時間結束之際立即消失，使消費者在這麼一個順利運轉的消費者社會裡，會持續積極地讓自己投入下一波「全新」的誘惑。（轉引自賴守誠 2006:207）

另一方面，葉秀燕（2009）卻表現出對此一消費導向的原住民飲食文化復振的樂觀態度。葉秀燕（同上引:50）認為，「風味餐」和地方食物生態環境的觀光再現，雖然是為了主流社會的消費偏好而量身訂做的，但其中亦承載著族群認同及在地文化的環境象徵符號。她強調：

原住民風味餐餐廳做為文化族裔空間的建構，藉由重複、並列、置換，反覆的日常生活實踐與符號再現，利用「自然」的展演，塑造出原住民飲食文化的「地方感」(sense of place)，共同創造出「原味」的空間性 (spatiality) 與族裔地景的「食物革命」也可視為另類「口傳文化」的實踐與原住民「存在的新的可能性」。(同上引:50)

以及：

原住民飲食文化不僅做為一種經濟來源，甚至可以是「革命武器」，做為重建文化自主性的策略及「差異政治」(the politics of differences) 的可能。(同上引:51)

然而，由於二文皆未將飲食文化置回地方產業變遷脈絡，因此，討論的焦點只限於餐桌上的族群飲食文化再現的政治，而無關乎族群食物系統存續的治政。本研究懷疑，受到長期殖民統治及資本主義經濟的影響，臺灣原住民的食物生產系統已有相當大的改變，甚至斷裂，而近年來因社區營造及文化觀光帶動的風味餐熱潮，是否真如葉秀燕所言，具有成為「重建文化自主性」的「革命武器」力量？抑或只是淪為在「新自由主義經濟的力量與作用」下，被吸納進此一新經濟體系中的「資本範疇」(人類學門工作小組 2007:7-8)？甚至如 Bauman 所示，在滿足消費者短暫的欲望後即被下一波「全新的」誘惑所擊退？

由於從跨文化接觸與飲食流動對在地食物系統的變遷與影響脈絡所進行的飲食文化研究相當有限，尚不足以回答上述問題。故本研究嘗試從此一視角切入，進一步對上述兩位作者所代表的觀點進行辯證。

### 三、研究方法

筆者從 1995 年求學時，即隨社區營造團隊進入馬太鞍部落，一年後計畫結束，作者復於馬太鞍文史工作室擔任助理，一面參與地方社區營造活動，一面進行學位論文的研究調查，因此與馬太鞍部落及溼地居民建立長久且良好的

互動關係。本研究首先運用1995年起至2010年長期參與觀察的資料，並對照歷史文獻及臺灣農村發展政策之相關研究結果，探討馬太鞍濕地生態環境、飲食文化變遷與國家統治間的關係及其對不同階層居民之影響。其次運用國科會計畫2005至2007年間在馬太鞍溼地研究的結果，分析不同對象對溼地地景、溼地發展方向、溼地業者經營方式的看法。計畫期間，筆者多借住於部落居民家中。雖然部落菁英間彼此立場各異，但基於與筆者的友誼及信任關係，他們了解筆者的立場，因此對許多敏感的議題皆直言不諱。

深度訪談集中在國科會計畫研究期間，是為深入了解特定人士對特定問題的見解而進行的，有時候是與特定對象約定訪談，有時候因「時機恰當」而隨機展開。深度訪談都徵得受訪者同意錄音、做成逐字稿；不適合錄音的情況則由筆者或研究助理筆記，事後整理。訪談對象與內容包含以下三類：

- 地方頭人及知識菁英：訪談人數約30人，包括村長、社區發展協會幹部、中生代知識份子（多擔任教師或任職於鄉公所）及青年團團員等，老、中、青三代菁英。訪談目的在了解濕地的發展歷史，他們對馬太鞍溼地生態環境及文化變化之看法及實踐。
- 馬太鞍濕地四家業者：以了解其事業經營方向是否曾經擴張或轉型？何時？契機為何？做了哪些改變？在發展的過程中，是否受過任何政府的補助或輔導？風味餐的食材來源？對濕地發展現狀之看法？及與濕地農民的關係等。
- 在溼地擁有土地之居民及農民：目前溼地共有一百多位漢族及阿美族地主，且多不住在溼地，故本研究僅訪談阿美族地主及農民約共二十人。以了解其在飲食上與濕地的依存關係？對濕地發展觀光之看法？是否有填土做民宿或其他開發之打算等。

此外，從長期的參與觀察與訪談中發現，近十年來溼地的觀光業者數量雖未增加，但各家的業務皆有巨幅成長。為比較各家業者近十年來發展情形並預測未來可能之變化，乃決定設計一份可供量化統計之訪談表格，對四家業者進行普查（附錄一）。普查於2005初次實施，2010年再度追蹤更新，以比較各家規模及其事業成長情形；統計結果如附錄二。

#### 四、馬太鞍溼地地景與食物生產方式之變遷

部落領袖 Orikitaw 及其夫人 Rongec Rinamay、子 Unak Kakalawan、Mayaw Kakalawan 向神明請示之後，就帶著相信他的族人往北遷移，到了一個地方環顧四周，小丘陵地到處長滿了樹豆 (*fata'an*)，由於四面環水有如良好的天然屏障，故決定在這裡定居。因這裡長滿了樹豆，先祖就稱這個地方為 Fata'an。(曾國藩口述 2007.06.04)

馬太鞍隸屬於花蓮縣光復鄉，位居花蓮縣中部的花蓮溪及其支流馬太鞍溪交匯處附近，北臨馬太鞍溪主流，西背馬太鞍的聖山馬錫山 (Cikurusayan)，東南瀕光復溪，南距北回歸線通過處約 20 公里。根據 1971-2000 年的氣象統計資料，年平均溫在 23.3°C，年降雨量 2157 毫米 (中央氣象局全球資訊網 2010)，降雨集中在多颱風的 6-10 月。瀕河而居、泉雨豐富的優沃環境條件，不但支持了阿美族重要的捕魚文化，也支持馬太鞍成為人口眾多的部落。

馬太鞍部落歷史悠久，與同鄉的太巴塢並列為阿美族規模最大的部落之一，目前馬太鞍總人口數 7994 人，其中原住民約 3141 人，<sup>4</sup>其餘為近代移入之漢人。根據歷史記載，馬太鞍在十六世紀時就已壯大成為縱谷中段最強大的部落。1638~1645 年間，馬太鞍曾四度與荷蘭東印度公司 (Verenigde Oost-Indische Compagnie) 的東部金礦探查隊對抗，巴達維亞城日記 (Dagh-Register gehouden int Casteel Batavia) 中記載商務員 Wesseling 企圖鎮壓馬太鞍部落，但馬太鞍並不屈服於擁有槍火的金礦探查隊，顯示當時馬太鞍的強大與自信 (村上直次郎譯注 1970:124; 康培德 1999)。在 1898 年清朝人口統計資料中，馬太鞍就已達 424 戶 2065 人，為管理眾多人口，他們採分區制度，阿美語稱為 *kuan* (支部落)，共分為：Fata'an、Cacifon、Peno'an、Makereng、Taporo 五個 *kuan*，各 *kuan* 推舉一位頭目管理支部落事務，而以馬太鞍為本

4 根據居民口述，馬太鞍部落範圍跨七個村：大馬村、太平村、大同村、大華村、大安村、大進村、大全村。故此處之馬太鞍總人口數乃上述七村人口加總之結果；原住民人口數則來自於同筆統計資料，上述七村之山地原住民與平原原住民人口加總之結果。

部落，擔任總頭目 (*sapalangaw*) 綜理全部落政治、軍事、祭儀等公共事務<sup>5</sup>。

阿美族最重要的文化特色為母系繼承及男子年齡階級制度。財產和家系的傳承為母女相承，婚姻制度採從妻居 (李亦園 1962:7; 劉斌雄等 1965:45); 男性則依年齡區分年齡階級 (*awid*)，擔任部落大型活動時的組織工作。部落男子的權利、義務及待人接物之應有態度，均依其階級而異，階級越低者擔負的責任及工作量越重；階級越高者擔負的責任及工作量相對減輕，這是在大型阿美族部落才可看得到的分工情況。馬太鞍部落年齡階級以五歲為一級，部落每五年舉行一次的入級、進級儀式，凡部落年滿15歲的男子，會在父母親的陪同及鼓勵下接受入級儀式，正式成為馬太鞍部落年齡階級組織的一員。年齡階級的命名方式各部落不同，馬太鞍部落屬襲名制，以16個年齡階級傳襲輪替。如2006年新入級的*awid*級名叫Lafangas，這個級名會跟著他們，直到全級的人都不在世上時，Lafangas的級名又會被下個新入級的*awid*使用。人類學者指出，年齡階級制度是東南亞各民族最重要的社會組織，臺灣原住民各族中，除了泰雅族和達悟族沒有年齡階級制度外，其餘各族都有類似組織 (劉斌雄等 1965:190)。

阿美族的傳統生計活動及性別分工與上述社會制度相關，女性從事農耕，男性從事捕魚和狩獵。到了近代，由於受到主流的漢文化影響，阿美族的婚姻制度逐漸轉變為從夫居，母系繼承制度也逐漸崩解；年齡階級組織雖然仍維繫著，但除了祭典外，日常的組織及約束力已逐漸鬆散，甚至許多從小在外地就學的族人一生未曾接受年齡階級組織的訓練。吳天泰、陳紫娥 (2003) 的研究指出園藝經濟的生產方式中，以女性為主要的生產者，是導致母系社會特質形成的重要因素之一，但隨著現代化、工業化的影響，傳統產業結構逐漸式微，產業生態與社會文化互動之下，母系社會特質逐漸消失，轉變為漢族的父系社會特質。這說明社會結構變遷和產業生產主體的關係變化，正如飲食人類學所強調的，在任何文化中食物消費都密切地與社會秩序或其他概念域交織在一起 (James 1993:205)。

5 關於馬太鞍的社會結構，廖守臣、李景崇 (1998:90-91) 的說法與李亦園 (1962:7-8) 有出入，本文採用的是筆者與部落耆老核對過的結果。

## (一) 蘊生於溼地的傳統飲食文化

馬太鞍溼地面積約126公頃，位於距部落約1公里的Loflof(大華)地區，本區有嘉農溪、清水溪及芙登溪(Futen)匯流，地勢低窪，水量一時無法宣洩，而形成沼澤地帶(陳淑華 1999:20)(圖1)。由於地下湧泉豐富，溝渠池沼密布、水深及腰，是魚蝦繁殖的好地方，但並不適宜人居住。在過去溼地屬部落的公共區域，部落居民都可以去採集野菜或捕魚，有些人會在溼地邊緣開墾，因此，溼地可說是馬太鞍人自給自足的文化生活實踐場域。

如前文所述，馬太鞍的性別分工中，農耕屬女性的工作，女性擁有家的土地；男性組成年齡階級，負責部落共有地的山田燒墾、捕魚和狩獵工作。馬太鞍是一個內陸型的部落，傳統上凡是部落領地內的河川都屬於該部落的漁

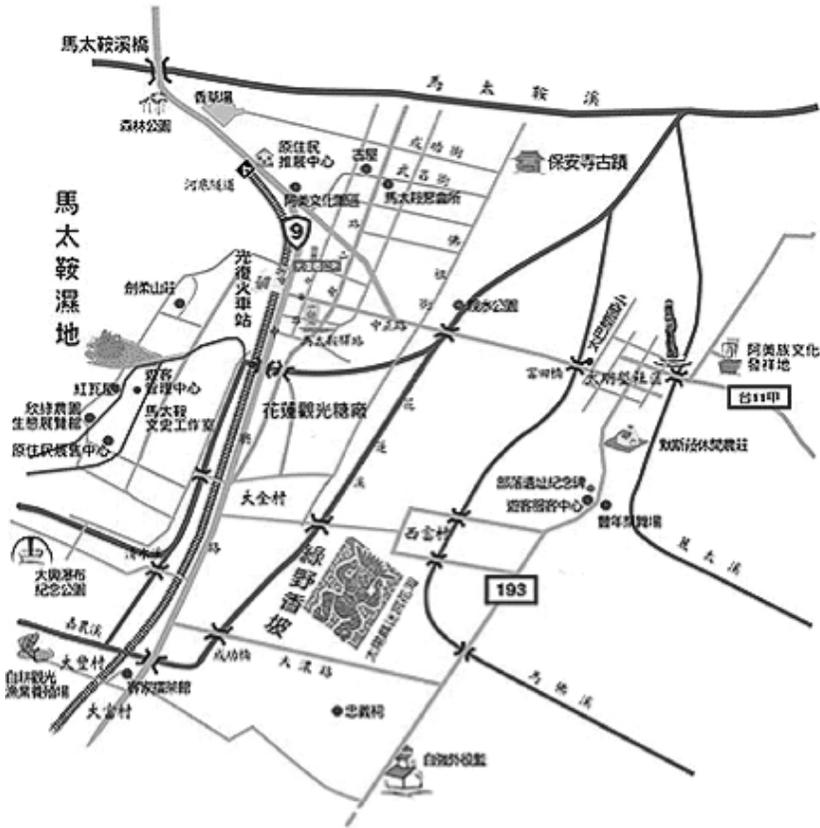


圖1 馬太鞍地理環境

(資料來源：光復鄉公所全球資訊服務網，2010)

區，是部落的公共財產，每一個漁區分屬於一個年齡階級單位管理（劉斌雄等 1965:220）。但有別於其他阿美族僅有公有漁區，馬太鞍最特殊的是各家擁有私人漁區，也就是 *lakaw*。*lakaw* 由家族（或家庭）成員所搭建，任何人都不能隨意使用他人的 *lakaw*（蔡義昌口述 2008.04.01）。

根據丘其謙（1962:70-80）的調查，馬太鞍共有 11 種捕漁法，其中最為獨特，也是其他阿美族所沒有的漁法即為 *palakaw*，意即「利用 *lakaw* 捕魚」。*lakaw* 阿美語意指「垃圾」或「砍下來的雜草樹木」，由於馬太鞍的捕魚設施是由當地採集的竹、木或回收資源所構成，故被稱為 *lakaw*。*lakaw* 是馬太鞍人為適應溼地而獨創的捕魚設施，族人在溪流沿岸挖掘水池，開口端與河流相通，然後用竹、樹枝等製造捕魚設施安放池中。捕魚設施的結構共分三層，首先，取 6 根約 2 公尺的長竹竿，每隔 15 公分挖一個方洞，將其中 2 根安放在池底，與竹竿垂直方向放置中空的蛇木及粗大竹筒，是為第一層。接下來於第一層上方再壓 2 根長竹竿，其上以不易腐爛的九芎樹枝紮捆成直徑約 30 公分一把，收集數把垂直放置於竹筒上，是為第二層；再於第二層上放 2 根長竹竿，兩端再垂直各壓一根短竹竿，並以藤皮與第二層固定，最上面壓上數根長竹竿，則第三層結構完成（蔡義昌口述 2008.04.01）。居民解釋，第一層乃供無鱗片之底棲型魚類如：鰻魚、鱔魚、土虱等棲息；第二層的九芎枝細縫提供小魚、小蝦躲避及繁殖；第三層空間寬廣，與河流相通，吸引吳郭魚、鯽魚等前來覓食。阿美族說：「*lakaw* 就像一個魚的家」（馮先鳳編 2002:14；蔡義昌口述 2008.04.01）。

*lakaw* 建造完成後三、四個月，這時魚蝦已經變得又肥又大，就可以開始捕魚。過去大約每二週捕一次魚，沒有 *lakaw* 的人可以請求與有 *lakaw* 的人合作捕魚，事後也可分到漁獲（丘其謙 1962:77）。馬太鞍人通常在早晨帶著漁筊（*rakar*）及漁簾（*cering*）到 *lakaw* 去捕魚，有時候是個人前往，有時與家族同行。抵達自家的 *lakaw* 後，首先以漁簾擋住水池與河流的相通處，缺口再以泥巴及雜草封住，使魚蝦不得逃逸。然後將水舀出，讓水變淺後，一層一層拆掉 *lakaw* 的裝置，並配合使用漁筊、手網等捕魚器具，將魚、蝦入網<sup>6</sup>。由於池中

6 馬太鞍漁具至今改變不大，相關照片請參考李亦園（1962）圖版 V~VI。

有多少魚蝦就只能吃多少，和今日電、毒魚的方式相比，傳統的捕魚方式避免了過度捕撈的問題。捕完魚後，通常已接近中午，他們在 *lakaw* 附近採集野菜搭配部份漁獲，就地野炊起來。餐後略作休息，再依照順序將 *lakaw* 復原，然後帶著分配到的漁獲回家。

傳統上馬太鞍的女性在婚姻中擁有較大的決定權，因此，*lakaw* 整潔與否被女性用來做為判斷一個男人是否勤勞的標準，懶惰的男人將難以找到婚配的對象。從生態的角度來看，*lakaw* 的清潔維護了魚、蝦和水生野菜生長的良好環境，因此，可以說馬太鞍人不僅利用溼地生態資源，更創造出 *palakaw* 的文化及社會規範來維繫這個食物系統。阿美族人可辨識、使用的野菜超過 200 種，根據農委會 2001 年的調查，溼地共有陸生植物 62 科 144 種，水生植物及溼地型植物 99 種（游麗方、陳紫娥 2007:163），而作者 2008 年 10 月與族人一起在濕地找尋野菜，也辨識了 49 種之多，可見馬太鞍人在與生態互動的漫長歷史中，建構了龐大的野菜知識系統，無怪乎族人常榮耀地自稱為：「我們是吃草的民族」。

然而，此一循環的生態體系在日本及中華民國的統治下遭受了破壞，經濟作物、製糖工業及現代化生活的引進，不但改變了馬太鞍的地貌，也瓦解了阿美族的傳統文化和食物系統。

## （二）經濟作物引進時期（1900-1945 年）

李亦園（1962:12）指出，馬太鞍的文化變遷可分為二個階段，第一階段自與外來文化接觸到日本統治時代中期，這段期間內接觸的對象包括荷蘭人、平埔族加里宛人及漢人，雖然馬太鞍人也自加里宛人習得水田耕種技術，但此一階段的文化接觸是偶然的、片面的、非強制性的且在文化採借上馬太鞍人是居於主動位置的；第二階段自日本統治中期（1930 年左右）至今，這段時期的文化接觸是有計畫的、全面的、強制的與被動的。因此，中研院民族所在 1962 年完成馬太鞍的調查時即指出，馬太鞍已不是自給自足的原民社會（folk society），而是 Robert Redfield 所說的農民社會（peasant society）了（李亦園 同上引）。

相較於其他臺灣原住民，寓居於平地的阿美族人接觸貨幣的時間甚早，至少在日治初期就已經有阿美族人替日本人或漢人打零工來換取金錢。日本統治

者開發中部阿美族的具體起點，以1900年在馬太鞍鄰近的部落設置教育原住民學童之公學校，推展皇民化運動為始（臺灣總督府警務局 1989:207）。殖民作物被引進以開發中部花蓮的產業，馬太鞍人曾經大量種植如香茅（Cicopoay 地區）、甘蔗（馬太鞍大部分旱地）、水稻（濕地）等經濟作物，這不僅帶來地景的變化，也使得部落居民日漸依賴貨幣。當時製糖工業是日本的主要目標，水稻為次，因此，以下僅介紹這兩種產業在馬太鞍之發展。

### 1. 製糖工業

製糖工業在花蓮的發展，與日治初期日本人賀田金三郎所主持的開發事業密切關連，賀田組在東部的事業以蔗糖等農作物栽種、製腦、畜牧與移民為主（鍾淑敏 2004:96）。後來賀田組的墾拓事業失敗，1910年「台東拓殖合資會社」繼承其事業體，1914年復合併入「塩水港精糖株式會社」，該公司於1920年在馬太鞍完成「大和工場」，1921年糖廠正式運作，為當地帶來了現金經濟（鍾淑敏 2004:103-104；苗允豐編 1977:22）。為了糖的生產與運輸，1909年開始鋪設東部鐵道，1917年完成東部縱貫鐵路的第一階段工程（蔡龍保 2004:19-24）。鐵道的開通、糖廠的建設，首先衝擊的是地方生態環境。比較日人於1904年及1929年繪製的地圖即可發現，鐵路的開拓使得原本為東北流向的清水溪（Okakay），改道向北注入芙登溪（Futen），而原本流經部落西側的馬太鞍溪支流逐漸消失了（圖2，圖3）。加上芙登溪下游流域受糖廠排放帶鹼性的石灰水污染，導致魚蝦無法存活，馬太鞍人遂把漁區遷至溼地的芙登溪上游兩岸（李亦園 1962:76）。



圖2 一九〇四年水系圖

（資料來源：陳淑華 1999:20）



圖3 一九二九年水系圖

（資料來源：陳淑華 1999:20）

新的產業不但帶來生態衝擊，也引進了新的生活型態。糖廠的運作將原先多樣化之旱地耕作轉變為大範圍單一化的甘蔗栽植，甘蔗栽植因為不需要太多技術，也不需太費心力照顧，可以廣泛的於旱地耕作，在種種安適的心理下，部份居民開始放棄了傳統的山田燒墾。此一改變對居民最直接的影響是帶來現金收入，訪談中居民指出，有了現金收入後，他們將原先茅草屋改為木板屋，並且做了領域性的空間區隔；此外甘蔗葉還能作為覆蓋屋體的建材及牲畜的糧食，這顯示居民已將殖民作物的用途內化在他們生活中。當然，新的生活型態也包含著新的壓力，一些馬太鞍的耆老表示，當時部落居民幾乎除了耕種水田及參與糖廠的甘蔗栽植外，還會到附近日人開墾的伐木區做臨時工以換取貨幣。

## 2. 水稻耕作

水稻耕作技術在日治以前即已由平埔族人傳入，但大部分的阿美族部落則要到日治時期的1930年代，來自國家與大社會的影響開始加強，始有大面積的種植，而逐漸取代傳統主食小米，成為阿美族的主要農作物。馬太鞍溼地因水源充足又耕地穩定，而發展出大規模的水稻種植。李亦園(1962:13)認為，水稻耕種雖與傳統的山田燒墾大異其趣，但水稻耕作及開闢灌溉溝渠的需要，正適合於馬太鞍人以年齡階級為基礎的生產模式以及集體合作(*malapaliw*)的社會價值，因此很快就被馬太鞍人所接受了。受訪的農民回憶這段歷史道：「日本統治帶來了就業機會、商機、教育、農事技術。在日本時代前原住民都是以人力耕作，非常辛苦……。(王德明口述2006.10.05)」

這意味著居民認為改種水稻是一種「進步」的象徵，族人揚棄儀式與禁忌甚多的生活方式(種植小米)，向更文明也更輕鬆的時代(種植水稻)邁進，甚至將日本統治作解釋為進步的推手。黃宣衛(2005:171)認為這樣的觀念可看作一種內在的變遷動力。

### (三) 綠色革命時期(1945-1969年)

1945年日本戰敗，中華民國政府接收臺灣後旋即推動「三七五減租」農地改革。土地改革的成功，使佃農由戰前的60%下降為9%，自耕農由40%上升為82%，新興的自耕農階層，改變了臺灣農村土地所有權的結構，更提升了臺灣農業的成長率(毛育剛1999:68)。馬太鞍也受到農地改革影響，居民表示：

「三七五減租」讓原先馬太鞍一小塊一小塊的耕地變得比較完整大塊，而農民也能擁有自己的田地，……國民政府統治後，就引紅瓦屋那裡的山泉水、地下水、自來水（鳳林）來做引水灌溉。除了水田的稻米，旱地大多因糖廠種甘蔗，還有甘藷、花生等。（王德明口述 2006.10.05）

隨著品種改良、病蟲害防治、水利興修、肥料供應、農業機械化推廣及運銷改善等農業增產措施，也就是第一次綠色革命的推動，到了1952年左右，農業生產已恢復至日治時期的水準（毛育剛 1999:64）。大量生產的農業技術在此時期被引進馬太鞍，它雖然為農家帶來收入，然而卻也為溼地生態帶來前所未有的浩劫。為了增加稻作收穫，溼地遭受殺蟲劑、除草劑和化學肥料的污染。昔日密佈的河川都已被築起水泥堤岸，成為水溝一般的灌溉溝渠，水泥溝渠限制了河水與溼地互為調節的關係，以致河流兩旁的溼地逐漸消失（陳淑華 1999:20），當地居民採集野菜及捕魚的環境惡化。

#### （四）部落人口外流時期（1970-1980）

戰後新統治者的現代化政策，不斷逼迫原住民與大社會整合，使原住民脫離自給自足的生活型態，進而依賴現金經濟。然而，面對新的生產制度，馬太鞍並未出現如 Geertz（1963）在印尼稻作農業 / 農村變遷研究中所發現的內捲化（involution）現象——將分工小作的習慣再度細分化、複雜化，共享工作但卻也「共享貧困」——反而是向外爭取更好的生存條件。1970年代開始，臺灣原住民開始以輸出勞力為生，他們參與北迴鐵路工程、從事遠洋漁業，甚至遠赴沙烏地阿拉伯，協助興建高速公路。與農業比起來，勞力工作能帶來更豐厚的經濟收入，於是阿美族人離開部落外出工作的情況越來越多。然而，這樣的情形在當時的馬太鞍並不如其他部落明顯，主要的原因是：

在這時期有一部分的人出國去工作，主要是新加坡和沙烏地阿拉伯，不過因為馬太鞍部落這裡有糖廠，工作機會多，所以與太巴壠部落比起來出去的人少很多，因此當時太巴壠很多單親家庭，馬太鞍情況就比較穩定，所以教育方面有著不小的落差。（王德明口述 2006.10.05）

現年 40 歲以上的馬太鞍人多有在糖廠工作的經驗，而附近的林區也能提供一些臨時性的工作，因此馬太鞍人口外流的速度較同時期國內其他鄉鎮較緩慢。即便如此，1970 年代的馬太鞍部落社會已深受資本主義影響，與大社會互動頻繁促使現金需求增加，以下訪談顯示部落居民在務農之外，尚需兼做其他勞動工作，才能負擔家用：

我本身就是 70 年代時 25 歲就在木瓜林區做林務局的工作，因為做農的半年才有收入，家裡如果有小孩，那就一定要再額外工作補貼家用。部落內部沒什麼工作，都要往外去尋找。（鄭馬腰口述 2006.05.28）

70 年代的臺灣整體的農業經濟，普遍面臨人口外流、從農人口減少的危機，家庭收入幾乎必須仰賴外地工作青年的工資。為增加農民收入，政府推動的「農漁牧多角化經營」，鼓勵農田改成養殖魚池，魚池上端則闢養豬場，以豬糞作為魚蝦飼料（黃俊傑 2000）。馬太鞍濕地農民為舒解工業化時代日益沈重的經濟壓力，除至都會尋找工作外，也將農地賣給漢族開設養豬場，發展「農漁牧多角化經營」。豬糞排放到河川污染了水源，導致河川中的水草滅絕，阿美族也退避三舍，不敢在河中捕魚。然而即使大部份的阿美族文化已受國家教育影響而改變，但婚喪喜慶後的捕魚 (*malialac*) 仍是不能省略的重要儀式，因此，族人轉個彎，以替代的型式再現 *malialac*。1976 年左右，熟諳商業經營的馬太鞍人，利用溼地的湧泉及開闊的空間，經營起第一家休閒養殖業——「老地方」魚池餐廳，店裡設置數個養殖魚池，放養吳郭魚，讓懷念撒網捕魚的族人，在這裡現抓、現煮，重溫母土文化的懷抱，洗去現代化社會的疲累與傷痛。

### （五）休閒農業發展時期（1980-1995 年）

受到全國經濟發展東西不均的影響，馬太鞍部落所在的光復鄉自 1980 年代起十年間，人口外流情況日益嚴重，外流人口多為 40 歲以下的青壯年；同時，65 歲以上老年人口比例也急遽成長，不僅在 1987 年即已超過聯合國百分之七的高齡化社會指標，更在 1992 年達全鄉人口的 9.6%，高出全縣平均 9.1%，顯示馬太鞍正面臨急遽的人口稀少化及高齡化問題（花蓮縣政府 2010；

花蓮縣政府 1992)。人口的變化直接反應在產業結構上，因此，自1984年起花蓮地區開始響應休耕政策。1983年全花蓮縣水稻耕作面積為28,850公頃，休耕政策推行五年後的1988年，耕地面積銳減為13,921公頃（簡文憲1990:22）。休耕政策影響下，馬太鞍稻作水田亦隨之銳減，為輔導休耕的田地轉作其他更具有經濟價值的用途，1991年花蓮縣農會仿倣台南縣推展白河蓮花產業的經驗，在馬太鞍溼地規劃出5公頃做為蓮花專業區，以贈送肥料的方式鼓勵濕地農民種植蓮花。然而，或許是因為阿美族的身體習性並不適應蓮花的生產模式，大部份農家種植蓮花的目的只為換取肥料，以施放在稻田裡。最後蓮花因疏於照顧、任其腐爛而導致土壤酸化。官方網頁上雖然宣揚蓮花專業區的績效，但馬太鞍人都心知肚明，推廣蓮花是個失敗的政策。

同時期，農會也輔導轉作休閒農業，例如欣綠農園就是從養豬場轉型為休閒農業的。欣綠農園是由漢人在溼地經營的事業，也是溼地第一家配合農會轉型休閒農業的業者。它原本只提供露營和烤肉，規模相當小，經營並不是非常好。然而，即便是經營這樣小規模的休閒農業，對當地的原住民而言，都是遙不可及的夢想。大部份的原住民都不若欣綠農園擁有資金、大面積的土地以及知識技術可經營休閒農業。這些原住民在經濟壓迫下，大多選擇販售溼地的田產以換取現金。只是有能力購買土地的多為漢人，因此溼地的土地就漸漸流入漢人手中；土地不斷切割、販賣的結果，導致現在溼地共有一百多位地主。

## （六）觀光發展時期（1995年以後）

1995年筆者隨社區營造團隊進入馬太鞍時，馬太鞍仍是一個純樸的農村社會，唯一能吸引觀光客停駐的，只有光復糖廠的冰品販賣部，而今卻已發展成花東縱谷上的觀光熱點。馬太鞍溼地近十年來的變遷，主要受到近代興起之原住民文化重建運動及原住民觀光熱潮影響，而這兩個現象都與1995年文建會推動社區總體營造政策，選定馬太鞍等十個社區做為示範點有關。原本社區營造的目標未必要朝觀光發展，然而，2000年週休二日施實後，國民旅遊熱潮再度興起，花蓮乃至於台東地區開始展現它所擁有尚未被工業資本主義破壞之高山大海、未受都市化「污染」之原住民文化的觀光吸引力。2003年行政院進一步在「挑戰2008：國家發展重點計畫（2002-2007）」中增訂「觀光客倍增」計畫（行政院經濟建設委員會 2003），透過各項輔導，為花蓮打造不少社區觀

光的熱點。其中，馬太鞍部落更是花蓮縣各社區中，從社區營造示範點發展成觀光熱點的代表。

除政府政策外，溼地觀光的形成也與當地菁英的推動密切相關，馬太鞍最早從事的觀光體驗活動是 *palakaw* 體驗、阿美族歌舞表演、傳統美食品嚐及溼地生態解說等，以一般學校、機關團體參觀、教學為對象的活動。參加過溼地生態解說訓練的學員們成為在地解說員，將溼地美好的文化、生態及環境污染問題等與觀摩者分享，並希望能透過「觀光客的凝視」(the tourist gaze)，讓地方重新體認溼地的價值，促使鄉公所注重養豬戶排放豬糞及河川溝渠化等問題。

觀光活動進入溼地之前，溼地僅有四家餐廳，其中「老地方」與「早操園」是1970年代後半至1980年代的產物，設有養殖魚池及投幣式卡拉OK，提供族人日常休閒及婚喪喜慶後舉辦 *malialac* 的場所；「上界水」設立於1991年，為漢人經營之卡拉OK休閒魚池餐廳，主要提供當地居民休閒，偶也提供外地青年旅遊族群露營烤肉場地，設備極為簡陋；「錦益」為純粹供應餐飲的餐廳，客群包括在地的原漢族群，菜單中包含多樣當地野菜。我們從這些餐廳經營的方向就可了解，早期溼地的消費者多為在地居民，簡單的商業活動雖已進入溼地，但溼地與部落間的關係仍未斷裂，它仍扮演著過去工作(耕種)及休閒(吃魚)的空間角色，雖然傳統的休閒活動被商業的方式所取代了。

但觀光事業的興起卻影響了溼地的空間利用型態，觀光客取代地方居民成為溼地的主要使用者，轉型不力者如「早操園」(養殖魚池餐廳)不得不面臨關閉。「拉藍的家」由馬太鞍阿美族人蔡義昌所經營，以文史工作及文化解說起家，是溼地最早接受社區營造概念者。1996年馬太鞍中選為社造示範點時，蔡義昌經常接洽社造觀摩活動，進而於1998年登記「拉藍的家」民宿，開始經營觀光事業，是最早將文化生態導覽引進溼地，影響溼地其他業者轉型的人。由於「拉藍的家」初期並未經營餐飲，故將阿美族石煮法體驗及團體用餐轉介至毗鄰的「上界水」，使「上界水」主人在耳濡目染下，也於1999年更名為「欣綠農園」，朝休閒農業方向轉型。

2003年光復鄉公所推動「綠色迷宮」活動時，正值馬太鞍部落菁英楊國政回鄉公所農業觀光課任職，乃搭此觀光活動之便，協助部落老人成立 *palakaw* 班，鼓勵他們與欣綠農園結合，共同發展出觀光體驗式的 *palakaw* 活動。在

鄉公所、農委會等單位相繼投入硬體建設及道路開發之下，當初以小團體旅客為對象的生態旅遊方式，逐漸發展成以大型遊覽車為對象的觀光活動。「拉藍的家」及「欣綠農場」朝向全方位的觀光事業發展，他們不斷擴大腹地、投資設備，提供風味餐、住宿、生態解說、*palakaw* 體驗，全包式地供應遊客在溼地的一切需求，也是溼地最主要的團客（mass tourist）接待業者（見附錄二）。2001年桃芝颱風重創花蓮後，「老地方」養殖魚池餐廳重新整修並更名為「紅瓦屋文化美食餐廳」，轉型經營以觀光客為對象之阿美族風味餐。透過媒體宣傳的加持效應，「紅瓦屋」從地方型的餐廳搖身一變為全國知名的餐廳，除傳統阿美族菜餚外尚提供咖啡及特調飲料，也接受團客訂桌，最近更成立小型的文物館。拜觀光發展之賜溼地生意興隆，甚至馬太鞍退休老師也投入經營阿美族風味餐廳——劍柔山莊。整體而言，近十年來溼地的經營型態與內容逐漸轉變為因應觀光團客的需求（附錄二），價格與風格影響了當地居民在溼地活動的意願，以往溼地樹蔭下居民圍坐野餐吃魚，或養殖餐廳裡居民撒網捕魚的景象已不復見，在當地人的眼中，溼地已成為觀光展演場所而非生活空間了。

## （七）小結

回顧馬太鞍溼地發展與地景變遷，我們發現，溼地原本是族人日常食物的生產基地，提供族人蛋白質（魚、蝦）及蔬菜的來源，自1895年以後，此一孕育於濕地的食物系統發生了巨大且日益快速的變化。影響此一變遷的力量主要有二，一是做為殖民工程的現代化進程，一為伴隨著現代化而來的資本主義經濟滲透，在這二種力量的壓迫下，馬太鞍人開始喪失對自我生活世界的自主詮釋權，轉而使用殖民者或主流社會的價值觀重構自身與土地的關係。一如李亦園（1962:13）所示，日治中期（1930年）以前，馬太鞍人接受稻作文化，乃因為水稻耕作需要大量勞動力，其正好與阿美族共作共享的 *malapaliw* 核心價值觀相符。加上稻米的生產不像小米般充滿禁忌，因此可說是阿美族人站在自己文化的觀點，主動地選擇異文化，並將之納入以年齡階級組織為基礎的生產體系的結果（同上引:13）。日治後期，殖民政府開始引進經濟作物——甘蔗。甘蔗種植也同樣需要大量勞動力，阿美族年齡階級組織的集體工作方式，再度支持了此一農業生產型態，直到1970年，溼地種稻米、旱地種甘蔗、家屋空地種野菜成為馬太鞍人最主要的糧食生產 / 空間利用模式。由於稻米與蔗糖的

生產為馬太鞍人帶來的並非直接的糧食獲取，而是現金收入，因此，擴大單位面積產值的資本主義邏輯逐漸滲透入馬太鞍人的生活中。在追求大量生產的目的下，灌溉及製糖用水的水路開發改變了河川水文，農藥及機械化耕作技術改變了生態環境，致使傳統以 *palakaw* 及野菜採集為主的溼地食物系統無以為繼，旱地野菜雖仍可從家屋周圍的菜園取得，魚蝦等蛋白質食物只能以金錢交換。人口的外移導致鄉村空洞化，濕地的發展暫時停滯。為因應時代潮流的變遷，尋求發揮濕地效益之道，光豐農會先後於 1980 至 1990 年代推動畜牧業、休閒農業（賞蓮）、生態觀光及有機農業（如：紫米）等，馬太鞍濕地的土地利用方式從過去的提供食物，轉變為今天的提供服務。但新的生產方式所需的知識、技術、資本及價值觀等，都超越了部落大部份居民的掌握能力。除了少數擁有資金、土地、知識且了解資本主義遊戲規則的族人得以跟進外，大部份的族人已失去主動選擇並將新的生產方式整合進馬太鞍社會文化體系之能力。發生於濕地農民身上的休耕、填土、售地求利等現象，正是反應地方居民面對新的生產型態束手無策、無以為繼的窘境。

筆者認為，這樣的窘境乃是源自於多重的社會、文化斷裂。殖民主義的現代化工程迫使人們與自己的歷史斷裂，接受一套新的發展史觀。資本主義的土地利用模式，使馬太鞍人與自然的關係斷裂。現代主義的自然觀，使人做為食物鏈的一環（而非主宰）的關係斷裂，摧毀了傳統食物系統及其相關之社會結構。為了適應現金經濟，人們脫離故鄉、家庭，導致文化傳承斷裂。資本主義的私有財產觀瓦解了部落共享的機制與價值。而近代所興起的「生態觀光」，乃是基於未反省的現代主義生態觀，將溼地客體化為一種觀光凝視的對象，以及一種新的、以環境管理為論述中心來區辨我族及他者所進行的資源競爭，導致部落人與人之間的關係斷裂。然而，這些斷裂的關係是否能透過「風味餐」或 *palakaw* 文化的再現而獲得重建與修補的機會？是否能如學者們所期待的，以觀光風味餐做為「革命武器」或重建文化自主性的策略，邁向原住民「存在的新的可能性」？

再者，從另一個角度來看，受到社區營造及族群文化復振運動的影響，少數掌握資本主義遊戲規則且有能力跨越斷裂的馬太鞍菁英，期望藉族群觀光做為解決地方生態環境、文化傳承及經濟困境的媒介。然而，長期受到外來文化的影響，馬太鞍人的社群生活及宗教早已解體或遭放棄，不論是部落景觀或族

人生活方式皆與漢族社區鮮有差異（李亦園 1962:13-14）。到了族群觀光發展階段，族人重新召喚回某些足以代表族群或地方的特色，以創造觀光吸引力，這也就是葉秀燕（2009）在觀光風味餐中所觀察到的「地方感」的塑造。問題是，此一透過異族觀光而重新召喚的「傳統」飲食文化與地方生態知識，以及為了觀光客凝視而塑造的地方感，是否如前人研究所示，足以開啟一種族裔地景的「食物革命」？或成為足以抵抗科學知識所帶來的同質化及農糧全球化潮流的地方飲食系統？

筆者認為，如果我們期待「風味餐」或 *palakaw* 的生態觀光不僅止於餐桌的政治，而是做為濕地農民生存的政治，我們就必須將之放回農民熟悉的脈絡中來討論族群食物系統存續的問題。但這僅是筆者的想像，而濕地的行動者又是如何看待他們的行動？以下，我們將試著從不同位置的在地人觀點與實踐中，來理解他們所想像的「溼地生態」，釐清「馬太鞍風味餐」出現的脈絡以及其與地方食物系統重建的關連，以便進一步討論上述問題。

## 五、生態觀光、風味餐與濕地存續的政治

近十年來，影響濕地發展的行動者包括公部門、部落菁英、觀光業者及溼地農民，但這些行動者對濕地發展的想像各有不同，以下將透過他們的實踐與言說，呈現不同行動者對濕地的想像。

### （一）公部門

馬太鞍近年以生態觀光為發展主軸，與鄉公所、花東縱管處、農會等公部門的推動關係密切。光豐農會早自 1995 年左右起即在濕地推動賞蓮等休閒農業活動。2000 年以後，為推動溼地觀光事業，農會成立解說班，訓練完成後即對外接洽溼地動植物生態解說、夜間觀察等活動。農會解說班成員多為關心環境保育議題的漢人，他們熟知動植物的學名，以具有生態學的專業自居，而與在地的阿美族解說員即興且生活化的解說方式有所區別。2003 年農會擴大宣傳蓮花休閒農業與生態解說活動，將濕地命名為「馬太鞍生態園區」；同年，鄉公所加入濕地觀光「戰場」，以當時流行的「生態觀光」為口號，推出「馬太

鞍溼地生態季」，以賞蓮和溼地生態導覽為主，搭配租用糖廠 105,000 平方公尺休耕地所規劃出來的巨型太陽麻「綠色迷宮」，締造出兩個月間 6 萬人次來訪的觀光旅遊高峰（張瑋琦 2004；張瑋琦、植田憲、宮崎清 2006:53）。2004 年光復鄉公所內部開會認為「生態園區」的概念限制了馬太鞍濕地的發展，基於發展地方特色觀光考量，在農業觀光課楊國政等人的構思下，以 *palakaw* 為主題，向縣政府申請劃定為休閒農業區。隨著遊客的增加及媒體曝光率的提升，馬太鞍濕地吸引了原住民族委員會、農業委員會、花東縱谷國家風景區管理處、花蓮縣政府、光復鄉公所等公部門各自投入硬體建設、各辦各的活動，這些部會間缺乏橫向連繫又互相競爭績效，導致地方因資源過剩而發生資源重置及濫用的現象。2007 年馬太鞍獲選為第一屆十大經典農漁村，2010 年更獲選為水保局農村再生計畫試辦區，預計未來將有更龐大的建設經費投注在這一小方土地上。然而，最為部落人士所詬病的是，馬太鞍的開發建設長期處於一種缺乏整體考量，想到什麼就蓋什麼的雜亂無章現象，政府的工程設計不但毫不考慮「生態」概念，反而經常做出破壞溼地生態的建設：

拉藍（Lalan）的家後面那一大塊原本是鳥類棲息的閒置溼地，只是後來原民會的經費下來，做了一條木棧道連接到農會的木棧道。但這樣卻把整個溼地的鳥類棲地給斬成兩半。另外也有人建議做溼地的排水設施，結果使得水從一旁的渠道流光，很自然溼地就變乾了。（吳永斌口述 2007.07.19）

游麗方、陳紫娥（2007:164）的研究亦指出，公部門在馬太鞍溼地所建設的木棧道等工程，將棧道底部如水泥牆般以水泥封住，阻斷溼地水源流通，使溼地北側豐富的湧泉水無法宣洩，導致腐敗的蓮葉淤塞造成土質酸化。甚至允許深挖或土方回填破壞溼地完整性，導致溼地面積縮小（游麗方、陳紫娥 2007:165）。這些工程在設計或發包前多未與居民溝通，再加上個別的公部門組織經常與特定的部落菁英或溼地業者合作，造成部落菁英或業者間的紛爭。

從這些政府單位的作為中可以看出，公部門的建設雖然打著「生態觀光」之名，實則並未真正意識到維護濕地生態系的重要性，在這裡，他們追求的僅是觀光成長的業績。地方的農業部門雖配合花蓮縣政府推動無毒農業，但濕

地的傳統食物系統因不被認為具有市場價值，而一直未受重視。一但以硬體建設為主的農村再生計畫通過，不禁令人擔憂，更多的資源投入是否帶來更多破壞。

## (二) 部落菁英

在部落從事溼地生態知識 / 環境重建的菁英們，大多受過高等教育，與漢族有較多的接觸經驗，具有計畫書撰寫、文化轉譯等與主流社會溝通的能力。這些菁英們並不完全贊同政府部門的發展方向及主流社會所強調的「生態」概念，但卻也無力直接挑戰主流社會所信仰的生態觀。在鄉公所農業觀光課任職的阿美族人表示：

對於我來說，「生態觀光」只不過是從都會人那裡借用的一個名詞罷了。我們真正關心的，只在乎如何透過活動來保護溼地。……既然已經稱馬太鞍是生態園區，雖然不願意這樣被包裝，但目前可能是最好的包裝，地方才會被重視。但這樣發展下去，生態園區的目標可能會愈來愈遠。……環境跟發展之間的關係，我認為最重要的是居民要進行對話。很多居民其實並不了解馬太鞍溼地朝什麼方向發展，只隱隱約約知道政府很重視這個地方而已。(楊國政口述 2003.08)

雖然2003年政府剛開始推動生態觀光時，馬太鞍部落菁英大多只能配合，但隨著時間累積，菁英們也逐漸發展出對溼地的論述能力，這類論述中展現出阿美族自身的文化觀點：

溼地不是「生態區」，而是原住民的「生活區」，我們在這裡生活，我們有自己的野菜及魚蝦的分類方式，還有利用溼地的方式。但這些方式都不是現在講的「生態」或「無毒農業」。漢人才進來四十年，就想主宰原住民幾千年的文化。(蔡義昌口述 2007.10)

因此這些菁英在各自的崗位上，以不同方式重建溼地傳統的 *palakaw* 及野菜文化，期喚起居民對溼地傳統生態環境的重視，以阿美族的生態觀對抗主流社會的生態觀。綜合他們的實踐大致如下：

- 生態解說人員訓練：1997年由馬太鞍文史工作室舉辦，參與者多為關心環境的在地中小學教師。培訓課程結束後，他們便積極地在校內推動阿美族野菜植物教學，甚至把溼地當成野外教室，帶領學童認識民族植物，促使傳統飲食文化向下紮根。2007年馬太鞍文史工作室又針對農民及部落居民舉辦生態解說訓練，企圖協助農民轉業。
- 編寫教材及解說資料：包括溼地野菜及 *palakaw* 的導覽手冊及圖鑑等（如：馮先鳳編 2001, 2002, 2006 等），這些基礎資料的搜集與整理，重建了民族生態知識，也為文化傳承教育建立了教學材料。
- 再現 *palakaw* 文化：推動 *palakaw* 體驗，讓部落學童及觀光客有機會重新接觸此一消失的傳統，除帶動觀光外，在喚起居民對溼地生活文化的重視上具有貢獻。由於溼地捕魚文化重新受到重視，居民開始關心養豬場及餐廳排放污染水源的問題，提高了居民的生態敏感度。
- 復育生態：包括復育水草植物、螢火蟲，及改善土質酸化等，但這類的工作也常受到外來的環保基本教義派指責為破壞生態。原因是，阿美族菁英們經常會以耆老的口述、過去的生活經驗等，去思考修復生態環境的對策。例如，他們從耆老口中得知溼地過去有螢火蟲，因而發起了黃緣螢復育計畫，但卻遭環保人士批評所施放的螢火蟲非馬太鞍溼地物種；或認為將泥土翻出水面讓陽光曝曬一段時間，可解決土壤腐質物過多導致的酸化問題，而自行雇用挖土機翻土，卻遭到環保人士批評破壞溼地環境。但由於來自學術界的研究合作及資訊流通相當不足，至今尚無科學研究證實孰對孰錯。
- 推動濕地飲食文化：馬太鞍的地名來自於樹豆 (*fata'an*)，因此，部落菁英與在地餐飲學校合作，協助當地餐飲業者開發樹豆料理，如：樹豆餐、樹豆蛋糕、樹豆貝果、樹豆冰沙等，將風味餐與地方符號意象及文化創意產業結合。亦透過文案編撰介紹野菜植物、推動傳統飲食文化。

由上述多元且含蓋寬廣的社會實踐可知，對於當地原住民而言，溼地的振興並不等於農會倡議的「休閒農業」或「有機農業」路線，更不是漢族生態解說

員所理解的那些「學名化了的生態」，而是地方生活、生產及生態環境的復原。因此不論野草、動物、土壤及 *lakaw* 都是他們所關心的。近五年來，當地原住民的自我覺醒逐漸增強，更有新一代的阿美族大專青年回到部落，接續父執輩所開拓的文化工作。他們試圖在自己的生態觀底下，一點一滴地重建溼地的地景與傳統生態／飲食知識。然而，矛盾的是，此一重建工作並非草根地從濕地農民及農作生產出發，而是透過文字出版、網頁製作及觀光展演等文化產業的方式來實踐的。這顯示這些知識份子所熟悉的操作模式幾乎都是面向外來者，亦即透過外來者或觀光客的凝視，向居民展現地方知識的重要性。但正如古宜靈、廖淑容（2004:4）所指出的，文化經濟的執行，若未與地方互動結合並植入地方經濟網絡，其效果是有限的。也就是說，生態觀光或地方知識若要成為一種當地農民「存在的新的可能性」，就必須將之著床（embedded）於濕地農民的生態、生活、生產關係中，重建地方食物系統。

此外，在缺乏資源的原住民社會裡，這些工作所需要的經費都是超越個人能力的，因此部落菁英有的自己籌組文史工作室，有的則依附在NGO組織下，以便申請國家補助。而這也意味著再度將國家、地方政府、NGO等多重的利益帶入原本已然破碎的原住民文化生態環境中，複雜化了溼地食物系統重建的目的，更是地方主體性一直難以展現的主要原因。

### （三）觀光業者

溼地最早的訪客是屬於深度旅遊型的學習觀摩團，由在地社團接待，初期經營的型態也接近生態觀光的理念。但隨著馬太鞍溼地聲名遠播後，不但吸引了政府部門投入硬體，旅遊業者也聞風而至，一舉將溼地的旅遊型態推向大眾觀光的走馬看花模式。溼地的觀光業者共有四家，十年來，店家數量雖未成長，但各家經營規模普遍有巨幅擴張的現象。目前規模最大者可容納300人同時用餐，規模最小者亦可容納100人同時用餐。其中以欣綠農園變化最大，受到農委會補助及輔導的結果，已從過去的露營地及簡陋民宿發展至今可容納百人之住宿規模。來客數方面，據本研究問卷統計（附錄二），十年來各家皆成長至少三倍，欣綠農園之來客數更成長至四倍之多，每週平均接受30台遊覽車，約1200人次，且多集中於假日；而規模最小之業者，每週亦可接待2~5台遊

覽車之遊客。這些大眾旅遊的觀光客來到馬太鞍溼地大多只聆聽一場解說，吃過午餐後就離開。

由於本研究的目的在探討溼地食物系統重建的問題，因此，針對觀光業者的討論只聚焦於「風味餐」。目前四家業者皆提供風味餐，除紅瓦屋外，其餘三家皆不接受十人以下的散客。為應付大量且短暫停留的旅客，他們提供固定的套菜，各家菜單大同小異，包括鹽烤吳郭魚、野菜、紫米飯及野菜湯等。若特別預約，尚可為遊客準備「石煮法」，<sup>7</sup>並在遊客面前烹調。菜單中的紫米，是光復鄉農會推動的地方特產；野菜有的採集自溼地，有的來自馬太鞍或周邊部落的旱地，對支持部落居民種植、採集野菜，換取金錢收入，多少有所助益。作者進行田野調查期間，就經常看到部落居民把菜拿到餐廳前販售給業者。

這些溼地業者是馬太鞍傳統食物系統的最大消費者，然而，調查結果也顯示（見附錄二），近十年來溼地餐飲業的主要消費對象已由當地居民轉變為外來觀光客。而觀光客大多來自漢族社會，不見得都能適應帶有苦味的阿美族野菜，因此餐廳會刻意選擇漢人較熟悉的過貓、山蘇等野菜，也會在菜單中穿插幾樣漢人常吃的非野菜類蔬菜，如高麗菜等，這些蔬菜則購買自市場。最後，溼地餐廳既然主打阿美族傳統食物，當然少不了魚，只是很可惜的，為了供應大量的遊客所需，這些吳郭魚必須從外地進貨，事先放到湧泉中數天，清除土味，再提供給觀光客食用。因此，我們可以知道，溼地業者雖然有心，也盡量提供傳統食物，但實際上若欲透過這些觀光消費來支持溼地食物系統的重建，還有很大的距離。

---

7 「石煮法」是阿美族傳統的烹調方式，馬太鞍人過去在溼地捕魚時，會順道撿拾河邊較硬且不易碎裂的卵石（如：馬太鞍溪的蛇紋石或麥飯石），放入火堆中預燒約三小時，待捕完魚後石頭也正好燒得火紅，故就地取材以檳榔葉鞘製作船型的容器，放入泉水、魚蝦及由lakaw四周採集野菜，再將火紅的石頭放入容器中使水滾熱，就是一鍋鮮美的野菜魚湯。由於現代的鍋具發明，部落居民不再以石煮法烹調，而必須到溼地的餐廳才能享受這道料理。為了再造傳統氛圍，溼地的餐廳在做這道料理時，仍以檳榔葉鞘為容器。

#### (四) 溼地農民

近十年來溼地發展的過程中，一直缺席的是溼地的農民。在臺灣的農村，農民多依賴地方農會給予技術輔導，但不論經營觀光事業或擔任生態解說，所需要的技術、知識或資金，都超越一般阿美族農民的能力。農會雖曾舉辦生態解說員訓練協助農民轉型，但除了背誦動植物學名的障礙外，生態觀的差異也是阿美族農民抗拒「生態觀光」的主要原因：

對於阿美族來說，天上飛的、地上爬的、水中游的，眼睛看到的都可以吃，但不會過度取用。生態觀光的概念會讓地方居民害怕是不是要來限制我們的生活，所以有距離感。(蔡義昌口述 2007.10)

對於農民而言，溼地就是一個生活的地方，不論是擁有祖傳土地者，或是租地耕種者，他們對溼地的依存感很深：

那個地方(溼地)，真的自然環境很好。像那些生態，像那些地方，不管是看植物也好，昆蟲也好，那邊都很豐富。而那個地方事實上也是我們早期原住民的一個食物鏈，一個蛋白質的來源。因為我們早期原住民不像現在那麼富裕，以前我們蛋白質有限，除了自己養一些家禽家畜之外，有一些大部分也來自於溼地，像是魚、蝦。……這些產業(觀光)能夠有現在的規模，你要拜這個生態之賜，如果說，將來那個地方變成大家都填土蓋房子，我相信人家不會來這個地方，因為沒有什麼好看的。事實上那邊沒有什麼好看的，但是講到它的人文跟歷史它們很寶貴的。它可以說，尤其對我們原住民部落來講，它真的提供我們的生活，可以說是延續我們生命的一個地方。(張榮安口述 2006.02.06)

在漢族生態解說員眼中，溼地是一個「不可破壞」、「必須受保護」的客體；但在馬太鞍人眼中，溼地是生命的一部份，人是溼地食物鏈的一部份，是主客不分的。然而農業現代化改變了農民獲取食物的方式，他們在農會輔導下學會

使用農藥來提升收穫量。因此，每當農會開始推動種荷花等經濟作物，農民就開始噴殺草劑，導致農民和觀光業者（特別是生態解說員）之間不論觀念或實際作為都強烈對立，彼此難以溝通和合作。

事實上，農民要的很簡單，就像楊國政所說的：「他們要的只是生活而已（楊國政口述 2010.08.24）」。然而，不論公部門、部落菁英或濕地業者都很少真正聆聽濕地農民的聲音，並認真思考以農民最熟悉的糧食生產為「革命武器」，搭建農民與濕地共存共榮的橋樑。

### （五）小結

1995年以後興起的社區總體營造運動，可視為馬太鞍人嘗試修補社會文化斷裂關係的契機。作者認為，馬太鞍人在眾多阿美族的文化內涵中，選取了 *lakaw* 做為文化表徵，是具有地方認同的意義的。首先，它是馬太鞍人因應當地特有的溼地環境而發展出來的捕魚文化，其他地區阿美族人並未發展出此一捕魚技術，因此，它區辨了馬太鞍人與其他阿美族人，做為連結內部認同的象徵。其次，*lakaw* 的存在，象徵一生態系的完整性，意即溼地對河流的調節功能，水草對土壤保護的意義以及人類、魚、蝦、水草、田螺、飛鳥間的食物鏈關係。在這個食物鏈關係中，人是生態的一部份，如同居民所強調：「天上飛的、地上爬的、水中游的都是我們的食物，但不會過度取用」，「溼地是原住民的生活區而不是生態園區」。當面對漢族解說員引以為專業的西方科學式生態知識時，在地的生態觀再度被原住民解說員所強調，以奪回溼地的文化詮釋權，因此，它被用來做為區辨漢族和原住民差異的象徵。而風味餐的創造重新召喚了馬太鞍人久已不再製作的石煮法，顯示一種重新建構「地方」的企圖，以對抗食物工業系統不斷擴張、不斷「去地方化」的壓迫。

從在地人的論述及行動中，我們可以看到馬太鞍人從多元面向切入，重建溼地食物系統的努力，然而，吊詭的是，他們並沒有發展出一套新的策略來面對族群的未來，反而是借用「從都會人那裡借來的生態觀光」來重建溼地生態。這顯示馬太鞍做為一個已然深受資本主義及現代化影響的原住民社會，「地方」或「傳統食物系統」只是一種暫時的抵抗策略，甚至是菁英式的抵抗策略，抵抗科學知識所帶來的同質化或全球化潮流，抵抗食物和農業地景經濟聚集、社

會的去權和環境的惡化，但其也正如Goodman(2000)所發現的，永續的農業與食物主權似乎不見得是這類地方食物運動所重視的。

Lakaw 及風味餐的再現的確恢復了部份的溼地生態環境，建立了少數農民與餐飲業者間的關係，但終究只是少數。由於這些餐廳所服務的對象大多是主流社會的漢族，菜單必須依觀光客的習慣而調整；同時也必須滿足大量旅客所需及兼顧旅遊的淡旺季波動；食材的供應必須穩定、大量、均質且不能口味過於獨特。而這樣的大眾食物供應系統排除了小農加入的可能，使得原本強調「在地化」的風味餐為求食材來源的穩定，不得不擴大「地方」的定義，以維護傳統地方食物的「正統性」。因此，風味餐廳普遍強調，只要是「阿美族」常用的食材皆可，未必要取自於「馬太鞍」，這是生態觀光及風味餐無法著床於濕地農民的生態、生活、生產關係中之原因。

「著床」是地方公部門組織、部落菁英及濕地業者未曾思考的路線，他們所思考的多為如何協助農民「轉型」，以便在生態觀光中就業。因此，農會及馬太鞍菁英們為農民開設了「生態解說訓練班」，但這樣的想像顯然是脫離大部份農民的生活脈絡的。多數受訓後的農民仍繼續慣行農業的生產方式，繼續使用殺草劑與農藥，種植著農會輔導的作物，或乾脆放棄耕作。對於這些農民而言，從一級產業的農業跳躍至三級產業的觀光事業是有困難的，他們缺乏技術與資金，更重要的是對進入觀光事業缺乏想像。

綜上所述，馬太鞍社區營造雖然再現了溼地傳統食物系統及溼地生態的價值，但它的行動卻難以召喚濕地農民的參與，對改變農民的弱勢處境也效果有限。本研究認為，此乃是因為他們所提出的願景並未跳脫出資本主義的邏輯以及國家計畫的引導，真正從農民的位置出發，創造另類發展的想像之故。也許是長期的殖民加深了馬太鞍人對資本主義的依賴，使得他們缺乏資本主義邏輯以外的想像，因而在資本主義的發展邏輯中想要對抗資本主義，以致這樣的對抗力量是如此地幽微，隨時都可能被下一個新的國家發展計畫所吞。

## 六、結論與建議

近年來，世界各地掀起了以地方食物對抗全球化農糧系統的運動，此一運動因與地方知識重建、環境正義、食物主權、飲食的文化詮釋權等議題相關，而受到世界各地原住民關注。本研究以阿美族馬太鞍部落的食物系統變遷及當代溼地飲食文化重建為例，探討殖民主義及其伴隨而來的現代化工程與資本主義對地方食物系統之影響。研究結果發現，一如Kuhnlein and Chan (2000:597) 所示，原住民傳統食物系統的消失，不僅意味著一地區 / 族群的飲食習慣改變，更意味著相關的民族生態知識傳承中斷，以及原住民長期發展出來適應生態的生活方式改變。殖民經濟對馬太鞍的影響，不僅改變馬太鞍人在溼地的生產方式，改變溼地的地貌、水文，及地方居民的生活方式，更使得馬太鞍人與其歷史、自然、文化傳承及社會網絡發生斷裂。

一個文化的食物系統重建，特別是對一個飽受殖民影響而文化斷層的民族而言，是一個巨大的工程。它包含對傳統飲食文化價值的再認識、傳統食物知識的重建、生態的復原、文化詮釋權的重新掌握，以及建立新的地方經濟網絡，使這些知識與糧食的生產著床於居民（包含弱勢階級與年輕世代）的日常生活中。本研究發現，馬太鞍菁英及觀光業者希望透過近年國家提倡之文化產業路線，即發展生態旅遊、文化解說及風味餐等方式，重新建構濕地的人與歷史、自然、文化之間的連結，但文化產業研究學者們的提醒也值得注意：

文化產業顯然是利用地方文化資源的特性，也就是文化的地方性，將一些知識、創意、資源商品化 (commodification) 後，透過經濟自然形成的關連衍生作用，鑲嵌於地方社會和文化網絡中，它必須是一個**內發性的產業**。<sup>8</sup>(古宜靈、廖淑容 2004:10)

---

8 粗體為筆者加註。

也就是說，文化產業的成功，最終必須鑲嵌（著床）回地方社會文化的網絡中，重新建立具有文化意義與社會參與之生態、生活、生產以及消費之連結。因此，單純凝視「風味餐現象」，也許我們也會得到類似葉秀燕（2009）的研究結果，也許我們也可以同意她的發現：

原住民用「風味餐」做為族群文化認同，不僅凸顯食物的政治符號，業者想要建構的社會運動與革命精神既直接又強烈。「食物武器」的概念不僅將食物的意義更複雜化，更說明邊緣族群對主流社會的反撲和抗爭位置，強化與主流文化之間的辯證角力與文化主體性的建構。（葉秀燕 2009:41）

然而，如果我們將視角擴及跨文化接觸與飲食流動對在地食物系統的變遷與影響，將會發現，現今原住民風味餐的操作實則並未跳脫資本主義的邏輯，透過原住民風味餐所建構的文化主體性並未真正鑲嵌回地方社會文化的網絡中，成為一種內發性的產業，反而是漂浮在觀光客的異文化想像與凝視之間。馬太鞍人的生態觀光與風味餐論述，雖然呈現出與主流文化辯證與角力的意圖，然而，這就像是在資本主義的發展邏輯中想要對抗資本主義，以致於這樣的抵抗或反撲力量是如此地幽微，不但再度將國家、地方政府、NGO等多重的利益帶入原本已然破碎的溼地文化生態環境中，複雜化了溼地重建與社區營造的目的，且容易落入消費文化「用過即丟」的陷阱，隨時可能被下一波新的潮流所吞。

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。在這個過程中，最束手無策、無以為繼的即為缺乏知識、創意、資源，得以與新產業模式連結的小農。去年以來，農村再生計畫的辯論以及八八風災後的原鄉重建，使得地方經濟與永續發展的議題重新受到重視，這些原鄉土地利用的模式，與馬太鞍濕地有著類似的發展過程，在風災之前他們早已放棄傳統食物的生產，多年來從事著經濟作物種植與原住民觀光產業。然而，

風災不僅摧毀了道路村莊，也凸顯了原鄉發展模式與原住民生存基礎間巨大的裂縫。這些現象顯示在環境災難不斷的今日，重建原住民的食物系統，並在生態與經濟發展中求取平衡，是對原住民的民族存續而言極其重要的工作。

最後，雖然國內的人類學研究很少對研究對象提出建議，但基於應用人類學的職志，本文嘗試對地方的實踐提出一些建議。回顧馬太鞍食物系統的變遷，我們發現溼地的改變長期以來都操控在國家與資本擁有者的手裡，直到1995年以後的社區總體營造，地方菁英才逐漸掌握重建族群文化主體性的機會與資源。然而，從本文第五節的討論中也可發現，1995年以來馬太鞍的社區總體營造主要為外來專家對部落菁英的賦權，其雖建立了部落菁英與當代主流社會潮流（如：生態觀光、族群觀光）接軌的能力，且已產生實質效應，但當這些菁英嘗試以相同的方式協助溼地農民「轉型」為文化產業工作者時，卻遭遇了挫折。主要的原因乃是因為文化生產所需的知識、技術與論述能力皆非農民所熟悉的，也不在農民的想像中。因此，依文化產業想像所創造的溼地風味餐，雖然促進了阿美族傳統美食的消費，但其食材的生產卻是與溼地脫勾的，以致無法關照到溼地的農業永續與小農的食物主權。

由於農民最熟悉的「革命武器」仍是糧食生產，而野菜의 種植最不需要農藥，最符合溼地生態，是未來值得推廣的項目。為此，筆者認為未來的馬太鞍社區營造需要再次賦權，而第二次的賦權乃是由部落菁英對溼地農民的賦權。並且，二次賦權的目的不是為了將農民變成解說員或文化產業工作者，而是為了將農民的生存技能——農耕——「著床」於馬太鞍溼地的發展藍圖中，重新連結斷裂的社會網絡。也就是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等（Koc and Dahlberg 1999；Lacy 2000）。

因此，在這過程中農民需要的是「文化轉譯」而非「轉型」，因為文化產業最大的力量不是把A變成B，而是透過價值的提昇把A變成A+。如果溼地新的產業型態是觀光事業，而我們又期待此一觀光事業要能支持（而非破壞）在地的食物系統及生態環境的話，需要在地菁英協助以馬太鞍人的觀點重新詮釋溼地的價值，並將這層關係「轉譯」成在地居民可理解的日常實踐，引渡農民在新的產業鏈中找到傳統食物生產的位置與意義，協助其與餐飲業者建立公平的合作關係；也需要將農民的實踐「轉譯」成主流社會能了解的語彙，中介出

去。二個方向的轉譯同樣重要，一則對內，將溼地新的產業發展轉譯成農民能懂的語彙，接納農民著床；一則對外，將農民的新位置轉譯出去，改變國家投資以及觀光客凝視的方向，穩固新的社會關係網絡。然在執行上，一次解決一百多名地主是困難的，社區營造一向強調由小而大的擴散作用，因此，策略上可從少數願意合作的地主開始，恢復傳統食物的採集、種作與行銷。而在這方面，其實國內有其他原住民部落（例如：司馬庫斯）已做出典範，透過新的社會分工與利益分配的方式，讓部落資源得以由部落居民共享。

此外，長久以來受資本主義薰陶的馬太鞍菁英們習於單打獨鬥、各闢疆土，以致分散了資源與力量。近年來，早期投入社造的部落菁英們多感疲累而將重心轉回各自的事業與生活上。然而，從年齡階級制度的倫理來看，這些菁英們目前也正站上阿美族政治中的發言與決策位置，他們較過去擁有更多的權力來領導社區發展。未來，這些菁英需要發揮年齡階級的分工合作力量，共同商討重建溼地生態及人倫關係的策略；從地方的觀點出發，對弱勢的農民及新近成立的青年團持續深化社區總體營造的賦權。

透過馬太鞍食物系統變遷之研究，本研究所獲得的理解為，近年來興起的社區總體營造，帶動了族群間頻繁的文化接觸、飲食流動，促使地方飲食文化在觀光產業或文化創意產業中找到新的位置，這或許是地方文化重建的契機。然而，將時序拉長至整體產業變遷的歷史來看，這也很可能只是當代一時的潮流。對一個文化群體而言，若欲將地方飲食做為一種在地的經濟來源以及重建文化自主性的「革命武器」，必須思考如何將之根植於土地，並重建新的倫理關係來支持此一新的社會生產、生活網絡。當地方飲食的食材來自地方，生產與居民的生活、生態才真正得以連結，族群的認同也才有生活實踐的支撐，而非依附在觀光客凝視的「生態園區」裡。

## 參考書目

人類學門工作小組 renlei xuemen gongzuo xiaozu

- 2007 人類學門熱門及前瞻學術研究議題調查報告 renlei xuemen remen ji qian-zhan xueshu yanjiu yiti diaocha baogao [Report on Current Anthropology Study]。台北：行政院國家科學委員會社會科學研究中心 taipei: xing-zhengyuan guojia kexue weiyuanhui shehui kexue yanjiu zhongxin [Taipei: Social Sciences Research Center, National Science Council, Executive Yuan]。網路資源 [internet information]，<http://ssrc.sinica.edu.tw/ssrc-home/13-1.htm>，2010年8月14日 [Aug 14, 2010]。

中央氣象局全球資訊網 zhongyang qixiangju quanqiu zixunwang

- 2010 統計資料 tongji ziliao [Statistics]。網路資源 [internet information]，<http://www.cwb.gov.tw/V6/index.htm>，2010年7月22日 [Jul 22, 2010]。

閣府 NaikakuFu

- 2009 食育白書(平成21年版)[2009 White Paper: Food Education Policy]。東京：日経印刷株式会社 [Tokyo: Nikkei Printing Inc.]。

閣府食育推進者 NaikakuFu Syokuiku Suisinsya

- 2008 地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ [Projects Making for Promoting Food Education in Si-Tyo-Son Basing on their Local Characteristics]。網路資源 [internet information]，[http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/index\\_pdf.html](http://www8.cao.go.jp/syokuiku/work/susume/index_pdf.html)，2009年2月26日 [Feb 26, 2009]。

毛育剛 Mao, Yu-gang

- 1999 臺灣農業發展及其特質 taiwan nongye fazhan ji qi tezhi [Agricultural Development of Taiwan and its Characteristics]。現代化研究 xiandaihua Yanjiu [Research of Modernization] 17: 62-72。

丘其謙 Chiu, Chi-chien

- 1962 第五節 漁撈 diwujie yulao [Fishing]。刊於 [In] 馬太鞍阿美族的物質文化 kan yu mataian ameizu de wuzhi wenhua [In Material Culture of the Vataan Ami: a Report on Material Life of a Taiwan Native Tribe]，李亦園等著 Yih-yuan Li dengzhe [Yih-yuan Li et al.]，頁 59-83 [Pp.59-83]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。

古宜靈、廖淑容 Gu, Yi-ling and Shu-rong Liao

- 2004 文化產業的地方性與經濟性 wenhua chanye de difangxing yu jingjixing [The Locality and Economy of Cultural Industry]。發表於 [Presented]「文化研究

學會 2003 年年會」wenhua yanjiu xuehui 2003 nian nianhui [2003 Annual Conference of the Cultural Studies Association]，文化研究學會、東吳大學社會系 wenhua yanjiu xuehui and dongwu daxue shehuixi [Cultural Studies Association and Department of Sociology, Soochow University] 主辦 [held]，台北 taipei [Taipei]，1 月 3-4 日 [January 3-4]。

臺灣總督府警務局 Taiwan Soutokufu keimukyoku

1989 理蕃誌稿 [The Indigenous Administration Note in the Period of Japan's Governance.]。東京：青史社 [Tokyo: Seisisya]。

光復鄉戶政事務所 guangfuxiang huzheng shiwusuo

2010 人口統計 renkou tongji [Population Statistics]。網路資源 [internet information]，<http://www.hl.gov.tw/hr/popubrow.asp?dept=976>，2010 年 8 月 14 日 [Aug 14, 2010]。

光復鄉公所全球資訊服務網 guangfu xianggongsuo quanqiu zixun fuwuwang

2010 地理環境 dili huanjing [Geographical Environment]。網路資源 [internet information]，<http://www.guangfu.gov.tw/dept/INTRODUCE.ASP?Nos=20&stit=2-2>，2011 年 1 月 31 日 [Jan. 31, 2011]。

行政院經濟建設委員會 xingzhengyuan jingji jianshe weiyuanhui

2003 挑戰 2008 國家發展重點計畫 (2002-2007) tiaozhan 2008 guojia fazhan zhongdian jihua [Challenge 2008 National Development Plan]。網路資源 [internet information]，<http://www.cepd.gov.tw/m1.aspx?sNo=0001570&key=&ex=%20&ic=&cd=>，2010 年 8 月 14 日 [Aug. 14, 2010]。

吳天泰、陳紫娥 Wu, Tien-tai and Zueer Chen

2003 臺灣阿美族母系社會自然與人文互動關係之初探 taiwan Ameizu muxi shehui ziran yu renwen hudong guanxi zhi chutan [The Interaction between Human and Nature for the Matrilineal Amis in Taiwan]。原住民教育季刊 yuanzhumin jiaoyu jikan [Aboriginal Education Quarterly] 30: 21-36。

吳雪月 Wu, Hsueh-yueh

2002 臺灣原住民的烹飪技術 taiwan yuanzhumin de pengren jishu [Cooking Skills of Taiwan Indigenous People]。中國飲食文化基金會會訊 zhongguo yinshi wenhua jijinhui huixun [Information of Foundation of Chinese Food Culture] 8(4):24-27。

李亦園 Li, Yih-yuan

1962 第二節 馬太鞍的阿美族 dierjie mataian de Ameizu [The People and the Setting]。刊於 [In] 馬太鞍阿美族的物質文化 kanyu mataian Ameizu de wuzhi wenhua [Material culture of the Vataan Ami: a report on material life of a Taiwan native tribe]，李亦園等著 Yih-yuan Li dengzhe [Yih-yuan Li et al.]，

- 頁 5-14 [Pp.5-14]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。
- 村上直次郎 注 Murakami, Naoziro (Trans.)  
1970 バタヴィア城日誌第 2 卷 [The Batavian Diary Vol. 2]。東京：平凡社 [Tokyo: Heibonsha]。
- 阮昌銳 Yuan, Chang-jiu  
1962 第三節 農業 disanjie nongye [Agriculture]。刊於 [In] 馬太鞍阿美族的物質文化 kanyu mataian Ameizu de wuzhi wenhua [Material culture of the Vataan Ami: a report on material life of a Taiwan native tribe]，李亦園等著 Yih-yuan Li dengzhe [Yih-yuan Li et al.]，頁 15-43 [Pp.15-43]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。
- 林淑蓉 Lin, Shu-jung  
2004 物 / 食物與交換：中國貴州侗族的人群關係與社會價值 wu / shiwu yu jiaohuan: zhongguo guizhou tongzu de renqun guanxi yu shehui jiazhi [Objects/Food and Exchange: Social Groupings and Cultural Values among the Dong of Guizhou, China]。刊於 [In] 物與物質文化 wu yu wuzhi wenhua [Substance and Material Cultures]，黃應貴主編 Huangyinggui zhubian [Ying-gui Huang ed.]，頁 211-260 [Pp.211-260]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。
- 花蓮縣政府 hualian xianzhengfu  
1992 1992 年花蓮縣 / 地區綱要計畫 1992nian hualianxian/ diqu gangyao jihua [1992Hualien County/Area Framework Plan]。網路資源 [internet information]，[http://gisapsrv01.cpami.gov.tw/cpis/cprpts/hualien/county/county\\_7.htm](http://gisapsrv01.cpami.gov.tw/cpis/cprpts/hualien/county/county_7.htm)，2010 年 7 月 22 日 [Jul 22, 2010]。
- 花蓮縣政府 hualian xianzhengfu  
2010 花蓮縣人口統計資料 [niandai buxiang] hualianxian renkou tongji ziliao。網路資源 [internet information]，<http://web.hl.gov.tw/static/population/pop-index.htm>，2010 年 7 月 22 日 [Jul 22, 2010]。
- 洪進雄 Hong, Jin-xiong  
2003 由四個原住民部落產業發展型態看原住民地區文化生態旅遊產業之發展 you sige yuanzhumin buluo chanye fazhan xingtai kan yuanzhumin diqu wenhua shengtai luyou chanye zhi fazhan [Four Case Studies on Cultural Eco-tourism in Indigenous Area]。農業經營管理會訊 nongye jingying guanli huixun [Newsletter of Chinese Agribusiness Management Association]35:21-25。
- 胡家瑜 Hu, Chia-yu

- 2004 賽夏儀式食物與 Tatinii (先靈) 記憶：從文化意象和感官經驗的關連談起 saixia yishi shiwu yu Tatinii (xianling) jiyi: cong wenhua yixiang he ganguan jingyan de guanlian tan qi [Ritual Food and *Tatinii* Memories of the Saisiat: Links between Cultural Imagery and Sensory Experiences]。刊於 [in] 物與物質文化 wu yu wuzhi wenhua [Substance and Material Cultures]，黃應貴主編 Huangyinggui zhubian [Ying-gui Huang ed.]，頁 171-210 [Pp.171-210]。台北：中央研究院民族學研究所 taibei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。
- 苗允豐編 Miao, Yun-feng ed.
- 1977 花蓮縣志第十八卷 hualian xianzhi dishiba juan [Hualien County Annals Vol. 18]。花蓮：花蓮縣文獻委員會 hualian: hualianxian wenxian weiyuanhui。
- 食育基本法研究会 syokuiku kihonhou kenkyukai
- 2005 Q&A 早わかり食育基本法 [Q&A Basic Act on Food Education]。東京：株式會社大成出版社 [Tokyo: Taisei Publishing]。
- 康培德 Kang, Peter
- 1999 殖民接觸與帝國邊陲：花蓮地區原住民十七至十九世紀的歷史變遷 zhimin jiechu yu diguo bianchui: hualian diqu yuanzhumin shiqi zhi shijiu shiji de lishi bianqian [The Contact of Colonization and the Edge of Empire—the Historical Change of the Indigenous People in Hualien Area from 17th to 19th Century]。台北：稻鄉出版社 taibei: daoxiang chubanshe [Taipei: Dao-Shian Publishing Inc]。
- 張瑋琦 Chang, Wei-chi
- 2004 台における原住民 光デザインの創生に関する調査・研究——花蓮県の阿美族太巴朗と馬太鞍集落における原住民 光の実態比較を通して [The Creation of Ethnic Tourism Design in Taiwan: a Comparative Study between the Amis Aboriginal Tafalong and Fata'an Communities]。千葉大学大学院人間地球環境科学専攻博士論文 [Doctoral Dissertaion. Institute of Earth and Human Environment Science]。
- 張瑋琦、植田憲、宮崎清 Chang, Wei-chi, Ueda Akira and Miyazaki Kiyoshi
- 2006 地域における 光デザインの役割と方針 [Roles and Principles on Tourism Design in Aboriginal Region]，デザイン 研究 [Bulletin of Japanese Society for the Science of Design]，53(2)，49-58。
- 陳淑華 Cheng, Su-hua
- 1999 荒原出新路：馬太鞍人與沼澤 huangyuan chu xinlu: mataianren yu zhaoze [A New Way Out of Wasteland: Fata'an People and the Swamp]。經典雜誌 jingdian zazhi [Rhythms Monthly] 14:28-31。
- 陳豐村、張承晉 Chen, Fun-tsuen and Cheng-jin Chang

- 2005 臺灣原住民飲食植物圖鑑 taiwan yuanzhumin yinshi zhiwu tujian [The Illustration in Edible Plants of Aborigines Taiwan]。台北：行政院原住民族委員會 taipei: xingzhengyuan yuanzhuminzu weiyuanhui [Taipei: Council of Indigenous Peoples]。

游麗方、陳紫娥 Yu, Li-fang and Zueer Chan

- 2007 論自然資源管理與休閒農場經營：以馬太鞍生態濕地為例 lun ziran ziyuan guanli yu xiuxian nongchang jingying : yi mataian shengtai shidi weili [Natural Resources Management Conduct to Leisure Ranch: MaTaiAn Ecological Wetland]。大漢技術學院學報 dahan jishuxueyuan xuebao [Journal of Dahan Instituted of Technology] 22:155-168。

馮先鳳編 Feng, Xian-feng ed.

- 2001 馬太鞍濕地—五彩繽紛的世界 mataian shidi—wucai binfen de shijie [Guidebook to Fata'an Wetland]。花蓮：花蓮縣光復鄉光復國民小學 hualian : hualianxian guangfuxiang guangfu guomin xiaoxue。
- 2002 讓我們去 palakaw 與 mi-kafos rang women qu palakaw yu mi-kafos [Let's go palakaw and mi-kafos]。花蓮：花蓮縣光復鄉光復國民小學 hualian : hualianxian guangfuxiang guangfu guomin xiaoxue。
- 2006 Co'k 部落——夜視多繁榮 Co'k buluo —— yeshi duo fanrong [The Nocturnal animals in the Fata'an Wetland]。花蓮：花蓮縣政府 hualian : hualian xianzhengfu [Hualian: Hualian County]。

黃俊傑 Huang, Jun-jien

- 2000 戰後臺灣文化變遷的主要方向：個體性的覺醒及其問題 zhanhou Taiwan wenhua bianqian de zhuyao fangxiang : getixing de juexing ji qi wenti [The Main Direction of Taiwan Cultural Change after War: the Awakening of Individuality and its Problems]。歷史月刊 lishi yuekan [Historical Monthly] 144:86-92。

黃宣衛 Huang, Shiun-wey

- 2005 異族觀、地域性差別與歷史：阿美族研究論文集 yizuguan、diyuxing chabie yu lishi : Ameizu yanjiu lunwenji [Images of Others, Regional Variations and History among the Amis]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。

黃健庭 Huang, Justin

- 2007 西拉雅族宗教信仰與飲食文化的變遷 xilayazu zongjiao xinyang yu yinshi wenhua de bianqian [The Changes of Religious Belief and Dietary Culture of Siraya]。稻江學報 daojiang xuebao [Journal of Toko University]2(2):278-294。

楊仁煌 Yang, Ren-huang

- 2008 阿美族之歲時祭儀 ameizu zhi suishi jiyi [The Annual Rituals of Amis]。臺灣原住民研究論叢 taiwan yuanzhumin yanjiu luncong [Taiwan Indigenous Studies Review]4:1-26。
- 楊素霞 Yang, Su-xia
- 2008 近代日本地方產業發展與飲食文化之關連：以北海道為例 jindai riben defang chanye fazhan yu yinshi wenhua zhi guanlian : yi beihaidao weili [Relationship between Regional Industrial Development and Food Culture in Modern Japan: The Case of Hokkaido]，文化越界 wenhua yuejie [Cross-Cultural Studies] 2:106-121。
- 葉秀燕 Yeh, Hsiu-yen
- 2009 從原「汁」原「味」到原「知」原「衛」：反思原住民風味餐／廳的文化社會意涵 cong yuan「zhi」yuan「wei」dao yuan「zhi」yuan「wei」：fan si yuanzhumin fengweican/ting de wenhua shehui yihan [From Food to Weapon: A Socio-Cultural Analysis of Indigenous Restaurants in Hualien]。臺灣人文生態研究 taiwan renwen shengtai yanjiu [Studies On Humanity And Ecology In Taiwan]11(1):29-60。
- 廖守臣、李景崇 Liao, Shouchen and Ching-chung Li
- 1998 阿美族歷史 Ameizu lishi [The History of Amis]。台北：師大書苑 taipei: shida shuyuan [Taipei: Shtabook]。
- 劉斌雄、丘其謙、石磊、陳清清 Liu, Pin-hsiung, Chi-chien Chiu, Sei Shih and Ching-ching Chen
- 1965 秀姑巒阿美族的社會組織 xiuguluan Ameizu de shehui zuzhi [Social Structure of the Siu-Ku-Luan Ami]。台北：中央研究院民族學研究所 taipei: zhongyang yanjiuyuan minzuxue yanjiusuo [Taipei: Institute of Ethnology Academia Sinica]。
- 樊台聖、李一靜、陳秀卿、趙善如、范慧華 Fan, Tai-sheng, Yi-jing Li, Shiu-chin Chen, Zhan-ru Zhao and Hui-hua Fan
- 2001 原住民生活型態與健康問題調查 yuanzhumin shenghuo xingtai yu jiankang wenti diaocha [A Life Style and Health Problem Survey of Aborigines in Taiwan]。國立屏東科技大學學報 guoli pingdong keji daxue xuebao [Bulletin of National Pingtung University of Science and Technology]10(2):159-171。
- 蔡龍保 Tsai, Lung-bao
- 2004 推動時代的巨輪：日治中期的臺灣國有鐵路(1910-1936) tuidong shidai de julun: rizhi zhongqi de taiwan guoyou tielu (1910-1936)[Pushing the Giant Wheel of Time: the Public Railroad of Taiwan in the Middle Age of Japan's Governance (1910-1936)]。台北：臺灣書房 taipei: aiwan shufang [Taipei: Taiwan Study Room]。

賴守誠 Lai, Shou-cheng

- 2006 現代消費文化動力下族群飲食文化的重構：以臺灣「客家菜」當代的休閒消費轉型為例 xiandai xiaofei wenhua dongle xia zuqun yinshi wenhua de zhonggou : yi taiwan 「kejiacai」dangdai de xiuxian xiaofei zhuanxing weili [The Reconstruction of Ethnic Food Culture under the Dynamics of Modern Consumer Culture: A Case Study of the Transformation of Taiwan “Hakka Cuisine” into a Form of Leisure Consumption] · 國家與社會 guojia yu shehui [Journal of State and Society] 1:167-212。

鍾淑敏 Zhong, Shu-Min

- 2004 政商與日治時期東臺灣的開發：以賀田金三郎為中心的考察 zhengshang yu rizhi shiqi dongtaiwan de kaifa : yi hetianjinsanlang wei zhongxin de kaocha [The Role of Political-merchant in the Development of East Taiwan during Japanese Colonization--The Case of Katakinsaburou]。臺灣史研究 taiwanshi yanjiu [Taiwan Historical Research]11(1):79-117。

簡文憲 Jian, Wen-shian

- 1990 花蓮區（花蓮、宜蘭縣）稻田休耕之現況與檢討 hualianqu (hualian, yilanxian) daotian xiugeng zhi xiankuang yu jiantao [The Condition of Fallow Land and its Review in Hualien Area (Hualien and Yilan Counties)]。花蓮區農業推廣簡訊 hualianqu nongye tuiguang jianxun [Promoting Information of Agriculture in Hualien Area]7(2):22-25。

Douglas, Mary

- 1984 Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Community. New York: Russell Sage Foundation.
- 1987 Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press.

Geertz, Clifford

- 1963 Agricultural Involution: The Process of Ecological Change in Indonesia. London: University of California Press.

Goodman, David

- 2000 Organic and Conventional Agriculture: Materializing Discourse and Agro-ecological Materialism. Agriculture and Human Values 17(3): 215-219.

Hinrichs, C. Clare

- 2003 The Practice and Politics of Food System Localization. Journal of Rural Studies 19: 33-45.

James, Allison

- 1993 Eating Green(s): Discourses of Organic Food. *In* Environmentalism: The View from Anthropology. Kay Milton, ed. Pp.205-218. London: Routledge.

- Koc, Mustafa and Kenneth A. Dahlberg  
1999 The Restructuring of Food Systems: Trends, Research, and Policy Issue. *Agriculture and Human Values* 16: 109-116.
- 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.
- Kuhnlein, Harriet V. and O. Receveur  
1996 Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples. *Annual Review of Nutrition* 16: 417-442.
- Kuhnlein, Harriet V. and H. M. Chan  
2000 Environment and Contaminants in Traditional Food Systems of Northern Indigenous Peoples. *Annual Reviews of Nutrition* 20: 595-626.
- Lacy, William B.  
2000 Empowering Communities through Public Work, Science, and Local Food Systems: Revisiting Democracy and Globalization. *Rural Sociology* 65(1): 3-26.
- Pelto, Gretel H. and Pertti J. Pelto  
1983 Diet and Delocalization: Dietary Changes Since 1750. *Journal of Interdisciplinary History* 14(2): 507-528.
- Price, Jennifer E. and Peter J. Morin  
2004 Colonization History Determines Alternate Community States in a Food Web of Intraguild predators. *Ecology* 85(4): 1017-1028.
- Sillitoe, Paul (ed.)  
2007 *Local Science VS. Global Science: Approaches to Indigenous Knowledge in International Development*. Oxford: Bergbabn Books.

張瑋琦

新竹教育大學環境與文化資源學系

300 新竹市南大路 521 號

cihekkating@mail.nhcue.edu.tw

## 附錄一、針對濕地業者之訪談表格

您好，這份簡單的問題是由實踐大學觀光管理學系助理教授張瑋琦 (Cihek) 所設計，目的是希望了解近十年來，馬太鞍濕地觀光及餐飲業的成長情形。問卷調查內容除做為學術研究成果外，也預計在彙整後，提供做為地方發展之參考，希望能得到您的配合，若造成您生意上的不便，十分抱歉。謝謝。

### (一) 基本資料

事業名稱：  
\_\_\_\_\_

成立時間：  
\_\_\_\_\_

電話：  
\_\_\_\_\_

負責人：  
\_\_\_\_\_

負責人族群：阿美族 漢人 其他

地址：  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### (二) 近十年來發展情形

#### 1. 成立初期的營業內容：(可複選)

A. 餐飲：一般合菜或小吃 阿美族風味餐 咖啡簡餐 養殖魚池  
其他\_\_\_\_\_

B. 住宿：露營 小木屋 民宿 其他

C. 解說

D. 體驗活動，如：

E. 其他\_\_\_\_\_

#### 2. 成立之初規模：(可複選)

A. 餐飲：可容納\_\_\_\_\_人用餐

B. 住宿：可容納\_\_\_\_\_人住宿

C. 事業用地面積約\_\_\_\_\_

D. 遊客來源：

外來散客 部落居民 遊覽車團客 社區觀摩團體 其他

E. 一週之來客數約\_\_\_\_\_人

## 3. 目前之營業內容：(可複選)

- A. 餐飲：一般合菜或小吃 阿美族風味餐 咖啡簡餐 養殖魚池  
其他\_\_\_\_\_
- B. 住宿：露營 小木屋 民宿 其他\_\_\_\_\_
- C. 解說
- D. 體驗活動，如：\_\_\_\_\_
- E. 其他\_\_\_\_\_

## 4. 目前規模成長情形：(可複選)

- A. 餐飲：可容納\_\_\_\_\_人用餐
- B. 住宿：可容納\_\_\_\_\_人住宿
- C. 事業用地面積約\_\_\_\_\_坪
- D. 遊客來源：外來散客 部落居民 遊覽車團客 社區觀摩團體  
其他\_\_\_\_\_
- E. 一週之來客數約\_\_\_\_\_人，遊覽車約\_\_\_\_\_輛

5. 事業成長自評：成立至今大有成長 成長度不大 已呈飽和狀態  
尚有發展空間

## (三) 開放式問題

1. 事業之經營方向是否曾經擴張或轉型？何時？契機為何？做了那些改變？
2. 在發展的過程中，是否受過任何補助或輔導？有那些？
3. 在濕地經營事業的優缺點，未來發展計畫或願景？有無擴增設備之計畫，如？

## 附錄二、針對溼地業者之訪談表格結構式問題統計結果

(一)、基本資料			
阿美族	× 3(紅瓦屋、拉藍的家、劍柔山莊)		
漢人	× 1(欣綠農園)		
(二)、近十年來發展情形			
問題	結構式選項	開放式填答	填答業者
1. 初期的營業內容	a. 餐飲 × 3	阿美族風味餐	劍柔山莊
		養殖魚池餐廳	紅瓦屋 欣綠農園
	b. 解說 × 2		拉藍的家 欣綠農園
	c. 體驗 × 1	palakaw	欣綠農園
	d. 住宿 × 1	露營	欣綠農園
	e. 其它 × 4	提供場地	欣綠農園
		賣野菜	紅瓦屋
		釣魚、養殖漁業、烤肉	紅瓦屋
文史工作、社區營造		拉藍的家	
2. 成立初期之規模 × 3	a. 餐飲	可容納 50 人	紅瓦屋
		可容納 100 人	拉藍的家 劍柔山莊
		可容納 170 人	欣綠農園
	b. 事業用地面積	2 分地	劍柔山莊
		3 分地	拉藍的家
		7 分地	紅瓦屋
		20.62 分地 (2 公頃)	欣綠農園
	c. 遊客來源	外來散客	紅瓦屋 欣綠農園 拉藍的家
		部落居民	紅瓦屋
		遊覽車團客	欣綠農園
	d. 一週來客數	100 多人	紅瓦屋
		200 多人	欣綠農園
		300 多人	拉藍的家

3. 目前之營業內容 × 4	a. 餐飲 × 4	一般合菜或小吃	紅瓦屋 劍柔山莊
		阿美族風味餐	4 家皆有
		咖啡簡餐	紅瓦屋
	b. 住宿 × 2	露營	欣綠農園
		民宿	欣綠農園 拉藍的家
	c. 解說 × 4	火靈、鳥類的神話故事	拉藍的家
		生態及文化解說	欣綠農園 拉藍的家 劍柔山莊
		小型文化館	紅瓦屋
	d. 體驗 × 3	palakaw	欣綠農園 拉藍的家
		打麻糬、水草編織 DIY	紅瓦屋
木雕、陶工、飾品 DIY		紅瓦屋	
4. 目前之規模 × 4	a. 餐飲 × 3	容納 100 人	劍柔山莊
		容納 160 人	紅瓦屋
		容納 300 人	欣綠農園 拉藍的家
	b. 住宿 × 2	容納 70 人	拉藍的家
		容納 100 人	欣綠農園
	c. 事業用地面積	2 分地	劍柔山莊
		4 分地	拉藍的家
		7 分地	紅瓦屋
		20.62 分地 (2 公頃)	欣綠農園
	d. 遊客來源	外來散客	4 家皆有
		部落居民	紅瓦屋 劍柔山莊
		遊覽車團客	4 家皆有
		社區觀摩團	欣綠農園 拉藍的家 紅瓦屋
	e. 一週來客數	200 人~300 人 (遊覽車 2~5 輛)	紅瓦屋
		600 人 (遊覽車 8 輛)	拉藍的家
1200 人 (遊覽車 30 輛)		欣綠農園	
5. 事業成長自評 × 4	自認為尚有發展空間		4 家皆有

# Changes of the Indigenous Food System in Fata'an Wetland, Taiwan

**Wei-Chi Chang**

*Department of Environmental and Cultural Resources  
National Hsinchu University of Education*

---

The indigenous traditional food system is considered to have a special relationship with ethnobiological knowledge and environmental sustainability. Currently, how to reconstruct the indigenous traditional food system and its connections to ecology and economy has become an important issue. This paper examines changes in the traditional food system and its reconstruction from a historical perspective, through the case study of the indigenous Fata'an community in eastern Taiwan. The study finds that there are two forces for change affecting Fata'an's traditional food system —one is the progress of modernization as a project of colonization; the other is capitalist infiltration along with modernization. Although Fata'an people have succeeded in reconstructing the traditional food system in the wetlands and also re-building the value of wetlands through cultural revitalization and the development of eco-tourism, they still have difficulties influencing and changing the wetland farmers and their situation. The study suggests that it is important to embed local knowledge and local food in local society and cultural networks when reconstructing cultural food systems.

Keywords: traditional food system, traditional ecological knowledge (TEK), indigenous tourism, community revitalization, applied anthropology

---