

人與植物的社會生命：

阿美族菜園裡的原住民傳統生態知識及飲食實踐

羅素玫

國立臺灣大學
人類學系

胡哲明

國立臺灣大學
生態學與演化生物學研究所

本研究結合人類學物質文化理論與民族植物學的家園植物調查方法，從人與菜園共伴的社會生命史，進行阿美族都蘭部落菜園中植物使用的民族誌敘事分析，以及探討其如何深刻地嵌入在阿美人的當代日常生活之中。透過菜園知識與物質所承載的地方飲食文化記憶和交換的社會性，從而理解菜園中運用的技術與其相關的社會文化過程意義的延伸。野菜的日常性與多產使其容易被視為無足輕重，然而其豐裕性正與人類學交換理論之中所探討的意義相關。此研究也從上述知識理論的比較研究中，進一步界定菜園中的野菜知識屬於臺灣當代原住民的傳統生態知識類型的特性，也是一種實踐與口傳的原住民知識與地方知識，而且，其中更隱含了阿美族人特別擅長使用此生物與文化的物質的樣貌，與其展現的韌性與社會性。本文嘗試銜接野菜的生產技術與物的流通，以回到其產出、交換與消費的脈絡，進而理解其流動過程中，所具有的植物與人之間交互辯證的關係意義。

關鍵詞：原住民傳統生態知識，物的社會生命，交換，社會性，野菜

一、前言

本文將嘗試探討阿美族的菜園中所隱含的當代臺灣原住民傳統生態知識 (traditional ecological knowledge) 的意義分析，我們以阿美族都蘭部落4個菜園中，人與植物共構的社會生命 (social life) 的民族誌為核心，由其經營者的生命史脈絡中涉及運用種植的和野生的可食用植物的技術，再加上同樣在其他菜園的長期觀察記錄，來釐清菜園中的野菜作為飲食與物質文化價值體系相互連結的意義，以呈現出野菜同時具備阿美族社會中文化物與生物的特質，及其作為現今部落社會中的交換物所具備的實踐意義。¹

阿美族的野菜知識在《台灣新野菜主義：阿美族的野菜世界》（吳雪月 2000）一書出版之後逐漸受到重視，該書紀錄了阿美族運用野生可食用植物和飲食的獨特性，同一年黃啟瑞的《原味與市場：另一種Amis植物人文的探究》（2000）也書寫花蓮野菜市場的民族誌，上述兩位研究者也讓外界留意到，花蓮縣吉安鄉與光復鄉一帶蓬勃發展的阿美族野菜交易。在臺東地區的阿美族部落如大馬蘭地區、都蘭、東河、成功與長濱都發展出在地化野菜市集，而近年以野菜作為傳統文化的出版，結合課程和旅遊行程的現象，也普遍出現在東部的原住民區域。另一方面，野菜飲食與阿美族人特有的生態適應方式相關，在盧建銘、許淑真與張進財頭目在桃園大溪河岸的撒烏瓦知部落的行動研究裡，從菜園裡和採集地點到面對拆屋再造的社會實踐，讓我們認識到，即使移居至都市邊緣的環境中，阿美族人依然能強韌地維繫著與土地和環境之間的緊密關係（盧建銘、許淑真、張進財頭目 2010a, 2010b；盧

1 本文的完成要特別謝謝都蘭部落多位菜園主人與家人的協助，以及都蘭部落薪傳舞團菜園工作小組與年齡組織拉贛駿組成員的長期支持，研究期間我們在學習知識之外，還經常受惠於他們慷慨地分享菜園裡豐裕多樣的美味食物。本文主要的田野工作執行期間為2014年至2021年之間，田野經費曾蒙106-108年科技部「以民族科學與社會生態系統為基礎的韌性治理－傳統生態知識與社會生態體系的韌性：都蘭阿美族的野菜與海洋知識的記憶、再現與在地鏈結與實踐」（計畫編號：MOST106-2420-H-002-015-MY3）及119-110年科技部「具韌性的謀生方式：台灣原民部落文化中的生態與土地經濟整合研究－原住民生態知識的動態性與文化傳承：都蘭阿美族及其移民的野菜園與海藻採集的知識實踐與生計樣態」（計畫編號：MOST109-2420-H-002-003-MY3）計畫補助，在此致謝。也要感謝兩位審查人所提供的寶貴意見。本文第一作者負責人類學理論，全文架構與民族誌材料訪談及撰寫，第二作者參與及設計菜園植物調查、製圖與生態環境觀察記錄。

建銘 2015)。上述現象均透露出阿美族運用可食用野菜的生態智慧之深刻程度，然而截至目前為止，臺灣的人類學研究對於此一知識生產的社會文化與環境脈絡之間的關聯性理解仍尚待跟進。

野菜作為阿美族傳統生態知識中重要的項目，不只好食，也好思。²其作為傳統生態知識的特質，將讓我們從其知識的意義和現今部落生活情境裡的知識實踐中，更清楚地了解到研究當代的傳統生態知識，必須釐清與確立其作為研究主體的方法論。本文將從人類學與民族植物學的理論與方法進行相關脈絡的比較研究，以呈現出阿美族菜園中的野菜知識，也藉由這些知識的內涵記錄，進一步認識其在社會中佔有的脈絡位置，與其作為地方知識的意義。這個嘗試將使知識的產生更具象化，也讓我們銜接起部落報導人、人類學與民族植物學的知識和概念，以理解野菜在阿美族社會生活中的意義。此一課題之重要性，與臺灣原住民在當今社會面對的挑戰息息相關，例如，要如何應用傳統生態知識在傳統領域的管理與經營、民族與文化教育的內容與設計，以及土地共管及自治等課題。

二、原住民傳統生態知識視角下的阿美族野菜研究：一個結合人類學與民族植物學研究方法的嘗試

在人類學研究中，傳統生態知識早期多被歸類為民族科學、民族生態學與民族植物學等生態人類學的分支，在此領域內，Harold C. Conklin (1957) 開啟了園藝型農業生態智慧的研究，他的著作深遠地影響了其後相關的研究。而 Darrell A. Posey 除了強調原住民生態智慧的重要性與現代科學知識相同之外，也提出有關知識權與文化權的概念，他在1999年為聯合國編著的書籍，強力推動原住民生態知識紀錄的必要性 (Posey 1986, 1999)，然在此階段，學者大多仍強調以現代科學知識來理解原住民環境／生態知識 (Warren et al. 1995；

2 李維史陀的名言 “We can understand, too, that natural species are chosen not because they are ‘good to eat’ but because they are ‘good to think.’” (Lévi-Strauss 1963 : 89)，很顯然提醒我們，食物隱喻和食物生產系統具有深刻的文化與自然意義。

Bicker et al. 2004），亦即，這些知識的內容與意義，仍須經由科學知識來進行檢定。對此，幾位生態人類學的學者曾撰寫專著批判，此類觀點沒有顧及原住民知識屬性的根本差異，與其知識生產脈絡的問題（Agrawal 2002；Dove 2002, 2006；Ellen and Harris 2000），因為此類對於傳統生態知識的屬性和定義過於強調化約的傳統或傳統的應用性等面向，等於是從外界的目標來決定其研究框架，從而未能充分展現與探討原住民傳統生態知識所具有的內在意義與動態性。在近三十年來，有關原住民傳統環境／生態知識的研究探討，已有更多人類學學者如Roy Ellen、Michael Dove、Paul Sillitoe等人持續長期的研究（Ellen 1986, 1993, 1996, 1999, 2006, 2016；Dove 1996, 2002, 2007, 2012；Sillitoe 1998, 2010）。Ellen 與Harris提出原住民環境知識（Indigenous Environmental Knowledge，簡稱IK）的屬性定義，³之中包括其作為口述傳承和實踐中學習的知識，在特性和傳承方式上截然不同於書寫型態社會的知識體系。而原住民環境知識具有在地適應與演變的地方化知識（placed bounded knowledge）的特性，也不同於普遍性與世界性的知識體系的生產意義。同時，兩位作者亦提示了此類型知識的傳遞與轉化過程，既為經驗性的且未必會被完全地傳遞，並且，這種知識的再生產與其分配，在其社群之中可能具有一種不均等的特性，亦即每一人身上可能持有其中的部分而非整體。綜合以上這些屬性，都顯得原住民環境知識大不同於個人主義與現代法治化社會及教育之中，將個體視為平等的知識轉化的方式（Ellen and Harris 2000：1-33）。另一位作者Cruikshank（2004）提示了原住民知識面對當代科學知識時，容易被扁平化與錯誤解讀的困境，同時，原住民知識就是人類學長期關注的地方知識（local knowledge）的屬性，對理解此一知識的內涵極為關鍵。以上這些關於原住民知識性質的提示，都顯示了原住民環境及土地的地方知識體系，與我們所熟悉的西方現代化知識體系之間具有根本的差異，因此，不論是對當代的原住民族文化的持有者還是對研究者來說，在知識的轉譯上都有很大的困難，必須審慎檢視。更重要

3 Ellen and Harris（2000：1）在該文使用IK作為縮寫，是為了強調原住民知識經常被誤解為非現代知識，或將之浪漫化為現代世界中所遺失的傳統的說法，因此其文章要重新解讀原住民環境知識作為原住民知識的屬性，其縮寫也特別強調Indigenous Knowledge。

的是，在這兩種類型完全不同的知識概念間，還存在原住民知識被矮化甚至完全忽略的問題，這涉及到當代環境管理與地方發展過程之中，誰才能握有管理的權力的問題。

在臺灣，原住民傳統環境／生態知識的處境更是困難，早期將之與科學知識並置、且只使用西方科學分類來翻譯的探討方式，到今天仍很少受到質疑與挑戰。原住民生態知識作為一種實踐與口傳的知識，也因為以世代經驗的方式傳承，在當今社會面對快速變化的環境下面臨挑戰。我們要如何打破上述這些知識屬性與文字表達的差異與限制，從菜園與野菜地景之上的知識實踐，重新解讀出原住民環境知識的內容與其涉及的範圍？並且，在上述知識內容中，具備原住民環境知識在地適應發展的地方樣貌為何？而其與生產及運用該知識的地方社會人群之間，又有什麼樣的連帶關係？在本文中，我們將嘗試以菜園中人與植物共伴的社會生命史來呈現傳統知識的樣貌，以及其如何深刻嵌入於阿美人的日常生活之中，由此，我們嘗試把野菜視為一種同時是生物與社會文化物件的存在，將上述原住民傳統生態知識的觀點，與物質文化研究中有關物的社會生命史的人類學理論相結合，此部分也參考了前述學者Ellen與另一位英國考古學與物質文化研究學者Christopher Y. Tilley近期對於英國菜園與物質文化的研究（Tilley 2008, 2009, 2011；Ellen and Platten 2011；Ellen and Komaromi 2013）。

Arjun Appadurai（1986）在人類學物質文化研究中提出物的社會生命史（social life of things）的概念，其承接Simmel（1978：97-98）的理論，強調交換之中也具有重要的計算面向，而即使是交易，其與交換一樣均伴隨有社會性。⁴以大洋洲的Kula交換為例，雖然難以分類且極具彈性，但其交換物背後仍有一些可以計算的價值和方式，這點與商品交易是類似的。而Appadurai等作者（1986）以物的社會生命概念所延續開啟的問題，在於從比較與文化過程（cultural process）研究的方法論，來探討物品交換的特徵與其社會文化

4 Appadurai（1986）在此只使用到社會性的詞，但並未對這個概念有更多的詮釋，類似的情況在本文後面引用的Ellen與Platten（2011）也是，但在本文架構中，此概念需要更清楚的討論，在參考Long與Moore（2012）晚近的文本定義與釐清後，有助於重新定位本文將討論之社會性的概念，相關概念比較請見頁88。

意義，這意味著嘗試探索，作為物件，從生產到交換、分配及消費的整個歷程可能具備的意義。這也打破了早先理論追隨馬克思主義觀點、以商品的生產作為主宰社會關係的異化觀點具有的限制，以此再重新理解，物所具備的不同脈絡相互連結的意義（同上引：6，11-13；Miller 1998a：3）。另一位人類學的物質文化研究學者Miller更認為社會即是一種文化工程，人身處於其中，透過物作為媒介，人因此有了人性。但是當物質與馬克思商品拜物教、人的異化理論連結在一起，便開始產生了在資本主義裡「物取代人」的威脅，「異化」的危機產生了許多關於物質與人的物化的負面形象，也彷彿假定了，只有過去的世界才具有一種物的純真性（Miller 1998b）。在對於野菜相關知識和其他原住民傳統生態知識的物質內容探討上，我們常見到，傳統與現代的化約簡化了現象的複雜意義，但若以為繼承的傳統就意味著不會改變，或繼續抱持如上述對物化的極端負面想像，都將使我們錯失深究關於物件之上所具有的技術與物質性的意義，同樣地也將忽略野菜的物質文化的脈絡化，可以讓我們更加理解涉及物質的知識生產與實踐的意義。

本文將銜接上述有關物的社會生活與菜園的研究方法，特別將阿美族的菜園中可以在地生產的種源與野菜，視為在其社會生活中的不同脈絡下，展現（植）物與人的社會性與地方性的物質與媒介。Appadurai（1986：41-42）在談論知識與商品的段落中提到，商品至少代表兩類非常複雜的社會形式與分配的知識，其一為商品生產的知識，包含其技術與社會美學等，另一則為如何消費此商品的知識，而不論是生產或消費端，知識都具備技術、塑造神話與價值衡量的元素，且兩端會相互且辯證地互動。在本研究中，尤其是菜園中的野菜，不論是作為生物、食物、交換物或是商品，從生產到進入飲食消費循環所創造的意義，都極具技術與社會文化價值衡量的銜接與辯證意涵。同時很重要的，野菜所具備的飲食特性與易於交換的特質滿足了阿美族人的需求，此一特質亦能再創造出人與人之間分享的社會連結與情感的相互支持。如果說上述的Appadurai等作者在方法論帶來的翻轉，亦即探索物在人為的與社會的脈絡中的移動意涵，使我們不再單從經濟與權力的系統來理解物件，那麼以下延伸自人類學物質研究的植物和菜園的社會生命史研究，則更具體提供物件銜接到菜園的技術，與涉及到文化過程的空間。Laura Rival與Ellen等作者（Rival 1998；

Giambelli 1998 ; Tilley 2009 ; Ellen and Platten 2011 ; Ellen and Komaromi 2013) 的研究中所探討的物質性概念，連結了我們將在此探討的，阿美族人野菜知識的實踐中，植物和人的關係所涉及的生物文化面向的知識以及技術和價值體系，此一視角讓我們有機會觀察這之中彼此密切相關的文化選擇或社會（再）生產的過程，而非將植物的世界視為一種生物與文化的分離。我們避免只將技術視為應用於物體之上的機械動作，而將其視為是與植物相關的物質世界連結起來的行為，進而檢視其如何嵌入更廣泛的符號、價值、社會歷史甚至是權力系統之中。此外，本文要強調，菜園中的野菜更同時隱含著其社群的環境知識與飲食美學，也包含了野生植物作為文化物件的物質性和易交換的特質，此一探討方向也將與過往只著重在野菜的分類研究（李瑞宗 1996；嚴新富 2010；嚴新富、鄭景仁 2011），或單只以食物面向來看待的研究（黃貴潮 1998；吳雪月 2000, 2003；葉秀燕 2013）有所不同。⁵也誠如張瑋琦（2011）主張的，阿美族的飲食系統其實具備了一種「幽微的抵抗」的意義，在生產模式大幅變遷的過程，野菜的現象承受著延續與銜接原有系統和人地關係網絡的壓力。而在此文中，前述人類學的物質文化理論啟發我們，不要侷限在以現代科學分類野菜的方式來呈現其知識內容，而是嘗試銜接野菜的生產技術與物在其社會的流通，以回到其產出、交換與消費的脈絡過程，進而理解其間所具有的——如同前述Appadurai（1986：41-42）理論所提出的——知識與物（商品或交換物）之間交互辯證的意義。

Tilley（2008）在他對英國與瑞典菜園的比較研究中提出，菜園既是真實的也是心中想像的地方（place），雖然也因為日常且似乎無意識，很容易被視為平凡甚至平庸而不會去討論。但Tilley（2009）強調，這些日常物質的具象化有著與人相關的能動性（agency），甚至因為它的日常性（ordinariness），使其更加影響到人的所思所為。菜園中進行著的正是一種製造地方（place making）的行動，不只與其種植者的生命傳記有關，也展示著其階級、性

5 分類與飲食兩類的野菜研究也各有其貢獻，只是本文企圖以另一種研究取徑進行，以提醒研究者不能忽略，擇取與分離材料的方式有可能忽略掉原住民傳統生態知識所隱含的差異意義，這是本文嘗試進行重新連結知識脈絡探討時希望提出的。葉秀燕在另一文章中（2020）亦以社會面向探討連結原住民傳統知識與大學校園裡的食農教育的實踐。

別、族群甚至國族等認同的關連。關於此點，菜園中的野菜實踐作為阿美族文化與社會中常見的地方性與日常性特質，與英國、瑞典的菜園是很相近的，也和另兩位學者Virginia Nazarea及Robert Rhoades（2013）指出的，日常飲食中所涉及的地方性與記憶相關，我們將在後面的民族誌分析的脈絡中更仔細地檢視。

（一）研究地點

本文以臺東海岸地區的都蘭部落為主要研究地點，其位置在距離臺東市區北方約20公里處。根據2016年東河鄉公所出版的《東河鄉誌》，都蘭村行政區內人口有2,492人，原住民人口共有1,179人，以阿美族為主（臺東縣東河鄉公所 2016：398，447），其他為陸續在日治後期與1950年代由西部移住的漢人，包括來源較多元的閩南人，以及主要來自通霄的客家人和極少數的外省人。1990年代後期，因為東海岸地區的觀光發展與原住民藝術家的進駐，也吸引許多新住民進駐。都蘭部落為阿美族部落中的大型聚落，但以原住民族委員會提供的各縣市人口族群統計資料上顯示，阿美族的旅外人口總計已超越原鄉人口。⁶在都蘭部落，自2002年開始對抗交通部東部海岸國家風景區管理處徵收象徵傳統領域的重要地點都蘭鼻（Pacifaran）之後，因集體對外發聲的機會越來越多，原本很長一段時間只以豐年祭與各成員婚喪禮間相互幫忙為主的年齡組織，也跟著發展越來越密集與多元化的活動，更加強化這一個平日即互動緊密的社會網絡（蔡政良 2013；羅素玫 2015）。

現今在都蘭，野菜的運用仍相當普遍，雖然年輕世代在相關知識的整體性認識與操作上已有顯著困難，然而此一知識體系作為地方生態知識的重要記憶載體，也是其能在近期成為更受注目的知識傳承與文化認同的憑藉，例如自2007年起，便開始年年在部落豐年祭前舉行的青少女訓練營裡，安排野菜採集與其他山海訓練課程作為搭配。⁷但不論知識在其社會文化脈絡中如何

6 參考網頁2021年1月〈11001臺閩縣市原住民族人口－按性別族別〉統計加總阿美族非原鄉居住人口已超過原鄉花蓮與臺東的總和。<https://www.cip.gov.tw/zh-tw/news/data-list/940F9579765AC6A0/2D9680BFECBE80B628D0447ED6A92414-info.html>，2021年2月27日上網查詢。

7 都蘭部落自2000年恢復青少年pakarongay訓練營以來，便將青少女的訓練平行進行，雖然關於此

被實踐，野菜採集與菜園的生產及食用和其作為日常生活知識的實踐，將如何被認識與被傳承，此一知識體系與飲食喜好，同時也正在面對當代人口快速流動和新舊技術交接的問題。

（二）研究方法

本文研究過程中一共在2014年至2019年間訪談了42位報導人（見文末附錄1），進行10座分屬不同類型菜園的長期深度調查。大致上，東部海岸阿美族野菜知識的傳承可以50歲世代作為分野，往上的世代人人幾乎都有完整的季節品種的知識，往下的世代則只認識少數幾種常見的野菜。假如推算還能夠在家庭中接觸野菜知識與世代成長的時間點，50歲世代10歲時是1980年前後，1970年是東部阿美族部落社會開始經歷勞動人口外移從事遠洋漁船工作，與之後1980年開始參與臺灣蓬勃發展的都市建築工地與工廠勞動的時代。這也顯示，阿美族的傳統生態知識在多數部落青壯人力參與整體臺灣社會的勞動市場之後，受到嚴峻的考驗，一方面人口外移都會區而原鄉土地廢耕，⁸再者，不同行業工作背景與生活型態改變提高對貨幣的依賴，而國民教育的愈加普及，也使得原住民普遍經歷了把民族在地知識傳承的機會完全排除在外的國家教育體制。目前30歲以下到更年輕的世代，則更有接觸環境知識的機會，因此已經到了面臨斷層的危機時刻。在42位接受訪談的報導人之中，3位20至30歲的報導人家中雖有菜園，也常食用野菜，但對於野菜的種類和使用的知識，完全倚賴父母或祖父母的提供，沒有自行辨識採集或種植的能力。而在協助都蘭部落青少年訓練營的過程中我們也觀察到，在12至20歲的40多位受訓學生中，大概只能說出3-4種常見食用野菜的名稱。⁹

一訓練究竟能否被視為傳統的爭論屢見不休，但女孩兒們的訓練仍持續至今。訓練項目內容最早以豐年祭現場表演歌舞為主，之後增加了女性技藝的課程如十字繡、月桃編與上述的野菜採集、插秧，和有時與青少年訓練營合併的包含潮間帶採集的山海訓練課程。

- 8 移居都市而能保有菜園實踐的亦有（盧建銘 2015；林素珍 2016），但許多都市阿美族因鄰近生活區域沒有可使用的土地，或因都市工作節奏緊湊而未能有自用菜園。
- 9 本文第一作者長期參與部落工作，2019年亦受邀將本文研究的初步紀錄整理為課程，在青少年訓練營講解與陪同進行採集訓練。年輕世代對於食用野菜的認識來自日常的餐桌，他們多數對味苦的菜沒有太大的喜好，而知道的是家中常吃的幾種菜的阿美族名，但幾乎都沒有菜園種植或採集的經驗，反而是在部落舉辦的訓練營中才有學習的機會。

本文有關民族植物學的研究方法參考Gaoue等作者 (Gaoue *et al.* 2017) , Vogl、Vogl-Lukasser與R. K. Puri (2004) 和Galluzzi、Eyzaguirre及Negri (2010) 的家庭菜園 (home garden) 調查研究方法。本文中所觀察的菜園均屬於家庭菜園, 我們將在第四節針對其相關特性進行深入分析。¹⁰菜園的民族誌工作方法也參考Ellen和Platten的研究, 他們同時應用民族植物學方法與人類學物質文化與經濟人類學的理論, 探討英式菜園裡的種源 (germplasm) 取得與交換背後隱含的生物文化面向的意義與社會性 (sociality), 從而挑戰了英國經濟人類學研究中將交換與交易對立的問題, 其文章釐清了種源改變的人為因素, 對人為技術與交換的文化行為關係的分析, 是同時由文化與生物面探討民族植物學的重要突破 (Ellen and Platten 2011)。只是兩位作者對於交換與社會性之間的關係並未深入探討, 我們必須再從Nicholas J. Long與Henrietta L. Moore的分析做銜接, 他們指出社會性在人類學和其他學科內多樣混亂的運用方式和內涵, 因此提出「人類社會性的理論」的必要, 他們強調將對ANT (Actor-network theory) 理論無法充分處理文化意義與行為動機的層次進行深化。Long與Moore指出幾個概念當釐清之處: 什麼是「人」 (person); 哪些「他者」可以及應當被納入到關係性母體 (relational matrix) 中; 非人、客體和「物」 (thing) 在社會性的理論中佔有什麼位置; 如何將人被那些表面的關係 (ostensible relationship) 的他者所影響的、感動的現象, 納進理論當中; 以及如何解釋人類社會性的種種形式 (Long and Moore 2012: 41-42, 45)。本文中所使用的社會性概念, 即在理解人與非人和物共構的社會性如何透過交換與飲食系統影響與感受, 以及在此所涉及的價值體系與人的社會行為之間的主動意義。因此, 文中我們也將進一步嘗試把菜園技術與交換所涉及的社會文化價值體系 (如甚麼是可交換物與其延伸的意涵), 與原住民傳統生態知識內所蘊涵的社會性及地方性的概念相連結, 在民族誌中呈現並進行分析。

10 為減少文字的重複, 除非有需要特別進行區隔之時, 以下家庭菜園均以菜園簡稱。

除了菜園現場的參與觀察與拜訪前後的多次訪談之外，本文的第二作者亦在各個菜園內進行地毯式植物調查，將使用與不使用的植物同時進行記錄與製圖，此點考量是結合田野訪談內容與現代植物學與生態觀察的方法，用以重建菜園環境及與阿美族知識進行比較，我們亦針對收集到的資料，再請教菜園管理者對於菜園中使用與不使用的植物的理解。

本文的研究焦點為以下三個層面：菜園如何作為當代阿美族生態知識的載體、其生產物作為食物系統的意義、野菜作為交換物的社會文化意涵的探討。以上的研究提問，將先集中在菜園中人與植物的民族誌上，以呈現阿美族菜園植物與野菜知識的內涵，也希望能藉由本文的研究，將生態人類學研究中有關原住民傳統生態知識與物質文化研究的理論銜接起來，由菜園中的野菜與其作為阿美族在地環境適應、文化價值體系中的物與社會網絡中交換的環節意義，提出一個新的理解視角。

三、阿美族菜園中的傳統生態知識與其物質實踐：人與植物共構的民族誌

本節將完整呈現4個長期參與觀察的菜園的民族誌紀錄，¹¹以某一次訪談菜園主要經營者的內容為主軸，來呈現都蘭阿美族菜園與野菜使用常見的物種與經營技術，接著針對數次拜訪，菜園內重複出現的食用品種群聚的現象，以及個案中凸顯的人與植物的關係來進行分析。第四節將延續探討其他同樣也是長期觀察記錄的菜園，分析其中野菜種植與使用的現象，及野菜作為地方重要的飲食實踐¹²與社會交換物背後的社會文化意義，與這些面向之間彼此的關聯。

11 4個菜園的主要經營者年紀分別為4個不同年齡層，年齡在50-80歲之間。

12 Holtzman (2006) 針對飲食作為建構與承載記憶的研究進行回顧，探討飲食作為感官記憶、族群認同、國族主義與性別化的媒介。Beriss (2019) 則提供了食物主權的地方意義與重要性的回顧。

(一) Hongay家¹³的菜園

Hongay家的菜園由家族共同使用，面積大約有140x160平方米，是一個大型且具備不同生態類型的農園（*omah*），就阿美族而言是理想的完整農園。因為鄰近溪流引水方便，部落裡就戲稱這裡是「二樓」，為阿美語溪流（*aol*）的諧音。Hongay家的菜園是部落裡的親友引為典範的學習對象，農園位於部落北方不到1公里處沿溪流處，前後連接著許多同樣是部落的人使用的農園（照片1，圖1）。入口朝西，沿著入口引入流動的流溪水池，中央偏東北有兩個可以養吳郭魚的池塘，另一側靠近溪流的上方則種有水生可食用植物。入口北側整為平地的範圍內，集中種植較多檸檬（*Citrus limon* (L.) Osbeck）、¹⁴香水檸檬（*Citrus medica* L.）與柚子（*Citrus grandis* (L.) Osbeck）等果樹，圍繞農園的周圍有不同品種的野生與種植的香蕉樹（*looh*, *Musa x paradisiaca* L.），¹⁵還有檳榔樹（*Areca catechu* L.）、椰子樹（*Cocos nucifera* L.）、竹子（*Bambusa* spp.），而園中有數棵木瓜樹（*Carica papaya* L.）是農園主人很隨意種植的。農園的西南側鄰近溪流處，有一個用竹子與網子圍籬圈起，以預防狗和園中家禽進入的集中種菜空間，這個空間內是植物品種最集中的位置，約有50餘種可食用的野生植物與常見的種植蔬菜。除了依照季節種植購買來的菜種，像芥菜（*kulang*, *Brassica juncea* (L.) Czern.）、白菜（*Brassica rapa* L.）、茄子（*nasu*, *Solanum melongena* L.），或是阿美蔥（*kenaw*）、¹⁶香菜（*insui*, *Coriandrum sativum* L.）、辣椒（*linkiu*, *Capsicum*

13 除了公共的組織與人物之外，本文皆使用假名，以避免報導人之困擾。以下描述之菜園，有的以家族或核心家庭使用為單位，因此用「家」來標示，但有的菜園則比較是個人經營，就直接以個人名標示。

14 文中提到的阿美族食用植物除中文俗名外均會附上阿美名與拉丁學名，如此能更精確連結其所指涉的物種。但有少數可能是較近期才開始使用的植物，經報導人確認並無阿美名則未附上，也有一部分是在都蘭部落無流通使用的阿美名，但在其他部落可能有。限於篇幅，臺灣一般常見菜蔬除非有特別區隔之需要，否則不再附上學名。植物學名參照Tropicos網站（2021）和現行植物命名法規（Turland et al. 2018）處理。

15 香蕉則稱為*paoli*。

16 此處阿美蔥暫時使用和落蕎、薤一樣的學名*Allium chinense* G. Don，但是否確認仍有待釐清，因報導人普遍認為阿美蔥跟落蕎是兩種不同的蔥，且對於都蘭在地的阿美蔥品系有特殊的喜好。後面頁26-27另有詳細的比較說明。本文對於種以下區分的品系僅列拉丁學名，品系名的區分若在研究地區有特別的稱呼，則以阿美語或地方用語來區隔。

annuum L.)、九層塔 (*mamomano'*, *Ocimum basilicum* L.) 等阿美族喜歡的香料植物，靠溪流的位置也引水種植有水芋 (*tali*, *Colocasia esculenta* (L.) Schott)、豆瓣菜 (*dateng no paylang*, ¹⁷*Oenanthe javanica* (Blume) DC.)、水生空心菜 (*incay*, ¹⁸*Ipomoea aquatica* Forssk.) 等水生植物。農園中有構樹 (*rolang*, *Broussonetia papyrifera* (L.) Vent.)、麵包樹 (*facidol*, *Artocarpus treculianus* Elmer) 等幾棵大型樹，園中隨處都有可利用的植物，像是入園道路左側有一棵山柚 (*kadimedaw*, *Champereia manillana* (Blume) Merr.)，報導人知道這種樹的閩南語稱為「山柑仔」，阿美族老人家特別喜歡用其連枝的嫩葉煮湯，吃的時候再將較粗的枝從口中拉出來。距離山柚不遠的水泥路面旁，一株野生小蕃茄 (*kafitaiay*, *Solanum lycopersicum* L.) 長在角落，有顆只有市售小番茄1/4大小的紅色果實。Hongay說，小的時候沒有零食可吃，這就是最好吃的食物了。

經過調查，單一季節內農園就有90餘種植物，而一整年數次調查彙整記錄的植物種類可達121種，其中可食用的有49種，佔40%，這之中有21種屬於原生種或歸化種。¹⁹野生可食用品種的植物有幾種生長的方式，像龍葵 (*tatokem*, *Solanum nigrum* L.)、野生萵苣 (*sama'*, *Lactuca indica* L.)、²⁰兔兒菜 (*datimtimay*, *Ixeris chinensis* (Thunb.) Nakai)、野萵 (*kadipangan*, *Amaranthus viridis* L.) 經常會在種植的蔬菜間距中，或在上述舉例的植物曾生長過的地中自己長出來。部份種類的種子傳播能力很強，如兔兒菜和紫背草

17 *dateng no paylang*的字意為「漢人的菜」，雖然豆瓣菜在當地漢人的飲食中也不常見。報導人也稱豆瓣菜為「水裡的菜」(*no fanaw a dateng*)，描述其生長的位置，這個描述性的命名或許可能也表示這是較晚進入部落的。

18 *incay*來自空心菜的閩南語的阿美語化發音。阿美族特別喜歡水生空心菜，在許多具備水池的農園裡都可以見到它們的蹤影。

19 此處所指原生種 (native species) 係指非由人為帶入，自然原生於某地的物種。歸化種 (naturalized species) 則指不管有意或無意，但由外地移入，並能在地自然自我繁衍的種類 (Richardson et al. 2000)。

20 *sama'* 此詞在不同報導人之間，有時所指涉的物種不太相同。在都蘭所使用的相近的菊科植物有四種：野生萵苣 (*Lactuca indica* L.)，苦苣菜 (*Sonchus arvensis* L.)，鬼苦苣 (*Sonchus asper* (L.) Hill)，和苦蕒菜 (*Sonchus oleraceus* (L.) L.)，由於這幾種植物本身就存在相當大的個體變異，同個物種在不同地區在葉片大小，鋸齒形態，毛狀物多寡等常常也會不同，植物學上的鑑定原本就不容易，不過也有報導人能清楚地區別上述這幾個物種。在都蘭除了鬼苦苣稱為 *dawaitay*，苦苣菜稱為 *tapuwacay*，其他兩類統稱為 *sama'*。

(*kadawangay*, *Emilia sonchifolia* var. *javanica* (Burm.f.) Mattf.) 等，其種子可藉風力傳播，飛散後會在園裡四處生長。

阿美族的菜園看似粗放，但當我們跟著經營者走進菜園時，便可以觀察到，他們會隨手適度的拔除不需要的雜草（*talod*），露出可食用的野菜，此舉動也是在清理出空間給這些可食用野菜生長，是一種低度干預的人為經營方式。阿美族稱不食用的草本植物都叫*talod*，有意思的是，海裡的植物也只有食用的海藻才有名字，不食用的海藻也稱為*talod*，此一原則如同Ellen對原住民生態知識的觀察，傳統植物的命名多是以實用性與功能為考量（Ellen 2016：13-14）。

不同的野菜各有適合的食用季節，但多數集中在二、三月之間，像前面提到的龍葵、野生萵苣、兔兒菜、紫背草和野萵都在冬天到春天之間生長較多，可以採摘嫩葉來食用。而當季節不對的時候，即使仍可見到少量植株，採來煮食就會發現纖維太粗口感也不好。Hongay園裡有個特別的物種，她稱為「媽媽的眼淚」（*kimoduay*, *Nostoc* sp.），在植物學上屬於一種被稱為是葛仙米藻的藍綠細菌。她回想起小時候作為家裡的老大，她在媽媽去田裡工作的時候，必須一個人照顧弟弟妹妹，有時候家裡甚麼都沒有，還好水池裡有很多這種*kimoduay*，她常用這煮湯，加點雞肉和油就配飯吃，不然會沒有味道，因為常常靠這道菜餵飽弟妹，受訪時她說，一想起以前的辛苦就讓她很想掉眼淚，所以她會稱這個叫做「媽媽的眼淚」。在都蘭有些人會用*tahupulay*來統稱這種水池裡的藍綠細菌和礫石地上的「情人的眼淚」（*Nostoc commune* Vaucher ex Bornet & Flahault），但經年長的報導人確認，水池裡的有專名*kimoduay*用以稱之。²¹

Hongay的年紀接近60歲，與她的先生現在是這個農園的主要種植者，夏天暑熱，他們經常家人結伴，整天待在涼爽的農園裡，一直到晚上才回村裡的家睡覺。這裡最早是由她的舅舅承租的土地，由與舅舅同輩的兄弟姊妹

21 「情人的眼淚」常被用雨來菇稱呼，花蓮靜浦部落以*lalubela'*稱之。屏東科技大學與鄰近的生技公司已技轉上市，行政院農業委員會（後簡稱為農委會）花蓮區農業改良場近期也與慈濟科技大學研究推動其市場化，但植物學上對這兩類藍綠細菌的分類學認識還不是很清楚。

共同種植使用，因此使用者都是自己家族的（*laluma'an*）成員，她也提到園中為何會種檸檬樹，還有一些香蕉樹，都是她不久前去世的大哥種的。原本在北部經營餐飲業的家人說需要檸檬，所以前幾年種了。Hongay說，「菜園裡的菜不是拿來賣的」，除了家族成員來採摘外，部落中年齡組織的組友和上下級熟識的女性好友也常常來訪，菜園裡多數菜是不販賣的，她強調，這些都是自己和家人要吃的。但當其中某樣菜特別盛產的時候，上述的社會網絡就成了主要的物質流動的脈絡。像紫背草、苦苣菜（*tapuwacay, Sonchus arvensis* L.）、豆瓣菜盛產的季節，她會跟女性好友說「妳們要吃自己來拿」，但來拿的朋友都不會空手來，幾乎都會以交換的方式進行，例如拿自己製作的撈「媽媽的眼淚」的網子，或帶自家生產的菜來送給她。另外也有村中阿美族經營餐廳或製作原住民美食者，會向她訂購上述菜種，尤其是「媽媽的眼淚」。當園中的菜沒有被食用或進入交換網絡時，較老的野菜就拿來切碎混在剩飯或飼料裡，餵養一旁半野放的雞、鴨和鵝。在調查期間，也碰到有部落的人來買池塘裡放養的吳郭魚，或購買一隻雞，直接在農園裡一起吃起燒酒雞來。Hongay提及，都蘭村中經營越南餐館的越南籍配偶，也曾經來她的農園買過香菜。

我們在過去五年的研究期間拜訪過農園數次，也藉由不同季節的到訪觀察園中的植物，以補充不同季節生長的植物全貌。而透過農園植物種植的變化與生命史訪談的比較，也發現Hongay雖一直生活在部落中，沒有長期的旅居都市的經驗，但她個人對於植物的觀察和擅長種植的能力，讓她對於新的食用植物品種有許多實驗的興趣。第一次到訪時即發現，她隨意撒了一些紅藜（*kowal, Chenopodium formosanum* Koidz.）的種子集中在種植區的斜坡上，由於近幾年紅藜儼然成了原住民部落最熱門的新興「傳統」作物，²²當好奇地請教她，為什麼會種紅藜？她說阿美族原來就有紅藜，但主要採嫩葉當菜吃，她只是種好玩的，收成數量不多，她也不刻意處理去殼，就少量放一點在白飯裡

22 阿美族原來即有紅藜的使用，但只食用其嫩葉，當屏東一帶開始流行種植紅藜與其健康食品開始流行的時候，在都蘭紅藜還是沒有人大量種植，每家頂多只有幾株，以下菜園（三）也有紀錄到。

煮，增加變化與香氣。她很喜歡嘗試種植親戚與朋友間流傳的食用植物，也經常在她出門遊玩和拜訪朋友的時候，帶回種子或可以插枝的植物，像位於花東縱谷的織羅部落一帶開始流行復種葛鬱金（*Maranta arundinacea* L.）²³，她有機會去瑞源遊玩就帶了根莖回來種，我們有次到訪時就看到在園中斜坡長了幾株；花蓮一帶常見的輪胎苦瓜（*kakurut*, *Solanum macrocarpon* L.）在園裡只有1株，這是近期我們拜訪的都蘭菜園裡很常見的新鮮客，近十年在都蘭才見到這個植物，是Hongay從部落姊妹那兒取得的種子，因為深具苦味和形狀貌似輪胎，花蓮的阿美族喜歡稱它為「輪胎苦瓜」，但它其實是紅茄，是茄科的植物；²⁴農園裡的「媽媽的眼淚」則是她從都歷的一個水池撈回來、放進園裡流動的池水中生長，有段期間長得不好，她又去別的部落帶回來放；芋頭除了自留的品種外，還有從關山、金門帶回來的，她說明，因為有人說金門的芋頭味道不同，所以種來吃看看；而園中還有幾株七葉膽，是她聽漢人說很退火所以種來泡茶喝，也鼓勵自己的阿姨有需要就自己來採，她園中還有一棵近期都會區健康食品店流行的諾麗果。我們在相鄰的Hongay親戚的菜園中，也發現一株種在工寮旁的諾麗果，原來男主人擔任遠洋漁船的輪機長多年，有一次從大洋洲航行的工作回航，他隨手帶了一顆諾麗果擺在自己的工作檯上，這顆果實就隨著他回到臺灣，落地都蘭。



照片1 Hongay的菜園，西南側可食用植物密集區俯瞰視角（胡哲明拍攝）

23 在都蘭沒有葛鬱金的阿美族名。在近期復育這個作物的織羅部落稱其為*dangaciw*或*alida*。

24 紅茄原產於西非，但現在廣泛種植於熱帶的非洲、中南美洲以及東南亞等地（Hyde et al. 2021）。

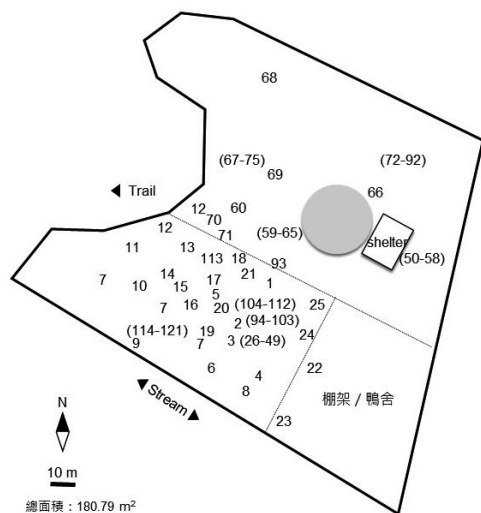


圖1 Hongay的菜園平面圖，植物編號與圖示位置（胡哲明製圖）

1. 葱 2. 龍葵 3. 茴香 4. 紫背草 5. 鵝仔草 6. 水芹菜 7. 芋
8. 過溝菜蕨 9. 空心菜 10. 昭和草 11. 木薯 12. 木瓜 13. 茼蒿
14. 苦蕒菜 15. 大陸妹 16. A菜 17. 兔兒菜 18. 芹菜 19. 辣椒
20. 紅菜 21. 芒果 22. 麵包樹 23. 構樹 24. 菜豆 25. 瓜
26. 小返魂 27. 鼠麴草 28. 酢醬草 29. 野苧 30. 野茼蒿 31. 大飛揚草
32. 亨利馬唐 33. 牛筋草 34. 鼠尾粟 35. 毛梗雙花草
36. 金午時花 37. 空心蓮子草 38. 西番蓮 39. 風車草 40. 樟樹
41. 銀合歡 42. 小葉桑 43. 短穎馬唐 44. 象草 45. 弓果黍
46. 金腰箭 47. 鴨跖草 48. 紫花霍香薊 49. 毛畫眉草 50. 龍眼
49. 毛畫眉草 50. 龍眼 51. 紅藜 52. 大花咸豐草 53. 柑橘
54. 小蕃茄 55. 烏榕 56. 芭樂 57. 台灣欒樹 58. 血桐 59. 七葉膽
60. 木賊 61. 布袋蓮 62. 小葉冷水麻 63. 青萍 64. 含笑花
65. 文珠蘭 66. 香蕉 67. 檳榔 68. 竹 69. 椰子 70. 台灣山蘇
71. 破布子 72. 馬拉巴栗 73. 爵床 74. 酪梨 75. 棋盤腳
76. 林投 77. 槭葉牽牛 78. 密毛小毛蕨 79. 茄苳 80. 黃椰子
81. 小花蔓澤蘭 82. 長柄菊 83. 馬纓丹 84. 銳葉牽牛 85. 紅毛草
86. 雞屎藤 87. 檳榔 88. 三角柱 89. 莢蒾草 90. 月桃
91. 大萍 92. 龍舌蘭 93. 羅漢松 94. 兔尾草 95. 繖花龍吐珠
96. 鵝兒腸 97. 香菜 98. 黃鶉菜 99. 霍香薊 100. 兩耳草 101. 光臘樹
102. 散穗弓果黍 103. 一枝香 104. 五蕊油柑 105. 九層塔
106. 三腳龜草 107. 水竹葉 108. 霧水葛 109. 馬蛟兒
110. 青芋麻 111. 節節花 112. 短葉水蜈蚣 113. 蘆筍 114. 鱧腸
115. 豆瓣菜 116. 細葉水丁香 117. 涼喉茶 118. 圓果雀稗
119. 毛梗雙花草 120. 疏穗莎草 121. 白菜

Hongay也是一個很會料理的人，她有餐飲的丙級證照，曾經自己在部落開餐廳，現在則在一個村人經營的預約制餐廳輪班工作。她熟知各種傳統料理的煮法，像紫背草，傳統的作法是跟幾樣野菜一起混合著煮湯，或者用油爆香清炒，她也提供一道餐廳常做的創意料理，將紫背草葉川燙一下，保留菜葉的脆度，搭配切好條狀的黃瓜與紅蘿蔔，用紫菜、粉皮捲起像壽司的形狀，切段沾醬即可吃，用這種吃法，紫背草的香氣與脆度都會讓人難忘。有時釋迦園有工作，她也會去上班。不過她每天一大早跟傍晚都會固定到農園餵食雞、鴨、鵝，也幫一些自種的菜澆澆水。下頁是Hongay的菜園示意圖，同時表列出其菜園在五月間的植物名錄與生長位置。

從植物生態學上的觀察來看，農園全區的地勢由東北向西南傾斜，在上面圖1左下的區域有刻意留下一蓄水區，包含芋、豆瓣菜等，會和較耐溼的空心蓮子草、短葉水蜈蚣、水芹菜等混生。旁邊的邊坡較為乾燥，陽光也較充足，兔兒菜、野生茼蒿、苦蕒菜（*Sonchus oleraceus* (L.) L.）等也會和野生但不食用的五蕊油柑、小返魂、酢醬草、大飛揚草等混生。大部份在此不被食用的野生植物植株都不高，體積也不大，即使不被清除，通常也不太會影響食用植物的生長。一般來說，多樣性高的植物生態，也會伴隨著較多樣的昆蟲等其他物

種，被認為是生態維持上較為穩定的環境（Fjeldså and Lovett 1997）。Hongay家的菜園在地景多樣性上相當豐富，有陽光充足的邊坡、大樹下的陰涼處、積水的溼地，以及建築物旁可供攀緣的籬笆，由此可見經營者善用地勢與順應不同的環境使用，也運用來種植各類不同生境需求的植物。

（二）Nikar的菜園

Nikar阿姨年紀約70歲，以下表列主要呈現她在部落居住空間中經常種植的其中一塊菜園，田的位置在村子裡，兩旁都有住家，田的南邊緊臨馬路，北邊有高大的檳榔和龍眼樹（*lingin, Dimocarpus longan* Lour.）和一條小溪流通過。阿姨提到原先是想在這裡蓋房子，所以地很方正，面積約有100多坪（~14公尺x12公尺），但因為暫時還沒有資金就放著種菜。她山上還有一塊地，但主要是配合休耕政策而種了南瓜，²⁵也有很多的野萵可以採收，在她住家後方也有一長方形的菜園，菜的組成與圖2菜園的種類相近。我們一樣重複造訪菜園多次，並進行生命史訪談，以下的描述以最早的兩次紀錄為核心，時間都在五月與六月之間，再補充不同季節的觀察。

阿姨表示夏天菜園可用的菜種類較少，九月到冬季才是葉菜類種植的時間，而二月至三月之間野菜很多，五月田裡則有許多種植的豆類生長，例如長豆（*kalitang, Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.）與鵲豆（*dadubien, Lablab purpureus* (L.) Sweet）等等。在都蘭凡是長形的豆類果實多被稱為*kalitang*，有的有專名，有的沒有。²⁶鵲豆是多年生作物，阿姨在菜園入口正對面，堆起了一些工具和架子，也種了整叢的鵲豆，紫色的花開的時候特別地顯眼。阿姨有自留種子的習慣，等到植物開花結實，種子留下來乾燥保存，等下個季節到的時候再種。而五、六月間也可以在田裡入口處觀察到幾株長得很高，開著花但不是食用季節的野生萵苣，阿姨笑著解釋：「這個留著不用管它，下一年就會自己再長出來。」，她的意思是野生萵苣

25 山上的田因休耕且只種植休耕作物，在此便不將製圖納入。根據訪談幾位報導人說明，都蘭近期常見的休耕作物有太陽麻、南瓜、蘿蔔等。

26 在都蘭*kalitang*用來指稱四季豆或豆類，像阿美族地區中文稱為八月豆、五月豆的豆子，在都蘭都以*kalitang*統稱之，但在不同的阿美族部落地區可能有另外的專名。

的種子會在成熟之後散落，這是她對常用野菜生長環境的觀察，許多菜園主人也一樣都具備如此能力。

阿姨九月的時候會種很多芥菜，因為很多人會向她買。阿美族喜歡的芥菜吃法是將整株芥菜用鹽揉過，把水份擠出來，裝袋收藏起來可以新鮮地吃，芥菜剛收成的季節裡，常常見到大家拿出來食用分享。芥菜也可以放在桶中醃製久一點，做成酸菜，直接吃或煮成雞湯、排骨湯等。當菜園裡不同的菜收成時，阿姨通常會在菜園裡整理好，綁成一把一把的，放在摩托車上騎到村子裡繞一繞，看有沒有人要買，看到有人就問，有朋友在家或聚會就停下來聊聊天順便賣菜，或坐在台11線上都蘭公車站牌旁，跟早上固定時間從馬蘭來的移動市集老闆娘一邊聊天，一邊等公車上下的人經過時，也常有認識的人來聊天或經過的人就順道買菜，有時很快在一個小時內菜就賣完了。阿姨也提到她採收的菜量也不是很多，只要騎著車繞繞村裡的街道兜售，就會把菜賣完了，其實不需要花長時間固定守在市集販賣，要是每天擺攤賣菜，時間反而會被約束住，就不能再去做別的雇工。

菜園裡有近60種植物（參見圖2與植物名錄），入口左側角落，也是靠近鄰居房子的位置，搭起棚架種植絲瓜（*dungi, Luffa cylindrica* (L.) Roem.），底下遮蔭處種有從山上移下來的山蘇（*lukuc, Asplenium australasicum* (J. Sm.) Hook.）和過貓（*pahko, Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.），與棚架銜接著的圍籬上茂密地長著木鼈子（*sukui, Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.）²⁷ 和小苦瓜（*anengelay, Momordica charantia* L.）。在都蘭，只食用木鼈子的葉子，報導人提及，雖然也知道果實可以吃，但採來煮的人很少，甚至會說這裡的人不喜歡這種吃法。小苦瓜的綠色果實與葉子都很常被食用，變紅的果實口感軟，很少採來吃，若採收是為留作種子之用，綠色果實可清燙後沾蒜頭辣椒醬油，或加蒜頭與油清炒。但像苦瓜葉幾乎是全年都可以採收的，不過也因為是爬藤植物，生命力又強，阿姨提到必須維持修剪，並讓它的藤蔓留在作為

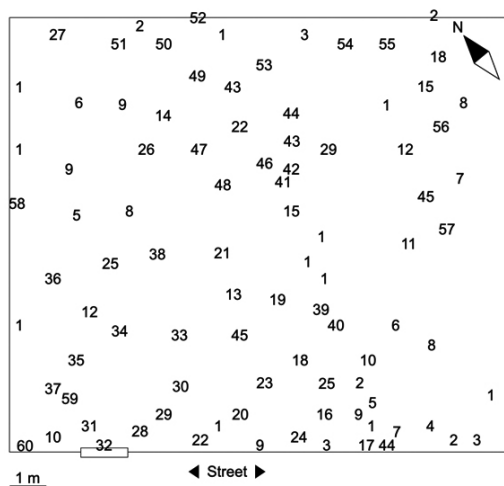
27 近期農委會臺東區農業改良場選擇將木鼈子的果實進行研究改良的重點推廣作物，目前研究顯示熟果具有很高的茄紅素含量（薛銘同等 2005；陳盈方、吳菁菁 2018：5），都蘭阿美族的報導人也知道這個訊息，但也表示在都蘭他們只喜歡用木鼈子的葉子煮湯，果實並不使用，不論果實是成熟的橙紅色或仍為綠色狀態的時候。

菜園邊界的圍籬上，否則長得太茂盛會妨礙到園中的其他植物的生長。沿著菜園西側邊界還種有甘蔗和木薯（*kaysiafa*, *Manihot esculenta* Crantz），²⁸阿姨說木薯都不用管，自己會長，她常挖來用水煮或蒸來吃，或煮在稀飯裡，像地瓜一樣。阿姨對菜園的規劃是在圍籬入口處一個較方正的田的範圍，固定依季節與她所熟悉的都蘭在地「市場需求」種植一些菜，在地勢較不平整的位置和東側較低的位置，則讓一些植物自由生長，其中間雜有可食用的野菜如野生萵苣、紫背草和龍葵，還有4-5種不同的地瓜，有的地瓜是以收成地瓜葉為主的品系。由於澆水時會使用旁邊溪流的水，環境裡常見的植物也會跟著土和水進到農園自己生長出來，比如雞屎藤、烏斂莓等。

Nikar阿姨國小畢業就在部落跟朋友一起作農換工（*mipaliw*），以前因為父母不讓她出外去讀中學，²⁹只好在家裡作農，還小的時候就跟著爸爸去插秧拔草，跟在犁田的牛後面用犁（*sasenat*）將土鬆開。那時候土很硬，插秧插不下去，就用挖的，然後用耙的，不像現在有殺草藥，以前的雜草是用拔的或挖的，也是很累。她很年輕16歲就結婚，生了孩子，學過幾個月裁縫，但沒有繼續，之後一直都是作農或是農務的零工。第一次婚姻失敗後，孩子沒有跟她，但後來孩子都長大了，也就沒差別了，還是會聯絡，她偶爾會去北部看孩子和孫子，但是住不慣都市裡把門都關起來，鄰居都是漢人互不認識也不相往來，她比較喜歡在部落的生活。後來遇見第二個先生，雖沒有正式結婚，但過得很幸福，跟著先生作漁船的生意，朋友也很多。只是短短的十幾年，先生突然因病過世，她又變成一個人生活。

28 木薯的阿美語名字發音與英語的cassava很接近，臺灣其他原住民如撒奇萊雅族的木薯發音也類似。是否與其引進臺灣的時間和源流有關，尚待日後進一步考察。

29 都蘭國小於日本時期1908年設立，國民政府來臺後改名為都蘭國民小學，都蘭國中則是1968年之後才設立的，在1968年之前小學畢業要升學，都要外出到臺東、花蓮，甚至是高雄才有可能。



1. 木瓜 2. 鵲豆 3. 川七 4. 福祿桐 5. 鵝仔草 6. 龍葵
7. 野萵菜 8. 番薯 9. 苦瓜 10. 絲瓜 11. 苦蕒菜 12. 昭和草 13. 酢醬草 14. 大花咸豐草 15. 孟仁草 16. 野菊
17. 非洲紅 18. 辣椒 19. 仙草 20. 聖誕紅 21. 南瓜 22. 菜豆 23. 萬壽菊 24. 朱蕉 25. 芋 26. 葱 27. 樹薯 28. 美人蕉 29. 小槐花 30. 射干 31. 苦苣菜 32. 稜軸假人參 33. 雞冠花 34. 日日春 35. 番茄 36. 甘蔗 37. 冬瓜
38. 芥菜 39. 大飛揚草 40. 弓果黍 41. 亨利馬唐 42. 紫背草 43. 銳葉小返魂 44. 烏斂莓 45. 芹菜 46. 龍爪茅 47. 玉米 48. 茴香 49. 銀合歡 50. 雞屎藤 51. 月桃 52. 龍眼 53. 印度鐵莧 54. 平甸莖白花菜 55. 野萵蒿 56. 假紫斑大戟 57. 牛筋草 58. 荖藤 59. 過溝菜蕨 60. 木鼈子

圖2 Nikar的菜園圖示（胡哲明製圖）

幾次拜訪也發現阿姨因為年紀漸長，身體健康不佳和必須在家照顧生病的兒子的因素，行動力受限，然而雖然只有偶爾到菜園走動，可以使用的菜仍然非常充裕，例如木薯、木鼈子、小苦瓜、野生萵苣、鵲豆、過貓、地瓜葉等等都依然長得茂盛，這也充分可見阿美族的菜園只需低度勞力維護經營的特性。

從植物生態學上的觀察來看，這個菜園有近四分之一的區域有廢土和雜物，使用空間也較沒有刻意規劃，但因為鄰近水源，取水方便，植物生長狀況還算不錯。而菜園前後均有圍籬，所以蔓性攀緣的植物種類和面積也較多，包含前述觀察到的小苦瓜、鵲豆、木鼈子、川七等。Nikar的菜園雖然屬於低度經營的區塊，但是高草類的外來種植物如大花咸豐草、銀合歡、象草等在此處並不常見。由於這些外來種的入侵性相當強，能夠保持如此的少量，更顯示這個菜園有經營者刻意的維護，可食用物種在此才能擁有如此的多樣性。

（三）Angay 與Amui的菜園

Angay和Amui夫妻年紀已經都超過80歲了，從高雄退休回到部落已經近15年，他們喜歡種菜，喜歡在田裡勞動，在山上有一片田，10年前產業道路終於鋪設好，進出方便許多，而位於都蘭村北邊約1.5公里處台11縣路邊的農

地（圖3），近期主要是休耕，但農地邊界靠溪邊還是有粗放的南瓜，農地裡還有一個水池，在西向的坡面與鄰田有綠籬分隔，在進行調查時，水池中沒有蓄水，只殘餘溼潤的表土，池裡有使用的植物除了長得零星的水芋，還有大葉田香（*Limnophila rugosa* (Roth) Merr.）。Amui阿姨說芋頭與大葉田香都來自部落的朋友，芋頭是吃起來不會「癢癢」的品種，比較不會對口腔造成刺激；大葉田香則是與野菊（*Chrysanthemum indicum* L.）、雞母珠（*Abrus precatorius* L.）葉子³⁰一起用來製作糯米酒酒麴的植物，自從回部落定居後，大約2005年間就開始種了，都是從別處移植進來種的。而為了要讓大葉田香有地方生長，她拔除了原本水池裡生長得過於旺盛的豆瓣菜等植物。這裡也可以特別留意，因為菜園女主人擅長釀酒，菜園裡特別栽種這三種製作酒麴使用的植物，這在其他菜園裡是看不到的。³¹

夫妻倆在山上的田種了整片菜園（圖4），從2015年開始，Amui夫妻開始每週一到週六固定在台11線上都蘭郵局對面的長青會擺攤，通常是他們夫妻一早一起到山上的田裡去採摘準備，之後太太先下山到菜攤賣，先生繼續留在田裡工作。除了賣田裡的菜之外，也有自製的加工品糯米酒釀、生醃肉（*siraw*）、醃豬油脂、米酒醃雞心辣椒、醃丁香魚等醃製物，或是家人夜間捕抓（*milaklaw*）的青蛙（*takura*）等等。菜攤上隨季節有不同的常見時蔬，例如五、六月間可見到A菜（*lawulaan*）、茄子、空心菜、青椒、小辣椒、大辣椒（*kamamulay*）、秋葵、地瓜葉（*kupil*）、莧菜、川七（*honro*）、³²皇宮菜、樹豆（*fata'an*）、小番茄（*kaperay*）、³³長豆、南瓜嫩心（葉和花均食用）（*tafelu no ciyak*）、香蕉等，或採集的人蔘菜（*Talinum fruticosum* (L.) Juss.）、³⁴野莧、龍葵、野生萵苣、昭和菜（*hikoki*, *Crassocephalum crepidioides*

30 雞母珠的種子含有劇毒，但釀酒的人都有避開不使用到的能力。

31 近期大葉田香可以用來製作飲料，很多東部的菜園可以看到它的蹤跡。我們長期調查的菜園中，另一位年約70歲的受訪者也表示，雞母珠葉子可以用來製作酒釀，懂得釀酒的她在菜園裡種了。但野菊在都蘭其他菜園就很少見了。

32 皇宮菜在都蘭也用川七同樣的名字稱呼其為*honro*，部落裡普遍區分川七有分紅梗與白梗，但阿美語名稱都相同。

33 近期都蘭流行種黃色番茄，也常見阿姨與其他擺攤的阿姨收成拿來賣。小番茄與前述提到的野生番茄或牛番茄名稱皆有不同。

34 稜軸土人參，一般民間以「人蔘菜」或「土人參」稱之。是晚近阿姨們的朋友間互相傳遞插枝即可活的新菜。

(Benth.) S. Moore)。有一次在五月底拜訪菜攤，看到阿姨攤子下擺了一個塑膠袋，裝了一些待整理的兔兒菜，我問她為什麼放底下？她笑說這個菜太苦了，是採來自己要吃的，一般買菜的人不會買，數量也不多，就不賣了。前面提到南瓜是休耕田裡隨意撒的種子，是很粗放的作物，很多家的田裡都有，阿美族喜歡食用南瓜嫩心和花，只要把梗和葉子上的絨毛連著表面較粗的纖維剝除，不論炒來吃或煮湯都是美味。攤上也賣綁成一把的野萵的梗，因為剝除表皮粗的纖維後，梗用來煮湯很好吃。阿姨也曾把撒播紅藜後疏苗拔起的嫩葉拿到菜攤賣，村子裡的漢人第一次買回家煮，發現真的很嫩又好吃，又回來問她還有沒有得買，她只好解釋說這個是剛好有的，其他要等紅藜長大了才有嫩葉可以採呀。

他們的菜苗是在臺東新站附近菜圃買的，裝在菜盤裡帶回來種，種作的蔬菜生產期多為冬天到春天之間，七、八月間野生採集的菜與種植的蔬菜都較少，但此時菜攤還是有絲瓜、地瓜葉、綠苦瓜、小苦瓜葉 (*papah no anengelay*)、芋頭、八月豆，阿姨還把已經老了的八月豆的豆筴剝除，收集成整包豆子帶來賣，放乾燥後可以保存更久，或是放在冷凍庫吃多少拿多少，在都蘭，大家喜歡把八月豆的豆子少量放在糯米飯內一起蒸煮的香氣。阿姨會用部落裡常見的作法，將大辣椒煮過後放在玻璃瓶裡，加米酒與鹽醃製，製成可以保存較久且具有特殊風味的醃辣椒，也會將小辣椒的葉子與小辣椒一起加鹽川燙，葉子煮軟後熄火與小辣椒一起撈出，放入開水中浸泡，放涼後裝瓶放冰箱保存，即變成夏天消暑退火的一道涼菜。夏天盛產的竹筍³⁵亦可做成另外一道涼菜，把採集的竹筍切段，用水煮後浸泡一晚，與水煮的綠色大辣椒一樣浸泡，兩樣原料撈出來加入開水，加上鹽放上幾天，就會有發酵的香味，放在冰箱中一段時間，湯汁會發酵而變得酸酸辣辣的，也是阿美族人的「酸辣湯」，稱之為 *linalu*，被視為是夏天最消暑美味的涼湯。夏天

35 報導人經常用「阿美族的竹筍」或我們「原住民的竹筍」來稱呼野生麻竹筍，用以區隔市面上的綠竹筍與氣味不同的竹筍，相較市面上對於竹筍因出青而帶苦味的排斥，阿美族反而喜歡帶有苦味的口感，也經常強調自採的竹筍帶苦味和市面上購得竹筍的不同。阿美族常食用的竹筍有夏天盛產的麻竹筍，花蓮光復一帶每年3-4月盛產的箭竹筍 (*dahci, Pseudosasa usawai* (Hayata) Makino & Nemoto)，在都蘭鄰近地區較少見，產季時偶爾也會從鄰近的泰源或是花蓮購得，另外漢人做涼筍的綠竹筍則不常食用或種植，若有則是在一般市場上購買。

的餐桌上若有這一道菜，總是令吃飯的人開心地讚嘆。

向阿姨買菜的人以附近的新住民和都蘭的漢人為主，偶爾會有開車路過省道的客人。村子裡阿美族的客人來，有的其實是為了停下來聊聊天。阿姨也提到阿美族人來買菜的客人少，是因為大家家裡幾乎都有菜園，不太需要買菜。而阿姨和先生賣菜，幾乎都賣一把20-30元，³⁶颱風天過後也還是賣一樣的價錢，他們說價錢差不多就好，菜是自己種的採的，多少賺一點就好，也不會去查市場的價格訂多少。

Angay 與 Amui 夫妻兩人最重視的是家庭的價值，阿姨受訪時常說，她很高興自己的孩子孫子都很認真工作和讀書，家人有節日就經常團聚。Angay 擔任現任頭目的顧問，Amui 也一直是帶領部落婦女組令人敬重的耆老。旅居在高雄30幾年的時間，夫妻倆以前也陸陸續續將喜歡的芒果、龍眼跟香蕉等果樹種苗帶回都蘭的田裡栽種，*faki* ³⁷解釋說他種的龍眼的果實是比較大顆的，他們旅行移居的記憶與味覺喜好的連結，也具體呈現在植物的品系和菜園地景之中。農園的角落長著一棵他們排灣族親家帶來種的假酸漿（*Trichodesma calycosum* Collett & Hemsl.），*faki* 笑說，親家說這樣要包排灣族的 *cinavu* 就不用從屏東帶來了！我們在部落調查其他菜園的時候，也在每一個有排灣族親家的家戶菜園裡發現假酸漿的蹤跡，這裡園中的幾株檳榔也是親家帶來種植的，這些表現是阿美族菜園裡的植物地景中，隱含具現的親屬與社會網絡。

Angay 與 Amui 在山上的菜園（圖4）面積相當大，有近四千平方公尺，中間主要的區域是大面積的輪耕栽植，田埂田畦都很清楚的規劃，也因有翻土種植，所以中央區的雜草很少。但是由於這個菜園周圍就是森林，屋旁也有一個小水池，以物種而言，會比山下的菜園多了一些種類，例如異花莎草、碎米莎草、鴨舌草、耳葉水莧菜、四生臂形草等。菜園邊坡則是典型的次生林，有血桐、白匏子、盤龍木、魚藤、玉山紫金牛、山棕（*Arenga tremula* (Blanco) Becc.）、³⁸九節木、小梗木薑子、山黃麻等植物生長其中。因為大面積種植，

36 這裡雖以一把為籠統的計算，但一把的大小比市面上來得大，且不同時節也不太會有大小變化。

37 *faki* 為都蘭部落尊稱男性尊長的稱呼。

38 山棕心在花蓮地區常見使用，但在都蘭，雖然環境中可見其生長，在地人卻不使用。

有使用小型農機整地，所以田內存在的野草在頻繁的清理下會較不易存活。因此就此較大的土地面積上所觀察的來說，野菜的多樣性並不算太高，但是若以整體物種多樣性來看，會因為有較多的其他物種，顯得較高。

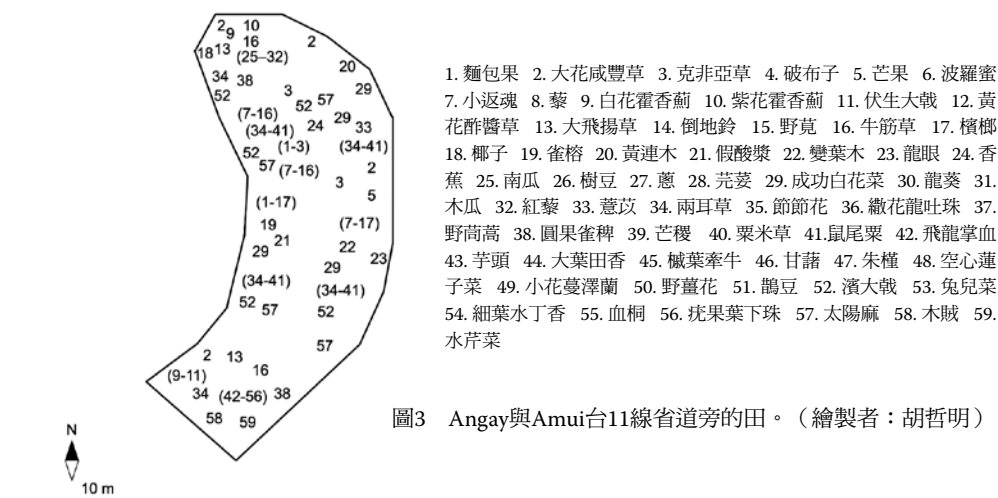
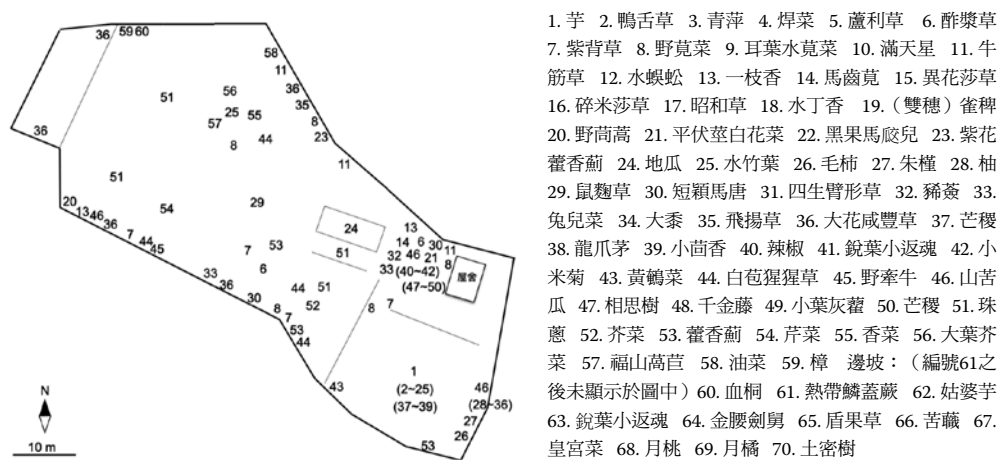


圖3 Angay與Amui台11線省道旁的田。(繪製者：胡哲明)



周邊植物：71. 白匏子 72. 龍眼 73. 檳榔 74. 臺灣欒樹 75. 山柚 76. 箭葉鳳尾蕨 77. 銀合歡 78. 竹葉草 79. 台灣鱗球花 80. 三葉崖爬藤 81. 洛葵 82. 一枝香 83. 酢漿草 84. 垂枝草 85. 三角葉西番蓮 86. 海金沙 87. 山黃麻 88. 小花蔓澤蘭 89. 金銀花 90. 繖花龍吐珠 91. 長穗木 92. 小杜若 93. 風藤 94. 小梗木薑子 95. 木瓜 96. 盤龍木 97. 魚藤 98. 雞屎藤 99. 菲律賓榕 100. 九節木 101. 蟲屎 102. 玉山紫金牛 103. 山棕 104. 臺東龍眼 105. 黑板樹 106. 菝葜 107. 假酸漿 108. 煙火樹 109. 變葉木 110. 多果漿子莧 111. 長梗紫麻 112. 龍葵

圖4 Angay與Amui山上的田(繪製者：胡哲明)

(四) Putal家的菜園

Putal夫妻家裡原本有好幾塊田地，現在僅剩這一塊田，是他父方爺爺留下來的，持續種著水稻，他爸爸的哥哥的田已經賣掉，其他的祖地也因位於道路邊，過去數年海岸地價持續上漲後也都賣掉了。這塊地大概在10年前，才蓋了能聯外的產業道路，否則車子是無法上來的，以往到田裡要沿著溪流溯溪再走上來，也是因為這個問題，這片田一直留了下來，目前一年種兩期稻作。雖然夫妻倆的專職是做水泥包工，生意做得很成功，但家裡的田園始終都是夫妻倆帶著孩子與Putal的母親自己在整理種作。Putal平時自營工程，農忙時常趁一大早就到田裡去工作，加上家人的配合，收成後的米以自留食用為主，產量多了才拿去碾米廠賣。種稻的面積約4分大，Putal說收成後賣的錢只有把肥料和租機具³⁹的成本收回來，所以也只有賺到自己家人每天吃的米而已。

一月到訪的時候，Putal家已經打過田但還未插秧。農園入口的左手邊，原先也是種稻的位置，因為這塊地想休耕一年，他們想說田裡有接水，取水比較方便，因此去臺東的種子行買了菜籽，先用菜盤自己培養小苗，再種到菜園裡，九至十月間撒了菜種，種了阿美蔥、蔥 (*kafusuay*)、茼蒿、香菜、辣椒、空心菜、紅蔥、薑等等（見照片2），種植的菜株間，尤其是空間較廣的蔥株之間，很常見到恣意冒出的龍葵，而菜園旁零星長著野萵、兔兒菜、紫背草和野生萵苣。在此野菜種植的區域雖不算大，但因緊鄰著次生林，即使有頻繁整地，各種野菜仍很容易地長進來。

進入菜園的左側有三棵已接近結實季節的樹豆，Putal太太說：「有這幾棵在二月收成的時候就很夠吃了，樹豆收成多時，只要將豆莢剝掉，放乾，用塑膠袋分包裝，收藏起來可以吃很久，拿來煮獸肉、排骨，加鹽、老薑、米酒就可以了。」菜園兩側分界的地方有Putal媽媽喜歡吃的香蕉，是去朋友家田裡分株來的，種類有黃皮與紅皮的，口感非常扎實好吃，菜園的周圍兩邊都有零星的幾棵香蕉樹，而在菜園靠山也是西邊的方向，則有整排的竹子，竹筍的季節產量很豐富。Putal太太說農園的邊界與其他家的田相鄰，邊

39 主要指插秧機與收割機。

界附近的竹筍有時會被鄰居捷足先登採走了，通常也是摸摸鼻子就算了，但偶爾也是有發生爭議的時候，他們也有個很傳神的說法，她說她會跟鄰居爭辯說：「那明明是我『阿公』的，怎麼會叫偷採？」但這裡指的可不是真的誰家的阿公種的，而是指那邊是「公」有的，是「沒有人擁有」的意思，也就是，有採集物能力的都可以去採，雖然這個幽默的隱喻背後，也是有來自阿美族的土地使用與採集其實是有先佔權的觀念，⁴⁰不過在當今私有權已經普遍的時代，很少有真正在其他人士土地上採集的事發生，除非得到主人的允許或邀請。



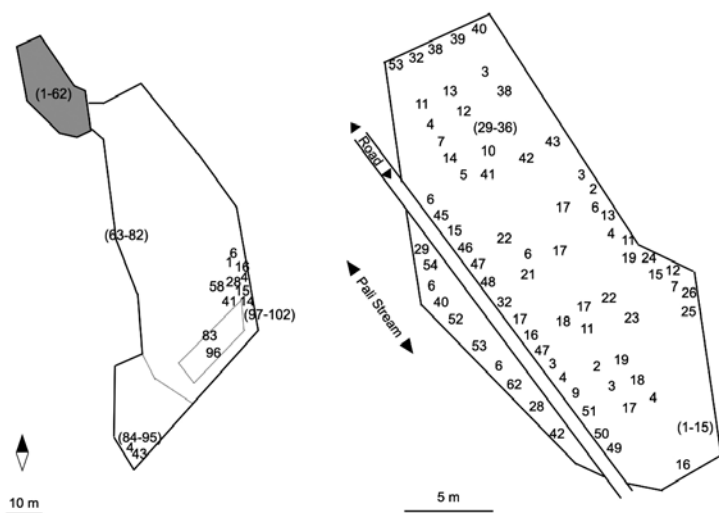
照片2 Putal家田裡的菜園（胡哲明拍攝）

菜園的周圍也有些沒有規劃使用的地，靠竹林的位置大花咸豐草幾乎佔據了整片空間，雖然這植物的葉子也可以食用，但因為其侵略性強，容易影響其他作物，所以不需要的時候會把整區植物移除。靠近菜園除過草的空間，則留了幾株主人形容的「不請自來的玉米」，還長出了小葉灰藿（*Chenopodium serotinum* L.）和馬齒莧（*Portulaca oleracea* L.），這兩樣是花蓮一帶食用的野

40 許功明與黃貴潮（1998：39-41）曾經在阿美族的物質文化調查報告中寫到有關先佔權的紀錄，採集物的部分由誰先看到而動手摘取的，便是有這採集物的所有權，但若是看到採集物而不動手採摘的，則無所有權。

菜（吳雪月 2000：164-165），在這裡雖然有生長，都蘭的族人均表示不會食用，也沒有在地的阿美名。田地的邊界種了幾棵檳榔樹，而整個水稻區的旁邊也有一兩棵的麵包樹、破布子（*Cordia dichotoma* Forst.）、構樹和各種果樹如龍眼、芭樂、芒果、枇杷，龍眼樹下的低地蓋了一個雞舍養雞，雞舍的黑色屋瓦上面恣意地長著幾株火龍果。

在入園的位置長了幾株野茼蒿（*tatirengay*, *Conyza sumatrensis* (Retz.) E. Walker），這種植物阿美族名的字義為，「站起來的菜」，葉子絞碎打成汁可以用來很快止血，我們在其他菜園沒有觀察到其使用，⁴¹Putal太太說這是她過世的公公非常喜歡留的植物，因為算是藥的一種，休耕過後，在菜園入口一片田地上整地完，土裡會自己長出一株又一株的野茼蒿來，彷彿是老人家刻意留下來的樣子。



1. 野茼蒿 2. 牛筋草 3. 大飛揚草 4. 紫花藿香薷 5. 鱧腸 6. 大花咸豐草 7. 銳葉小返魂 8. 紅花野牽牛 9. 孜然 10. 水虱草
11. 繖花龍吐珠 12. 繩黃麻 13. 長柄菊 14. 高野黍 15. 兔兒菜 16. 酢醬草 17. 本島蒿苣 18. 葱 19. 龍葵 20. 小葉灰藿
21. 茼蒿 22. 香菜 23. 空心菜 24. 馬齒莧 25. 一枝香 26. 紅葱 27. 薑 28. 孟仁草 29. 血桐 30. 野苋 31. 薄荷 32. 銀合歡
33. 美洲含羞草 34. 馬咬兒 35. 山黃麻 36. 磨盤草 37. 野桐 38. 毛西番蓮 39. 月桃 40. 山珠豆 41. 煉莢豆 42. 平伏莖白花菜
43. 藿香薷 44. 山林投 45. 辣椒 46. 芒果 47. 香蕉 48. 樹豆 49. 玉米 50. 莖菜 51. 豨薟 52. 龍眼 53. 綠竹 54. 漢氏山葡萄
55. 蟲屎 56. 春不老 57. 小花蔓澤蘭 58. 三角葉西番蓮 59. 構樹 60. 雞屎藤 61. 破布子 62. 葛藤 63. 榕
64. 大黍 65. 甘蔗 66. 雙花蟛蜞菊 67. 蒺藜草 68. 金午時花 69. 伏生大戟 70. 麵包樹 71. 枇杷 72. 芭樂 73. 苦楝 74. 黃藤
75. 檳榔 76. 盤龍木 77. 鞭葉耳蕨 78. 海金沙 79. 箭葉鳳尾蕨 80. 洛神花 81. 火龍果 82. 倒地鈴 83. 蓮花 84. 圓果雀稗
85. 龍爪茅 86. 兩耳草 87. 鋪地蝙蝠草 88. 藍豬耳 89. 槭葉牽牛 90. 姑婆芋 91. 雀榕 92. 青萍 93. 木賊 94. 土密樹
95. 象草 96. 香茅 97. 節節花 98. 葶藶 99. 亨利馬唐 100. 樟 101. 牽牛花 102. 茅麻

圖5 Putal家田裡的菜園（圖右為圖左之左上角區域放大圖）（胡哲明製圖）

41 在Hongay的菜園也有紀錄到野茼蒿這個植物，只是菜園主人未提及是否使用。

在2月間我們又在Putal位在村中的家屋旁邊的菜園進行了紀錄，這裡本來有個建物 and 牛舍，但後來這家親戚搬走了，泥土蓋的瓦房因老舊倒下來了，拆掉後空出來的空間，銜接著Putal家的廚房，他們就種一些平常煮菜隨手會用到的香料植物，但需求量比較大的蔥還是大範圍種在田裡，田裡菜的種類也較多。

家屋旁的菜園邊界上長了整叢的鵲豆，以及另一種村內菜園裡也常見的爬藤植物翼豆（*fadas, Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.），一月才剛盛產過，每天吃都吃不完，Putal解釋這個植物只要樹頭（*tatapangan*）還在的話，每年季節到了都會長，我們可對照其解釋是如植物學上講的「多年生」的意思。靠邊界還有幾株檳榔是很久以前種的，Putal笑說是那裝飾用的，果實已經不太使用了，颱風來了還怕會倒掉危險，要找時間處理掉。從纏繞檳榔生長的荖葉可以觀察到使用痕跡，比較低矮的部分採摘痕跡很明顯，他們平常要使用就來採。菜園種植的部分以蔥、辣椒與香菜為主，種植使用的範圍也不大，其餘的空間就留給野菜自己生長，有鬼苦苣（*dawaitay, Sonchus asper* (L.) Hill）、龍葵、野生萵苣等，屋角養了幾隻雞。Putal說只要一下雨，很多種過的菜會自己再長出來，像地瓜葉、紅藜和上面提到的幾種野菜，但他媽媽若看到草太長和有空時，還是會把無用的雜草整理一下。

他們在田裡會特別種的有阿美蔥和漢人的蔥，漢人的蔥稱為*kafusuay*（*Allium fistulosum* L.），在阿美語的字意是「空空」的意思，⁴²用來形容蔥的綠色部位較圓且大，是Putal媽媽去跟朋友分株（*mipiciay*）來扦插。這兩種蔥在3-4月季末之後，全部從土裡收穫起來曬乾，都還可以儲存很長的時間。Putal家蔥吃得，且如村中阿美族人一樣，講究不同的蔥的用途，也因此都會自己種，從9月開始，在割完稻後留稻子的頭把稻草鋪上去，撥開一個洞一個洞將蔥插進去，蔥會長得很好，土壤也比較肥，而且Putal家還會持續分批種植，這樣最慢到1月以前種完，就能逐步從1月開始分批採收，一直收到4月

42 *kafusuay*這個字在幾個阿美語字典上均查詢不到，是一個地方用語，我們也可以理解都蘭人對於蔥的味覺喜好和講究品種，要特別多用這個字來形容漢人的蔥，但*kenaw*這個阿美蔥的指稱，也可以擴大到指涉所有的蔥，像*kafusuay*就被認為是*kenaw*的一種，只是要指稱得更仔細就要用不同的字。但在這裡紅蔥頭就沒有特別的阿美族名字了。

為止。即使季末了，4月將所有的蔥採摘起來曬乾掛起，也形成村裡有菜園的家庭倉庫裡，常見到的吊掛整齊的阿美蔥的美麗景致。Putal解釋，老人家通常會留大顆一點的作種，乾燥的蔥柄就剪掉只食用蔥頭的部分，以前採了蔥都會放在廚房爐子上燻，不容易長蟲，報導人也特別提到現在的放久了很多裡面都會變空，許多報導人形容以前都蘭的阿美蔥都很大，但現在都變小了，甚至越來越難找到理想的蔥種，讓他們覺得很擔心以後找不到這種蔥了。

現在都蘭有阿美蔥的人家已經很少了，只有1-2位種得多，產量多的時候會拿出來賣，不像過去家家戶戶都有留自己的蔥種可以繼續種，Putal提到曾經想要試著隨時種，但太陽還很大的時候也不會長，與阿美族的蔥相比，漢人的做菜用的蔥隨時可以生長，但吃起來的香味不一樣，這種蔥他們也不會拿來生吃。阿美族很喜歡直接把阿美蔥洗淨，捲起來，沾點鹽直接入口，或是也可以加上香菜切段放在一起，是一道部落隱藏版生菜吃法。

一般的青蔥 (*Allium fistulosum* L.) (漢人的蔥，西方的Welsh onion) 指的是葉子基部不會膨大的蔥。珠蔥 (*Allium cepa* var. *aggregatum* G. Don) (火蔥) 指的是有紫紅色薄膜包覆著鱗莖，而一般常用作油蔥的種類，過去學名有時被列為*Allium ascalonicum* L. (Rabinowitch and Kamenetsky 2002)。另外還有一種常被混淆的植物「薤」，或稱落薹 (*Allium chinense* G. Don)，會開紫紅色的花。阿美蔥形態上和薤比較近，但是都蘭族人很強調阿美蔥不是落薹，型態與味覺上可以區辨開來，未來還需要更進一步的鑑定才能解決名字確認的問題。

從上述4個菜園裡人與植物共伴的社會生命史與植物分布圖中，我們可以見到在種植維護菜園的技術上，尤其是對於數量和種類的選擇裡，阿美族的菜園經營目標均不是在追求生產量的極大化，反而是在種植經常食用的植物菜種，與選擇保留喜愛的野生植物生長空間，這是來自於每個經營者與其家戶在飲食上面的需求、喜好和記憶，加上少量新開發認識的味覺選擇。另外，每個菜園均具備有善用土地資源的知識和能力，多選擇以低度干擾的經營方式進行，例如，菜園中的空間只有小範圍局部以堆土直排密集種植（菜畦）的方式經營，如此也維持了一定的空間範圍可供家戶喜好的食用野菜生長，這樣在空間允許的情形下，保持了不同的微生境 (microhabitat)，比如

陽光多的、陽光少的、土壤較溼的、具圍籬可攀爬的等等。而這多樣類型空間的並存，也形成了阿美族菜園的一大特色，我們也可以說，這樣的經營方式也維持了菜園內植物種類的生物多樣性（biodiversity）。

我們長期調查的菜園，都具備隨著季節保留野菜生長的空間與採集使用的經營模式，這讓他們的菜園永遠生意盎然，有幾乎取之不盡的充裕選擇。像這樣的技術基礎，讓菜園能支撐起家庭的生計使用，即使在菜園主人無法隨時照顧之時（如例（二）Nikar的菜園），仍有可食用種類和數量。也是菜園主人可以彈性安排個人工作時間的選擇，如例（一）Hongay、（二）Nikar，同時受雇釋迦園、荖葉園、預約制餐廳或是像（四）Putal進行自營工程，可趁天候不佳無法上工或一大早的時間到田裡工作，像這樣的生活型態是現在許多村中年紀50歲以上的世代常見的，但這同時也延續了家庭喜好的在地味覺，與維持住低貨幣依賴，更提供了家戶飲食中喜好的地方品系與可多樣選擇的食物來源。

另外，上述的菜園種植者都有從小跟在父母親旁共同工作的觀察，與密切接觸的親族或年齡組社會網絡，相互學習與交換取得一些傳統或流行種植品種的方式，由此也可見知識傳承與阿美族社會原有的親族和年齡組織網絡密切互動相關，也是這種類型的傳統生態知識得以再生產的空間。

我們在觀察過都蘭部落整體環境之後，發現周圍環境便可見到這些常見於餐桌的可食用野菜生長，報導人們也都形容，野菜只要季節到了「它自己就會在菜園裡長出來」，紫背草的種子會隨風飄散，像蒲公英一樣，龍葵和野生萵苣的種子容易掉落土中，下一個季節就又長出來了，這些植物種實快速傳播和生長，以及具有強韌生命等能力，就是農業上被稱為「雜草（weeds）」的生物特性（Baker 1974, 1991）。但另一方面，在這個人與植物的共生關係（symbiosis）裡，維持一個良好的與可食用野生植物共生的菜園環境，其實需要特定的運作模式，亦即阿美族人為整理土地與園藝耕作所作的準備工作，與刻意清理掉不需要使用的雜草，提供了這個共生關係的基礎，我們也可以說，這些野菜也依存著阿美族人的菜園和農田周圍而生長，所以，龍葵、野生萵苣和野萵等可以在種植菜園的間隔之間恣意地生長出來，也成為了阿美族人喜好與取之不盡的盤中物。若是沒有這些固定的維

護，菜園所處的生態位置，多半很容易被更有侵略性的雜草，如大花咸豐草、象草這些植物快速取代。因此，菜園裡的物種多樣性可以被視為是一種阿美人與植物的特殊共生關係，二者缺一都很難長期保持野菜生長的樣貌。⁴³接下來我們將更進一步銜接菜園經營技術與野菜作為阿美族喜愛的日常飲食實踐的意義，與野菜的現象所具有的原住民地方傳統生態知識的特性，以及上述民族誌中所隱含的人與植物的關係裡所具備的社會網絡與交換的意義。

四、菜園作為日常飲食與地方知識的社會性實踐位址

前一節提及的菜園經營技術與其他在都蘭調查的家庭菜園相仿，都是小規模經營、多物種且量少，與以量產為目標的單一化商業型態不同。家庭菜園具備了農業生物多樣性與善於運用仿擬生態環境的能力，例如建立遮蔭或供爬藤植物攀爬的圍籬，就像在模仿森林中不同層位的生長環境（Wezel and Bender 2003；Galluzzi et al. 2010）。Buchmann（2009：705）提出對古巴的菜園在政治經濟危機時期反而更加流行的研究觀察，進而探討菜園的植物使用與其組成和管理，以及此與相關的歷史過程和社會生態韌性之間的關聯，他也引用來自Berkes等研究者（Berkes et al. 2003）對於社會生態系統韌性（resilience）的定義，提出在知識多樣性的形式裡，社會文化多樣性使得社會能具備創新與再組織的能力，因此能降低脆弱性，使其具備因應危機的能力，也增加可取得資源的多樣性。以下本節將先探討生態仿擬與阿美族菜園的關係，以及強調在我們的觀察中，阿美族菜園中的物種多樣性與少量多物種的野菜的經營模式，不只具備類似於上述家庭菜園的特質，更與阿美族的混合飲食美學和對苦味的喜好緊密相關。

43 此點可呼應第二節研究方法的理論探討中，涉及人與非人（野菜）共構的社會性，也如同近期有關多物種民族誌（multi-species ethnography）的研究所隱含的（Tsing 2015），雖然可以再衍伸出從野菜的觀察角度，替分析提供從另一個方向理解植物與人的關係的創造性與能動性的檢視，不過本文限於篇幅，將重點放在物質性、原住民傳統生態知識與地方知識的理論對話上，由植物的視角再延伸討論的問題將留待他文再進一步探討。

（一）仿擬、混融與共生：從菜園到餐桌的味覺地景與韌性

在前一節中，我們觀察菜園經營中仿擬生態的技術，嘗試將其和菜園中植物與人共生的樣貌描繪出來，這些細微的經營手法存在於一些容易被忽略的人為狀態中，甚至被認為是純粹「野生」的，但其實卻是阿美族隨手整理經營而來的菜園環境。此外，我們在前面也提到菜園物種中有部分是外地移入的歸化種，隨著阿美族人的移動與味覺喜好而落地繁衍。野菜의稱呼，比較是一種約定俗成的稱呼方式，但其所指涉除了可食用野菜如龍葵、野生萵苣、紫背草等之外，還包括一些種植的豆類如鵲豆，以及紅茄等，明顯是人為種植的物種。而仿擬生態的能力、阿美族堅持的味覺，和善於生存在環境條件底下的特質，當這三者結合起來時，正表現出一種屬於這個族群的、鑲嵌於日常美學中的韌性與地方性。與報導人一起討論比較不同菜園的植物種類後，我們也更加理解每個菜園物種組成的獨特性，菜園植物的種類選擇正具備有個人或家戶使用者飲食地景的意義。混合野菜生長空間的仿擬生態系統，以及讓野菜與種植的蔬菜共生，是阿美族菜園普遍的經營方法，但這除了涉及到植物環境共生、營造與經營菜園的技術之外，也是因為阿美族偏好食用的植物部位（例如前述的小辣椒葉、南瓜的花與嫩心、小苦瓜葉與芋頭柄等）和喜好的苦味口感，與一般以漢人消費者為主的市場選擇大不相同，這些食材除了自行生產或在部落內部網絡交換之外，無法在一般市場取得。雖然鄰近都蘭的臺東市區和成功鎮有黃昏市場，有常態性的市場化野菜，但其實部落在地環境可以低度經營與取得的野菜數量，已經非常多樣且足夠。少數的區域性特產如「情人的眼淚」，或是生長在較高海拔的箭竹筍與瓦氏鳳尾蕨（*salipa no maymay*, *Pteris wallichiana* J. Agardh）⁴⁴，近期也見到在其盛產季節時，部落裡的人會以電話或Line群組向花蓮的親友訂購寄送，這儼然也形成了一種族群內部共同味覺喜好的消費網絡。有趣的是，在都蘭也記錄到，居住在泰源的客家人會從他們工作或居住的環境，採摘整理好瓦氏鳳尾蕨再賣給都蘭的阿美族人，買到的人還會同時分送組友，一起共享這苦得

44 *salipa no maymay*字意為形容瓦氏鳳尾蕨捲曲的模樣像鴨子的爪一樣。

特別好吃的菜，但採集蕨菜的客家人卻是不吃這植物的。

部落內流行的食譜也具有理解菜園安置物種的線索，像常見的圍籬爬藤植物小苦瓜的葉子，就被報導人形容像是阿美族的調味料一樣，煮菜加了之後會很有味道。除了煮成涼湯之外，報導人多強調像絲瓜、茄子或是芋頭甜味太重，阿美族式的煮法是將小苦瓜的葉子加入，這才是他們喜歡的風味，煮出來的食物味道層次也更豐富。在部落街道走動觀察可以發現，家庭建築旁有一些非常狹小的菜圃，使用者隨著季節在此種植少量蔬菜，並保留可食用野菜任其生長，這靈活運用小範圍土地的生產方式與因應混合食用喜好的苦味相當吻合（見照片3）。



照片3 村中家屋旁一個3乘8公尺的狹長空地上就包含了共15種植物的生長，雖然屋主主要種植的是茄子，但其他生長的野菜也共同成就了阿美族菜餚需要的苦味元素。
1) 茄子、2) 鵝仔菜、3) 雞屎藤、5) 龍葵、6) 苦瓜、7) 兔兒菜等可食用植物，以及4) 成功白花菜、8) 小返魂、9) 銳葉小返魂、10) 大飛揚草、11) 酢醬草、12) 孟仁草、13) 亨利馬唐、14) 弓果黍、15) 伏生大戟。（胡哲明拍攝與製圖）

混合數種不同的野菜煮湯，是最常見的族人喜愛烹調的方式。有一道報導人分享的食譜，是用蝸牛（*dadufi*）、野生萵苣、小苦瓜葉、茄子、野生麻竹筍、絲瓜、苦苣菜、木耳（*tangila*）加鹽煮成一鍋湯，有時平常沒有那麼多種菜，但有其中的3-4種也行，旅居外地的孩子回家時，還會問爸媽有沒有這

大鍋湯可以吃，阿美族也戲稱其為「八菜一湯」，意思是把八種菜煮成一鍋湯，⁴⁵外人乍聽之下會以為是多麼豐盛的一桌菜，但其實是以美式幽默表達桌上只有一道菜而已。這種混合不同野菜的味覺也非常獨特，是一種有甘有苦特別的滋味，是很多族人津津樂道的佳餚。而這混合（*milamlam*）煮食的味覺，與有甚麼吃甚麼隨遇而安的採集美食與生活哲學，也是來自過去在不同人家田裡換工（*mipaliw*）的共同飲食經驗。像有70歲的報導人表示，小時候部落生活多以作農為主，田邊隨處都有小苦瓜和其他野菜的生長，她的爸爸煮菜時隨手拿一點加進湯裡的味道使她難忘，但這些記憶從日常生活的美味到成為現今懷念的古早味，也反映出當今生活型態改變後，對於族群喜好與傳承的飲食味覺如何持續的挑戰，而在菜園的混融經營中，此一飲食地景也再現了味覺的記憶與可能。

（二）交換、日常性與社會性的實踐

Nancy Turner在加拿大第一國族的民族植物學研究中，曾提出海菜的採集與交換作為一種非正式的文化經濟，其中隱含了社會經濟交換（social economic exchange）與成為維繫當地適應不穩定環境因素的一種韌性（Turner, Davidson-Hunt and O'Flaherty 2003；Turner 2003, 2016），這裡所隱含的交換與其非經濟領域的社會面向意義的探討，值得再從人類學研究的理論來深化與脈絡化地理解（Sahlins 2017[1972]；Appadurai 1986；Robbins and Sommerschuh 2016；Tsing 2005, 2015）。此一命題也來自在參與觀察過程中經常遭遇的，報導人之間相互分享的社會網絡行動，這促使本研究除了將野菜定位在看似日常的飲食消費物之外，也同時觀察其如何作為社會交換物的意義，亦即這類植物既是阿美族人的喜好物，也是其社會價值體系中的可交換物。這個交換連結與在地使用、流通與需求的面向，尤其是族群與地方上特別的味覺喜好，和菜園經營者的選擇等脈絡意義相接，也是阿美族野菜的傳統生態知識內涵裡所呈現的樣貌。而交換的面向更讓我們理解，何以日常的野菜能

45 也有人說「六菜一湯」，都是以多樣野菜煮成的野菜湯。同樣地，也有報導人以「九鍋菜」稱呼從田邊野外採九樣菜煮一鍋的湯。

夠展示與連結起社會網絡間關係的表達，且具備不同物質性的野菜在其中能扮演的不同意義。

舉例來說，當我們詢問到某種菜有多少產量或多常食用的問題時，報導人的回應是：「菜長那麼多吃了也會膩，當然會去都蘭街上或去臺東買菜，不然有人給的也多到吃不完了。」所以即使是菜園裡有菜可以採摘，但想吃不一樣的菜，會選擇到市場上購買，或經由與其他人的菜園交換拿到。這類交換可以是很即時隨興的，休耕田裡隨意撒的種子也可以是阿美族社會性展現的媒介，像每當部落休耕田裡有大量的白蘿蔔、南瓜與樹豆成熟時，主人開口邀請與社會網絡的出動便完成一次互通有無的交換。⁴⁶然而這也提醒我們，當現今東海岸的外來物質與飲食的可能性變多了之後，會刻意維持菜園植物的樣態，乃至不完全隨外界流行而維繫其內部種類組成的飲食邊界，更加具備主動維繫飲食喜好選擇的意義。但另一層意義也很重要，因為在這同時也降低了地方倚賴大規模資本化市場與貨幣經濟的需求。當菜園中的產量超過個別家戶需求，以交換的方式在內部的社會網絡中流通時，他們同時也藉由交換維繫強化了社會內部的連帶（social bonds）。

在人類學研究中有關禮物與交換的討論裡，不論是關於互惠的層次，或是物的生產背後隱含的勞動是否異化（Sahlins 2017[1972]；Gregory 1982；Appadurai 1986；Miller 1998a, 1998b），或是有關回禮、交換與價值的實踐之間的關聯（Mauss 2002[1925]；Munn 1986）均有許多深刻的討論，在此我們關注野菜作為日常交換物的物質性，分析菜的類型差異如何作為交換物的媒介與社會文化價值之間的關係，並探討這將如何進一步告訴我們其所涉及的社會性，與菜園的物質分享對於阿美族人社會生活的影響。如同前引Long與Moore所提出的社會性的概念，強調虛擬性的能力（capacity for virtuality）、賦予物想像的能力、賦予其意義與重要性的心靈的能力（2012：46）。他們提示，在人類社會性中，人們通過倫理想像的實踐施展這些能力，若將此概念轉換到阿美族的野菜與人共構的世界中，部落生活中

46 近期常見休耕田裡的植物除上述幾種外，還有黃麻嬰。受訪者也常提到，休耕田裡長出的野菜，也是會邀請親友前來採集的，但若是蔬菜作物則是主人採收或作為商品販售為主。

的族人心中有社會，他們與自己最常一起互動生活的親人與年齡組友，抱持一種豐富共感的情感性在相互支持著，這即是從倫理想像到實踐與施展這些共享行為的社會性的最佳表現。⁴⁷

相對地在本文第一作者長期研究的小米週期儀式中，物質的流動在穀類如小米等儀式性作物上，顯得受到習俗禁忌的規範而較為封閉，但是野菜則大為不同，「多到吃不完」的選擇也帶來一種豐裕性，而提供了易於流通的可能。文獻上記載，傳統作物小米的種子須由家中女性保管與有限制的交換（古野清人 2000[1945]：58-59, 100；羅素玫 2005：165-166）。但從報導人口述與植物學上的觀察均可見到，野菜種子在其菜園與周邊環境中的豐裕性，使其物質具備了日常且開放的傳播方式，也更容易流通。雖然同時弔詭的是，日常性的多產也讓野菜被視為無足輕重而常被忽略。然，本段接下來將論述，在此類現象中，野菜的味覺地景與記憶卻能在此日常且邊緣性明顯與不受重視之處，開展出一種屬於阿美人獨特的社會性與地方性。

Ellen與Platten（2011：580-581）的研究提到，在像英國如此工業化的社會裡，仍常見有可預測且被社會性地規範的植物種源交換，這同時涉及到了交換現象與生物物質的重新分配。種源既可以是商品也可以是禮物，通過菜園裡種源交換的次經濟，強化了我們寬鬆地稱為禮物的實踐，也意識到其外於社會控制的面向。他們也認為，交換並非如Carrier（1995：145-6）或Bloch與Parry（1989：10）所言，勢必是高度象徵化的，或只能是交換或交易擇一。兩位作者反而認為這裡所談是如Appadurai（1986：11）所述交換或是交易的意義，是依照物在其社會生命史的不同時刻與脈絡之中所展現的樣貌而定。在阿美族野菜的交換與交易現象中，較稀有的「媽媽的眼淚」有較多關於交換的敘事產生，同時也有部落風味餐廳的訂購交易，但其仍不被視為單純的商品。例如前節提到（一）Hongay家族菜園裡，除親族成員外，部落中年齡組織的組友和上下級熟識的女性好友也會常常來訪並撈取，她也多次向我們強調，「菜園裡的菜不是拿來賣的」。因此，在上述的社會網絡間，反而具有一些類似道德經

47 關於阿美族飲食地景之上隱含的共享與情感性，亦請參考羅素玫（2020）。

濟學的面向在，可以承載一種在社會網絡之內、以此珍貴野菜相互分享的意義。但差別在於，這些較難以取得的野菜比較會見到貨幣交易和交換並存的情形，其他像藤心之類由山上而來的採集物亦如是。交換與交易仍然具有區辨社會關係的意義，我們在拜訪一位客家族群背景但有加入部落年齡組織的成員的菜園時，觀察到菜園中種植蔬菜的間隙生長著大量的龍葵，不僅都沒有被拔除，上面還有明顯的採摘痕跡，一問之下才知，他們自己是不吃龍葵的，但是同組的阿美族好友會來他們家裡收割龍葵和其他野菜。在一次年齡組的家庭婚禮後舉行的漁撈祭前，在等候的空檔間一個瞬間組成的龍葵採摘隊伍，便進入這個客家菜園中採收龍葵，主人還慷慨加碼，贈送了他種的一大袋蘿蔓生菜，這偶發的觀察機會顯示了，原來菜園裡還存在著像這樣龍葵採集的族群味覺的共生關係。這也類似於前述採集而來的瓦氏鳳尾蕨，苦味的喜好正標誌著阿美族人和鄰近族群共生的邊界。

我們可以見到「媽媽的眼淚」裝袋之後以固定價格販售，但有些野菜的交換與交易其實沒有所謂的公訂價格，社會關係愈緊密，計算的方式也愈寬鬆。就如同Marshall Sahlins在人類學交換的研究裡提的，近親關係會產生一般性互惠交換，他也主張不應把禮物交換和商品交換二分，反而應將其視為連續光譜上的兩個端點（2017[1972]：191-196）。例如村中經營熱炒店「巴奈的店」的主廚兼老闆娘Panay就說，家族的*faki*自己經營無毒菜園，常會打電話來問她甚麼菜還有沒有，沒有了就會送過來，也不肯收錢，要拿錢給他還會生氣，而因為Panay阿姨的先生很會射魚，所以家裡有魚的時候會拿去送給*faki*。這樣有點像是一種「魚菜交換」，就金錢價格來看，野生捕獲的魚售價可能更高，但交換的雙方並未用貨幣來計算。從這裡也可見，傳統環境資源的使用與界定，必須考慮到社會內部交換體系的存在和意義，親族網絡之間、年齡組織之間，和部落與部落之間的交換與交易，都構成這個資源使用及流動的空間。交換的網絡代表了彼此社會關係的維繫，而鬆散的交換方式背後亦有味覺的持續與分享或共生的意義。也就是說，社會關係的網絡會在交換行為裡反應出來，透過野菜平凡卻易於流動的物質性，與其在社會價值體系中所具有的位置來進行交換與流通，這也是藉由植物、文化價值與社會關係連結所再現出來的位址與意義。在大貫惠美子有關日本米的研究中，

她質疑若單以糧食作物的角度來看待稻米，好像只有「量」上的價值，她認為更應嘗試從象徵的角度，去理解日本人在長時限下，將稻米與自我（Self）的概念相連結。而當食用米成為一個象徵時，也要特別注意米不是永遠都只有同一個意義，相對於西方的肉食和亞洲的長米，日本的米在不同的時間脈絡與面對不同的他者間，成就了日本人自我的認同，米的物質性和意義，在實踐過程中被行動者創造出來了（Ohnuki-Tierney 1993）。類似地，看似日常但豐裕的野菜的物質性所提供的剩餘，在共享其味覺與互通有無的交換之間，創造出彼此更緊密的社會性，可見其對於社會生活所具有的意義，不只有好吃，還有成就彼此社會關係的中介意義。

在Joel Robbins和Julian Sommerschuh（2016）針對近期人類學對於價值理論的重新重視與意義進行評論，整理已有的對原先Dumont結構式價值理論的修正，以朝向理解階序差異與變動之間的關係（Otto and Willerslev 2013；Iteanu and Moya 2015；Robbins 2013），這裡除了有Nancy Munn（1986）以行動者主體性的觀點再探討交換價值的意義的實踐過程論，Terence Turner（2003, 2008）更強調勞動的整體意義與偏向馬克思主義觀點的詮釋，還有David Graeber（2001：20）建立在前面兩者之上，並更強調從個體動機去理解價值，以嘗試探討價值從社會到個體之間如何作用。但不論如何修訂，上述的作者都還是從整體論（holistic）的觀點來理解價值的作用與意義，以及嘗試回到人類學一向關注但已被遺忘多時的，人類如何追求更好的與渴望的生活這個問題之上，來理解價值如何與我們的社會生活產生關連。在前述日常生活之中實踐菜園生產和維繫與野菜的共生到飲食喜好與交換的行為，即是涉及到阿美族人認為的美好生活應如是的問題。這些日常生活中的飲食與交換，帶來的效益是一種主動的選擇，而非不得不的結果（所以當想要吃不同的菜時，還是會去市場買其他的菜）。但這裡選擇的意義與效益不僅只如此，還使如此生活的阿美族人可以抵抗住（或說不過度受到）資本化與農業工業化的生產模式的影響，雖然某些報導人還是會在臺東市區的種子行購買部份菜種，但即便能夠購買種子在很早之前便開始了，購買的菜種仍然不會取代原有喜好的自留種與野菜的種植技術。

而將菜園的收穫作為日常飲食中可交換物的整體意義層次，和其他曾經佔有價值系統中心的小米或獸肉來進行比較，其作為日常知識的當代意義脈絡將更加顯著。阿美族在過去仍然有小米種植的禁忌時期，在小米的種子交換，或者像收穫祭或入倉祭，均必須由生家女性來從事（古野清人 2000[1945]：58-59；黃宣衛 1989；羅素玫 2005：165-166），但在野菜的部分，沒有性別區分和儀式性禁忌。⁴⁸相較之下，海洋知識便具有一種不對稱（asymmetry）的性別差異關係，多數阿美族的女性只在潮間帶活動與採集貝類和海菜，只有男性才具備游入海中射魚的技術和能力。⁴⁹而男性當然會且也可以採集海菜和貝類，但這既不作為男性能力的展現，也不是文化給予價值的餽贈物，不像男性的魚穫一般，具有很強的禮物意義和連結男性間情感的價值。假如男性去海邊，通常只會順道帶回海菜與部分需要到浪大區域的礁石上採集的海菜與貝類，但要是一位男性只能帶回海菜與貝類而無魚穫，則是會被其他人嘲笑的。

這裡再進一步將菜園內生產物的野菜交換，與在都蘭稱為pakowat的獸肉贈送習俗的意義相比較。當男性獵得獸肉，要帶一部份回生家祭祖，跟生家親人分享，另一部分則是留在婚入之家共享（黃宣衛、羅素玫 2000：272-273），因此男性的生產有能力藉由獸肉嫁接起兩家之間的社會關係。相較之下，野菜雖然可以是日常生活中的伴手禮或交換物，但也因為過於尋常，顯得無足輕重，不能作為阿美族人心目中屬於禮物餽贈的大禮。從Ismaël Moya（2015）與Robbins（2013）對於Dumont社會結構論的重新解讀與修訂，來理解價值系統中不同階序間的比較來看，當把野菜，小米與獸肉生產物放在價值階序中進行理解時，可突顯出野菜偏向個人與家族的日常生活交換，而小米則為個別家族但不具有個人交換的層次。相較於野菜，小米更屬於整體

48 我們的報導人涵蓋男性與女性，不過在阿美族的分工領域和性別區辨之間，男性的領域如狩獵和射魚通常具有排除女性參與的禁忌特性，但女性擅長的農業卻包含了男性的參與，野菜的領域也具有此一特質，有趣的是，還是有些男性報導人會說，菜園平常是我太太在整理，所以她會比較清楚之類的話，不過我們仍有許多相當熟悉野菜和農作的男性報導人。

49 曾經有過罕見的女性具備海中游泳與射魚的例子，部落裡的人對於這件事的評論，不是稱讚她的能力，反而會嘲諷她是因為沒有男人可以幫她去抓魚。

（要有集體播種與收成的時間性與儀式性），而且是由家族單位從屬於集體，而獸肉的交換則很明顯涉及到，透過家族間祭祖與分食儀式，連結男性生家與婚入之家雙邊社會關係的意義。然而當拉長時間來看，野菜也因其作為日常生活中尋常的喜好食物，日常性的交換價值更顯得寬鬆浮動，才得以隨著時節持續且頻繁地進行，而這反而造就其在過去數十年之間的生產與流通，還強韌地抵擋住了社會變遷下諸多慣習消失的趨勢。在上述儀式性獸肉的送禮或小米的祭儀與知識，都隨著社會文化慣習的變遷而消失之後，野菜的日常性實踐與知識卻能依舊具韌性地隨著世代傳遞直至今日仍生生不息，也持續在強化著交換者彼此之間的社會連帶，甚至還能如前述的民族誌之中所見，日新月異地呈現出其作為當代原住民傳統生態知識的不同樣貌。

（三）野菜知識的地方性意義：交織在傳統與當代原住民處境之中的在地知識

前面第二節中提過，原住民生態知識的意義生產脈絡來自地方的形塑（Ellen and Harris 2000；Nazarea and Rhoades 2013），地方化知識代表其形構的基礎，但同時，野菜經營與運用的知識也具備一種動態性，這意味著其知識內容如同現代生態學一般，為一種經由觀察環境變化而來的適應性知識，此一知識也可擴充作為理解更廣泛生態知識和實驗新品種的基礎。例如上述Hongay的菜園，是一個被許多部落成員視為在地典範的植物知識地景，她納入了東海岸與縱谷部落流行的輪胎苦瓜或葛鬱金的種植，還有因應健康潮流的七葉膽和諾麗果，但其依舊以原有的種植經驗與苦味喜好作為基礎來延續或新增其使用的物種。因此，假如外界將新近納入的菜種知識和品種的來源排除在外，以劃定何為「傳統」之時，便是將原住民生態知識框限於所謂不變的「傳統」，是將原住民的傳統生態知識視為一種單純的繼承，而非如我們在本文中所呈現的，在地方環境中認識植物的生長，和足以適應環境變動的種植技術的知識。上述這種對「傳統」的僵化定義經常出現在許多近代農林政策中，諸如對原住民生態知識的誤解與圈限，或是強調傳統生態知識只有維護原有生活型態的功能。由本文的人與植物的民族誌中可見，日常生活中傳遞的傳統生態知識，一如過往多位研究者所強調的，是一種與時俱進的知識（Berkes 2012：

4-9 ; Hunn 1993, 1999 ; Ellen and Harris 2000) , 既和個人或集體生命記憶緊密相關 (Nazarea 2006) , 也是一種動態性的地方知識 (Cruikshank 2004) 。因此, 菜園裡隱含了其從成長過程的生命經驗到移動的經驗, 如前節民族誌中報導人們對植物的記憶與選擇, 例 (一) Hongay提到「媽媽的眼淚」餵養弟妹的故事, 哥哥種的檸檬樹, 與她在平時旅行過程的植物收集; 例 (三) Agnay與Amui菜園裡有許多她們喜歡而從旅居地帶回的果樹品種, 而親屬的網絡藉由假酸漿, 與可以在年齡組織組友菜園中採摘的龍葵, 也都表現出社會關係隱含在植物地景的一角。⁵⁰然而, 在上述菜園的民族誌中也可以見到, 阿美族文化中普遍且獨特的飲食喜好—對於苦味的刻意選擇, 又把菜園裡的物種框架出一個特有的範圍與樣貌。因此, 家庭菜園之中隱含的是一種地方化的社會生態適應知識, 其上承載著生命經驗與飲食記憶。

Nazarea (2006) 與她之後與 Rhoades合寫的文章 (2013) 提出, 地方性種作在物種的選擇上雖可能是為生存而非為抵抗, 但這些作物具備反全球化與不同於集約型農業的高同質性的特質, 涉及到人在現代化潮流下, 邊緣性空間的主權與韌性展現, 而地方感 (sense of place) 能夠在這樣一個飲食作為記憶之所在 (milieu of memory) 形塑與被再形塑 (Nazarea and Rhoades 2013 : 8) 。阿美族的野菜知識是一種地方化的生態知識, 不同部落的野菜圖譜會因環境差異與繼承的傳統而產生差異, 例如在都蘭部落與其鄰近的東河部落, 即使距離不到20公里, 但東河稱呼野萵的名稱就與都蘭使用的*kadipangan*不同。⁵¹除了名稱的差異之外, 不同海拔與緯度的條件也提供給部落不同的可食用植物, 例如花蓮光復一帶盛產的箭筍和泰源山區常見的瓦氏鳳尾蕨, 在都蘭較低海拔的環境裡就不會見到。而同樣的植物在不同的文化脈絡下發展出區域或部落內的獨特樣貌, 像花蓮海岸地帶的阿美族運用常見的林投葉製作阿美粽 (*alifongfong*) , 在都蘭與其所在的臺東地區的阿美族人雖然知道有這樣的做法, 但並沒有這樣運用林投, 而是如前述會取林投心來煮湯, 甚至, 即使現在

50 我們在鄰近Hongay的菜園附近同一親族的菜園裡, 也收集到主人在花蓮的親家帶來的兩株黃藤, 雖然這植物顯然因為氣候與海拔條件不同而長得不太好。

51 在東河對野萵的稱呼為*katufulay*, 另外如山蘇與皇宮菜也是用與都蘭不同的名字。

食材的多樣性已經大幅增加，但像菜園（三）與（四）的報導人夫妻分別都提到，有時想念那個味道，也會特別到海邊採林投心來煮這道菜。另外還有像小葉灰薺、細葉碎米薺（*Cardamine flexuosa* With.）和馬齒莧這類植物是花蓮一帶食用的野菜，都蘭這裡雖然有生長，⁵²族人卻不食用，也未給予阿美族名字。由此可見，野菜的知識涉及到地方性的差異，而地方化食物系統與野菜的傳統生態知識體系必須同時記錄，並理解其交互支持和影響的意義，由此，我們對於其知識系統的內涵與適用範圍才可能有更完整的認識。

過去的研究也多忽略了，原住民地區地方化的飲食與品系交換的系統中，隱含有地方性喜好和內部形成的個別消費體系，像阿美族乃至於許多臺灣原住民的農作與採集均具備有如此之特性。例如都蘭阿美族人對自己留種的稱為*kenaw*的阿美蔥的喜好，遠遠超過對於漢人的蔥、紅蔥頭和露薺（*lokio*）等同類作物，在命名與種植品系選擇上非常仔細地區別。蔥可以分株的物質性使其特別容易分享，長出的每一棵蔥只要留三瓣，其他的都可以分株來種植，或是先拿去吃掉。蔥與其他適於分株扦插的物種如香蕉，都有容易自留種子的品系所具備的易於交換的特質。而經由蔥可以分株扦插種植生產的技術，這個種源於部落內部頻繁地交流，也讓我們更細緻的理解到，阿美人與植物喜好物之間交織的社會網絡與種源流動的關係。

與上述味覺喜好差異的比較還有其他例子，如花蓮的月眉被認為是珍珠洋蔥種得最好的，花蓮地區或其他阿美族部落也會指名要購買月眉的珍珠洋蔥，但臺東一帶卻很少種珍珠洋蔥也不常見販售，甚至在都蘭的報導人，還特別說明這裡的人不愛吃珍珠洋蔥，因其口感辣但氣味較淡，這裡喜歡的是阿美蔥的辣味和香味，部落裡也有人曾經從月眉買種來，卻沒有人想跟著種植。由此也可見，菜園的種植與在地社會網絡間流通和交換的種子與種源，與在地的味覺喜好和內部需求連結，也是維繫住飲食味覺的承繼，讓部落成為植物多樣性保育的位址，此一原住民在地品系與味覺及微型市場喜好之間的聯繫現象，不會是農業單位注意的焦點，但多樣性也就充滿在這片主流農

52 例如前述例（三）Agnay 和 Amui，與例（四）的菜園裡就有小葉灰薺和馬齒莧。

業知識發展的邊緣地帶，我們顯然還有許多可以向原住民菜園和知識持有者學習的地方。

另外，我們在研究過程也逐步爬梳出此一知識生產的範圍對應的地方知識意義，若是貿然將這套地方知識轉換到其他地方，可能會使得這知識面對被錯置或誤解的問題。例如Ellen 和Harris兩位作者的提醒（Ellen and Harris 2000：4），雖然文字化在當代野菜知識的傳承之上有其必要，但這提醒讓我們更留意其脈絡改變須因應的問題。在進行本文的田野調查過程中，也曾遇過2次部落的受訪者拿出《台灣新野菜主義》一書來告訴我們，她也參考了這本記錄花蓮阿美族野菜種類與食譜的書。這當然具有一定的意義，我們最年長的報導人就學的背景是日本時期的臺東農校，而報導人經常往來的臺東種子行與菜苗商也提供了一些品種選擇與種植的建議，上述這些知識來源和野菜紀錄的書籍以文字化的書寫作為參照的意義，不在於其成為絕對的知識權威，反而是其可做為對照出地方知識內容與形貌的一種方式。例如我們可以因此進一步跟都蘭的報導人共同討論，環境觀察裡部落的常用品種有哪些，與花蓮不同的野菜名稱，這些野菜種類的差異便是在反映出一個地方環境所提供的植物資源庫，以及人與植物關係長期交織共構出來的地景與社會文化網絡的意義。也因此，野菜知識做為一種地方化的生態知識，其命名所使用的單位可能小到部落，與鄰近區域也會有某些品種食用上的差異。而區域性的知識、生產與微型經濟交易市場化的現象，也更加豐富了我們對於一個總稱為阿美族野菜知識的意義與社會文化生態系統的認識。

五、結論

阿美族豐富的野菜知識與飲食實踐，是日常餐桌上不可或缺的組成元素，野菜既是阿美族的珍饈，也是部落生活中不必依賴大量貨幣經濟就可以吃得豐盛美味的關鍵。從臺灣近期觀察到的阿美族野菜飲食現象或原住民作物的復育行動來看（吳雪月 2000；蘇秀蓮、曾蟬萌 2013；盧建銘 2015；徐銘駿主編 2017），都蘭部落菜園的知識與野菜相關的實踐所展現的，具傳統生態知識樣貌的社會適應性和韌性並非特例，即使當今全球化處處威脅著

農業生物的多樣性，但正如Nazarea 與Rhoades所提出的，原住民傳統生態知識置基於與地方、飲食、記憶和認同的社會文化脈絡的連結，更形構著一股對抗全球化力量下的同質性與基因流失的強而有力之相反趨勢（Nazarea and Rhoades 2013；Nazarea 2013；Rhoades 2013）。我們在此嘗試著呈現從種植菜園的脈絡，到種植者與生產物作為食物系統的社會文化歷程，並以此為基礎，進而從人類學物質文化研究的社會生命的概念與結合民族植物學家庭菜園的研究方法，呈現出阿美族菜園之中的知識與人和植物的互動共生，以及由其生產技術和生產物所牽繫的社會性。

我們不能單純用量來計算野菜種植或採集品系的重要性，因為考量到家庭菜園裡的野菜既是日常飲食的需求也是喜好物的理解，才讓我們更清楚見到，菜園中的生產多非追求大量商業生產的商品或有價物，也因此，我們的研究方法不強調從現代經濟理性來計算類型的計量，而是嘗試以民族誌的脈絡意義解析，來呈現菜園種植與選擇品系及消費背後所隱含的社會文化價值。在本文中，特別著重在連結菜園生產與野菜的社會文化與生物物質的實踐，是一種結合了生活型態的維繫、飲食的美學及地方日常需求喜好的樣態，菜園間的差異性也正反映出每個菜園主人及家戶使用者所喜好的選擇，是一種味覺再現的植物地景記憶。個別菜園中的種類與他們走過的生命軌跡緊密連結，我們必須來回推敲理解這中間的脈絡關聯，亦即，園中的人與植物一起共伴移動的旅行與社會交換網絡的路徑。這些物質的知識與移動，讓我們有機會探討傳統與現代的並存與其所支持的價值，如何在當代阿美族的社會文化中延續或找到新的憑藉點。在野菜相關的知識和其他相仿的原住民傳統生態知識之上，我們若以常見的二元化分割傳統知識與現代知識，便會因此錯失 Miller（1998b）所提示的思考方向，在本文中，我們嘗試從人是如何藉由生物與文化性的物來建構社會連結，而詳觀物質世界又是如何從另一個方向，讓我們得以進一步重新建構與理解人類群體的文化、環境與歷史。本文從野菜的物質性與社會性的脈絡來回應從物質文化層面理解的面向，就如同Ellen和Platten（2011）在英國坎特伯雷（Canterbury）進行種源的社會生命的研究所見，交換並未在資本主義與強調以個人為中心的社會生活中消失，並且，種源的交換影響到植物與人相關的共同演化（co-evolution）。在

阿美族的菜園與野菜的社会文化與生物現象上，我們看到了植物與人共生的社會性意義中，隱含了阿美人在其社會位置中的操作、適應與自處，此一知識也承載了味覺記憶的繼承與地方化植物知識選擇的環境位址。

在上述針對阿美族野菜知識的不同面向的分析之後，我們會發現，截然切割的二元對立觀點，化約式的傳統與現代、野生與種植的分野，都不適用於野菜的知識體系在當代阿美族社會精彩的實踐與其能動力的展現，阿美族的野菜知識是交織在傳統與現代之間充滿原住民處境意味的在地知識，野菜知識中所反映的臺灣原住民傳統生態知識的動態性與實踐地方知識的樣貌，應該被放置在其知識運用的位址重新脈絡化，以及其同時作為原住民傳統知識與地方知識的性質層面上理解，才能避免被誤解，也才能更進一步地銜接上部落文化知識傳承與當代行動的任務。藉由上述充滿原住民社會生態韌力與持續進行自主性發展的菜園之中人與野菜的民族誌，也使我們認識到其對於阿美族人、地、環境相互照料的關係背後所隱含的意義。在目前，臺灣社會正面對如何結合原住民土地知識以自治深化傳統領域政策的重要時刻，我們提出，由此視角來理解的傳統生態知識，也映照出外界對於此類知識所認識的侷限，期待未來能有更多具體提供在地的原住民社會再現其環境知識樣貌的研究，以支持原住民社會持續自主性發展的堅韌力量。

參考書目

古野清人 Furuno, Kiyoto

2000 [1945] 臺灣原住民的祭儀生活 [The Ritual Life of the Indigenous Peoples in Taiwan], 葉婉奇譯 [Yeh, Wan-chi, trans.]. 臺北：原民文化 [Taipei]: Indigenous Cultures.

行政院原住民族委員會 Council of Indigenous Peoples

2021 11001臺閩縣市原住民族人口－按性別族別，2021年1月原住民族人口數統計資料 [Statistics of population of the indigenous peoples of the counties in Taiwan-according to the differences of the sexes and ethnic groups]. 網路資源 [Electronic document], <https://www.cip.gov.tw/zh-tw/news/data-list/940F9579765AC6A0/2D9680BFECBE80B628D0447ED6A92414-info.html>, 2021年2月27日 [February 27, 2021].

林素珍 Lin, Su-chen

- 2016 高雄市阿美族人都市生活適應的社會網絡建構：從年齡組織、氏族到教會與同鄉會 [The Social net-working of the Urban Adaptation of the Amis in Kaoshiung City]。原住民族文獻 [Indigenous Literatures Quarterly] 29 : 4-12。

吳雪月 Dongi Kacaw (Wu, Shwei-yue)

- 2000 台灣新野菜主義：阿美族的野菜世界 [Edible Wild Plants of the Amis]。臺北市：大樹文化 taipei [Taipei]: dashu wenhua。
- 2003 從交換到交易--花蓮縣吉安鄉「黃昏市場」阿美族野菜區的民族誌研究 [From Sharing to Trading-An Ethnography Study of the Amis's Wild Plants Area in the Jian Evening Market of Hualien]。私立慈濟大學人類學研究所碩士論文 [M.A. Thesis. Department of Human Development and Psychology, Tzu Chi University]。

李瑞宗 Li, Rui-zong

- 1996 都蘭遺址周邊植物調查 [Survey of the Plants around the Archaeological Site of Dulan]。刊於[In]都蘭遺址考古學研究報告 [Report on the Archaeological Site of Dulan]。連照美計畫主持；宋文薰協同主持；李瑞宗協同研究 [Cao-mei Lien, ed]。國立臺灣大學考古人類學專刊第22種 [Monograph No.22, Department of Anthropology, National Taiwan University]。

許功明、黃貴潮 Hsu, Gong-ming and Gui-chao Huang

- 1998 阿美族的物質文化--變遷與持續之研究 [Material Culture of the Amis: Change and Continuation]。臺中市：國立自然科學博物館承辦 [Taichung: National Museum of the Natural Sciences]。行政院原住民族委員會專題委託研究報告 [Reports of Project Entrusted by Council of Indigenous Peoples, Administrative Yuan]。

徐銘駿主編 Xu, ming-jun zhubian

- 2017 種回小林村的記憶：大武壠族民族植物暨部落傳承400年人文誌 [Planting Back the Memory of the Hsiaolin Village: The Stories of Dawulong Ethnobotany and the Transmission of 400 years' History]。高雄市：高雄市杉林區日光小林社區發展協會 [Kaoshiung: The Developmental Association of the Community of Riguang Hsiaolin in Shan-lin Area, Kaoshiung]。

張瑋琦 Chang, Wei-chi

- 2011 幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷 [Changes of the Indigenous Food System in Fata'an Wetland, Taiwan]。臺灣人類學刊 [Taiwan Journal of Anthropology] 9(1) : 99-146。

陳盈方、吳菁菁 Chen, Ying-fang and Jing-jing Wu

- 2018 臺東原生特色作物木鱨果食材運用 [The Use of Gac Fruit, A Special Native Crop of Taitung]。臺東：行政院農業委員會臺東區農業改良場出版 [Taitung: Agricultural Research and Extension Station, Taitung District, Council of Agriculture, Executive Yuan]。網路資源 [Electronic document], <https://www.ttdares.gov.tw/ws.php?id=8013>。2021年2月27日 [February 27, 2021]。

葉秀燕 Yeh, Hsiu-yen

- 2013 「日常」與「非常」：花蓮原住民觀光飲食中「原味」的文化想像與展演政治 [Daily or Not: Cultural Imagination and Politics of Performance in the Indigenous Flavor of Food Tourism]。刊於[In]2013全國原住民族研究論文發表會入選論文集 [Essays of the Conference on the Study of the Indigenous Peoples in Taiwan], 頁373-396 [Pp. 373-396]。臺北市：原住民族委員會 [Taipei: Council of Indigenous Peoples]。
- 2020 原食力：原住民飲食文化做為食農教育的社會實踐 [Indigenous Food Power: Indigenous Food and Foodways as Participatory Action Research of Food and Farming Education]。思與言 [Thought and Words: Journal of the Humanities and Social Science] 58(3) : 187-232。

黃宣衛 Huang, Shiun-wei

- 1989 從歲時祭儀看宜灣阿美族傳統社會組織的互補性與階序性 [Complementary and Hierarchical Relationships between Two Forms of Traditional Amis Social Organization. A Symbolic Perspective Based on an Analysis of the Annual Rituals of Iwan Village]。中央研究院民族學研究所集刊 [Bulletin of Institute of Ethnology] 67 : 75-108。

黃宣衛、羅素玫 Huang, Xuan-wei and Su-mei Lo

- 2000 臺東縣史·阿美族篇 [History of Taidong · The Amis]。臺東：臺東縣政府文化局 [Taitung: Department of Cultural Affairs, Taitung County]。

黃啟瑞 Huang, Chi-rui

- 2000 原味與市場：另一種Amis植物人文的探究 [Distinction in the Amis' Market: An Alternative Ethnobotany]。國立東華大學族群關係與文化研究所碩士論文 [M.A. Thesis. Department of Ethnic Relations and Cultures, National Donghua University]。

黃貴潮 Huang, Gui-chao

- 1998 阿美族飲食之美 [The Beauty of the Foodways of the Amis]。臺東：交通部觀光局東部海岸國家風景區管理處。[Taitung: East Coast Scenic Area of Tourism of Buearu, Ministry of Transportation and Communication, R.O.C.]。

臺東縣東河鄉公所 Donhe Township, Taitung County

- 2016 東河鄉誌（上、下）[History of Donghe County]。臺東縣東河鄉：臺

東縣東河鄉公所 [Donhe Township, Taitung County: Donghe Township Office]。

蔡政良 Tsai, Futuru C.L.

- 2013 從認同到實踐的困境：當代都蘭阿美族年齡組織中的社會秩序與公共事務運作 [The Struggles from Identity to Practice: Contemporary Social Order and Public Affairs in the Age Organization among A'tolan Amis]。台灣原住民族研究季刊 [Taiwan Journal of Indigenous Studies] 6(3) : 77-117。

薛銘同、游滄洲、陳盈方、陳信言 Shue, Ming-tong, Chang-chou Yo, Ying-fang Chen, and Hsin-yen Chen

- 2005 木鼈果栽培管理 [Cultivation and Management of the Gac Fruit]。刊於 [In]臺東區農技報導 [Reports on the Agricultural Techniques in Taitung Extension Station] 38 : 1-3。網路資源 [Electronic document], <https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=18023>, 2021年2月27日 [February 27, 2021]。

盧建銘 Lu, Chien-ming

- 2015 採集與微型生態菜園的沃土經濟 [Eco-enhancing Livelihood Practices in Sa'owac Niyaro']。臺灣社會研究季刊 [Taiwan: A Radical Quarterly in Social Studies] 98 : 259-287。

盧建銘、許淑真、張進財頭目 Lu, Chien-ming, Shu-jen Hsu, and Chin-chai Chang

- 2010a 從街頭抗爭延伸到社會抗爭的意義--河岸阿美族撒烏瓦知部落的文化生活重建（上） [From the Protest on the Street to the Social Resistance: The Cultural Lives reconstruction of the Sa'owac Niyaro' of the Amis on the Riverside]。刊於 [In]破報 [Pots Weekly], 復刊603號 [resume publication no.603], 2010/3/26 [March 26, 2010]。第4版 [the 4th Edition]。
- 2010b 從街頭抗爭延伸到社會抗爭的意義--河岸阿美族撒烏瓦知部落的文化生活重建（下） [From the Protest on the Street to the Social Resistance: The Cultural Lives reconstruction of the Sa'owac Niyaro' of the Amis on the Riverside]。刊於 [In]破報 [Pots Weekly], 復刊604號 [resume publication no.604], 2010/4/2 [April 2, 2010], 第5版 [the 5th Edition]。

羅素玫 Lo, Su-mei

- 2005 性別區辨、階序與社會：都蘭阿美族的小米週期儀式 [Distinction of Sex, Hierarchy and Society: The Ritual Cycle of the Millet in the 'Amis of 'Tolan]。台灣人類學刊 [Taiwan Journal of Anthropology] 3(1) : 143-183。
- 2015 環境與發展的文化政治：台灣阿美族都蘭部落的傳統領域抗爭 [The Cultural Politics of Environmental and Developmental Alternatives: Social Struggle on Traditional Territory in 'Tolan, Amis]。刊於 [In]台灣社會研

- 究季刊 [Taiwan: A Radical Quarterly in Social Studies] 98 : 239-257。
- 2020 記一個都蘭阿美人的 *pakelang* : 山海田園的心靈地景與情緒記憶 [On the *pakelang* of the Amis in 'Atolan: The Spiritual Landscape and Emotional Memory of Mountains and Farmlands]。原住民族文獻 [Indigenous Literatures Quarterly] 43 : 8-22。
- 蘇秀蓮、曾蟬萌 Su, Hsiou-lien and Cheng-men Tseng
- 2013 邦查有機農場之成功經驗 [The Successful Experiences of the Pangcah Organic Farms]。網路資源 [Electronic document], https://www.hdares.gov.tw/upload/hdares/files/web_structure/4386/113_11.pdf, 2017年11月2日 [November 2, 2017]。
- 嚴新富 Yen, Shin-Fu
- 2010 阿美族的傳統生藥植物簡介 [Introduction to the Traditional Medicinal Plants of the Amis]。國立自然科學博物館館訊 [Newsletter of the National Museum of Natural Science] 276 : 1-6。網路資源 [Electronic document], <http://web2.nmns.edu.tw/PubLib/NewsLetter/99/276/a-3.pdf>, 2020年11月21日 [November 21, 2020]。
- 嚴新富、鄭景仁 Yen, Shin-Fu and Cin-ren Zheng
- 2011 阿美族傳統市場上的野菜世界 [The World of Edible Wild Plants of an Amis Traditional Market]。刊於[In]國立自然科學博物館館訊 [Newsletter of the National Museum of Natural Science] 286 : 1-7。網路資源 [Electronic document], <http://web2.nmns.edu.tw/PubLib/NewsLetter/100/286/a-4.pdf>, 2020年11月21日 [November 21, 2020]。
- Agrawal, Arun
- 2002 Indigenous Knowledge and the Politics of Classification. *International Social Sciences Journal* 173: 287-297.
- Appadurai, Arjun
- 1986 Introduction: Commodities and the Politics of Value. *In* The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective. Arjun Appadurai, ed. Pp. 3-63. Cambridge: Cambridge University Press.
- Baker, Herbert G.
- 1974 The Evolution of Weeds. *Annual Review of Ecology and Systematics* 5: 1-24.
- 1991 The Continuing Evolution of Weeds. *Economic Botany* 45(4): 445-449.
- Beriss, David
- 2019 Food: Location, Location, Location. *Annual Review of Anthropology* 48: 61-75.
- Berkes, Fikret
- 2012 Sacred Ecology. Third Edition. New York and London: Routledge.
- Berkes, Fikret, J. Colding, and C. Folke, eds.

- 2003 Navigating Social Ecological Systems: Building Resilience for Complexity and Change. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bicker, Alan, Paul Sillitoe, and Johan Pottier, eds.
 2004 Development and Local Knowledge: New Approaches to Issues in Natural Resources Management, Conservation and Agriculture. London; New York: Routledge.
- Bloch, Maurice, and J. Parry
 1989 Introduction: Money and the Morality of Exchange. *In* Money and the Morality of Exchange. M. Bloch and J. Parry, eds. Pp. 1-32. Cambridge: Cambridge University Press.
- Buchmann, Christine
 2009 Cuban Home Gardens and Their Role in Social-Ecological Resilience. *Human Ecology* 37(6): 705-721.
- Carrier, James G.
 1995 Gifts and Commodities: Exchange and Western Capitalism since 1700. London: Routledge.
- Conklin, Harold C.
 1957 Hanunoo Agriculture: A Report on an Integral System of Shifting Cultivation in the Philippines. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Cruikshank, Julie
 2004 Uses and Abuses of 'Traditional Knowledge': Perspectives from the Yukon Territory. *In* Cultivating Arctic Landscapes: Knowing and Managing Animals in the Circumpolar North. David G. Anderson and Mark Nuttall, eds. Pp. 17-32. New York, Oxford: Berghahn Books.
- Dove, Michael. R.
 1996 Rice-Eating Rubber and People-Eating Governments: Peasant versus State Critiques of Rubber Development in Colonial Indonesia. *Ethnohistory* 43(1): 33-63.
 2002 Hybrid Histories and Indigenous Knowledge among Asian Rubber Stallholders. *International Social Science Journal* 173: 349-359.
 2006 Indigenous People and Environmental Politics." *Annual Review of Anthropology* 35(1): 191-208.
 2007 Perception of Local Knowledge and Adaptation on Mont Merapi, Central Java. *In* Modern Crisis and Traditional Strategies: Local Ecological Knowledge in Island Southeast Asia, Roy Ellen, ed. Pp. 238-262. New York: Berghahn books.
 2012 The Banana Tree at the Gate: The History of Marginal Peoples and Global

Markets in Borneo. East/Southeast Asia edition. Singapore: National University of Singapore Press.

Ellen, Roy F.

- 1986 What Black Elk Left Unsaid: On the Illusory Images of Green Primitivism. *Anthropology Today* 2(6): 8-12.
- 1993 The Cultural Relations of Classification: An Analysis of Nuaulu Animal Categories from Central Seram. Cambridge: Cambridge University Press.
- 1996 Putting Plants in Their Place: Anthropological Approaches to Understanding the Ethnobotanical Knowledge of Rainforest Populations. *In* Tropical Rainforest Research-Current Issues. D.S. Edwards et al., eds. Pp. 457-465. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.
- 1999 Forest Knowledge, Forest Transformation: Political Contingency, Historical Ecology, and the Renegotiation of Nature in Central Seram. *In* Transforming the Indonesian Uplands. Tania Murray Li, ed. Pp. 131-157. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- 2006 Introduction. *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 12: S1-S22. Special Issue: Ethnobiology and the Science of Humankind.
- 2016 Is There a Role for Ontologies in Understanding Plant Knowledge Systems? *Journal of Ethnobiology* 36(1): 10-28.

Ellen, Roy F., and Holly Harris

- 2000 Introduction. *In* Indigenous Environmental Knowledge and its Transformations: Critical Anthropological Perspectives. Roy Ellen, Peter Parkes, and Alan Bicker, eds. Pp. 1-33. Singapore: Harwood Academic Publishers.

Ellen, Roy F., and Reka Komaromi

- 2013 Social Exchange and Vegetative Propagation: An Untold Story of British Potted Plants. *Anthropology Today* 29(1): 3-7.

Ellen, Roy, and Simon Platten

- 2011 The Social Life of Seeds: The Role of Networks of Relationships in the Dispersal and Cultural Selection of Plant Germplasm. *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 17(3): 563-584.

Fjeldså, J., and Jon C. Lovett

- 1997 Biodiversity and Environmental Stability. *Biodiversity and Conservation* 6: 315-323.

Galluzzi, Gea, Pablo Eyzaguirre, and Valeria Negri

- 2010 Home Gardens: Neglected Hotspots of Agro-biodiversity and Cultural Diversity. *Biodiversity and Conservation* 19(13): 3635-3654.

Gaoue, Orou G., M. A. Coe, M. Bond, G. Hart, B. C. Seyler, and H. McMillen

- 2017 Theories and Major Hypotheses in Ethnobotany. *Economic Botany* 71(3): 269-287.
- Giambelli, Rodolfo A.
- 1998 The Coconut, the Body and the Human Being. Metaphor of Life and Growth in Nusa Penida and Bali. *In* The Social Life of Trees: Anthropological Perspectives on Tree Symbolism. Laura Rival. ed. Pp. 133-158. Oxford, New York: Berg.
- Graeber, David
- 2001 Toward an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams. New York: Palgrave Macmillan.
- Gregory, Christopher A.
- 1982 Gifts and Commodities. London; New York: Academic Press.
- Holtzman, Jon D.
- 2006 Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35: 361-378.
- Hunn, Eugene S
- 1993 What is Traditional Ecological Knowledge? *In* Traditional Ecological Knowledge: Wisdom for Sustainable Development. N. Williams and G. Baines, eds. Pp. 13-15 Canberra: Center for Resource and Environment Studies, Australian National University.
- 1999 The Value of Subsistence for the Future of the World. Cultural Memory and Sense of Place. *In* Ethnoecology: Situated Knowledge/Local Lives. Virginia D. Nazarea, ed. Pp. 23-36. Tucson: University of Arizona Press.
- Hyde, M.A., Wursten, B.T., Ballings, P., and Coates Palgrave, M.
- 2021 Flora of Zimbabwe: Species information: *Solanum macrocarpon*. Electronic document, https://www.zimbabweflora.co.zw/speciesdata/species.php?species_id=150680 . Accessed February 18.
- Iteanu, André, and Ismaël Moya
- 2015 Introduction: Mister D. Radical Comparison, Values, and Ethnographic Theory. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 5(1): 113-136.
- Lévi-Strauss, Claude
- 1963 Totemism. Rodney Needham trans. Beacon Press. no. 157.
- Long, Nicholas J., and Henrietta L. Moore
- 2012 Sociality Revisited: Setting a New Agenda. *The Cambridge Journal of Anthropology* 30(1): 40-47.
- Mauss, Marcel
- 2002 [1925] The Gift: The Form and Reason for Exchange in Archaic Societies. London: Routledge.
- Moya, Ismaël

- 2015 Unavowed Value: Economy, Comparison, and Hierarchy in Dakar. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 5(1): 151-172.
- Miller, Daniel
- 1998a Why Some Things Matters. *In* *Material Culture: Why Some Things Matter*. Daniel Miller, ed. Pp. 3-21. London: UCL Press.
- 1998b Coca-cola: A Black Sweet Drink from Trinidad. *In* *Material Culture: Why Some Things Matter*. Daniel Miller, ed. Pp. 160-187. London: UCL Press.
- Munn, Nancy D.
- 1986 The Fame of Gawa: A Symbolic Study of Value Transformation in a Massim (Papua New Guinea) Society. Cambridge: Cambridge University Press.
- Nazarea, Virginia D.
- 2006 Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation. *Annual Reviews of Anthropology* 35: 317-35.
- 2013 Temptation to Hope. From the "Idea" to the Milieu of Biodiversity. *In* *Seeds of Resistance, Seeds of Hope: Place and Agency in the Conservation of Biodiversity*. Virginia D. Nazarea and Robert E. Rhoades, Jenna Andrews-Swann, eds. Pp. 19-41. Tucson: University of Arizona Press.
- Nazarea, Virginia D., and Robert E. Rhoades
- 2013 Conservation by Design. An Introduction. *In* *Seeds of Resistance, Seeds of Hope: Place and Agency in the Conservation of Biodiversity*. Virginia D. Nazarea and Robert E. Rhoades, Jenna Andrews-Swann, eds. Pp. 3-16. Tucson: University of Arizona Press.
- Ohnuki-Tierney, Emiko
- 1993 Rice as Self: Japanese Identities Through Time. Princeton: Princeton University Press.
- Otto, Ton, and Rane Willerslev
- 2013 Prologue: Value as Theory: Value, Action, and Critique. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 3(2): 1-10.
- Posey, Darrell A.
- 1986 Indigenous Management of Tropical Forest Ecosystems: The Case of the Kayapo Indians of the Brazilian Amazon. *Agroforestry Systems* 3: 139-158.
- 1999 Cultural and Spiritual Values of Biodiversity. Nairobi: United Nations Environment Program. Intermediate Technology Publications. Electronic document, <https://www.unep.org/resources/publication/cultural-and-spiritual-values-biodiversity>. Accessed November 15, 2020.
- Rabinowitch, H. D., and R. Kamenetsky
- 2002 Shallot (*Allium cepa*, aggregatum group). *In* H. D. Rabinowitch & L. Currah eds., *Allium Crop Science: Recent Advances*. CABI Publishing.

Richardson, David M., Petr Pyšek, Marcel Rejmánek, Michael G. Barbour, F. Dane Panetta, and Carol J. West

- 2000 Naturalization and Invasion of Alien Plants: Concepts and Definitions. *Diversity and Distributions* 6: 93-107.

Rhoades, Robert E.

- 2013 When Seeds are Scares. Globalization and the Responses of Three Cultures. *In* *Seeds of Resistance, Seeds of Hope: Place and Agency in the Conservation of Biodiversity*. Virginia D. Nazarea and Robert E. Rhoades, Jenna Andrews-Swann, eds. Pp. 262-286. Tucson: University of Arizona Press.

Rival, Laura

- 1998 Trees, From Symbols of Life and Regeneration to Political Artifacts. *In* *The Social Life of Trees: Anthropological Perspectives on Tree Symbolism*. Laura Rival, ed. Pp. 1-36. Oxford, New York: Berg.

Robbins, Joel

- 2013 Monism, Pluralism, and the Structure of Value Relations: A Dumontian Contribution to the Contemporary Study of Value. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 3(1): 99-115.

Robbins, Joel, and Julian Sommerschuh

- 2016 Values. *In* *The Cambridge Encyclopedia of Anthropology*. F. Stein, S. Lazar, M. Candea, H. Diemberger, J. Robbins, A. Sanchez and R. Stasch, eds. Electronic document, <http://doi.org/10.29164/16values>. Accessed October 25, 2020.

Sahlins, Marshall

- 2017 [1972] *Stone Age Economics*. London; New York, NY: Routledge Classics.

Sillitoe, Paul

- 1998 The Development of Indigenous Knowledge: A New Applied Anthropology. *Current Anthropology* 39(2): 223-252.
- 2010 From Land to Mouth. The Agricultural "Economy" of the Wola of the Papua New Guinea. New Haven, London: Yale University Press.

Simmel, Georg

- 1978 *The Philosophy of Money*. London: Routledge.

Tilley, Christopher Y.

- 2008 From the English Cottage Garden to the Swedish Allotment: Banal Nationalism and the Concept of the Garden. *Home Culture* 5(2): 219-250.
- 2009 What Gardens Mean. *In* *Material Culture and Technology in Everyday Life*. P. Vannini, ed. Pp. 171-192. New York: Peter Lang.
- 2011 Ethnography and Material Culture. *In* *Handbook of Ethnography*. Paul Atkinson, Amanda Coffey, Sara Delamont, John Lofland and Lyn Lofland,

eds. Pp. 258-272. London: SAGE. Electronic document, <http://dx.doi.org/10.4135/9781848608337>. Accessed October 20, 2018.

Tropicos.org

2021 Missouri Botanical Garden. Electronic document, <http://www.tropicos.org/>. Accessed February 18, 2021.

Tsing, Anna L.

2005 *Friction: Ethnography of Global Connection*. Princeton: Princeton University Press.

2015 *The Mushroom at the End of the World: on the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton: Princeton University Press.

Turland, N. J., Wiersema, J. H., Barrie, F. R., Greuter, W., Hawksworth, D. L., Herendeen, P. S., Knapp, S., Kusber, W.-H., Li, D.-Z., Marhold, K., May, T. W., McNeill, J., Monro, A. M., Prado, J., Price, M. J., and Smith, G. F., eds.

2018 International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants (Shenzhen Code) adopted by the Nineteenth International Botanical Congress Shenzhen, China, July 2017. *Regnum Vegetabile* 159. Glashütten: Koeltz Botanical Books. Electronic document, <https://doi.org/10.12705/Code.2018>. Accessed February 18, 2021.

Turner, Nancy J.

2003 The Ethnobotany of Edible Seaweed (*Porphyra abbottae* and Related Species; *Rhodophyta: Bangiales*) and its Use by First Nations on the Pacific Coast of Canada. *Canadian Journal of Botany* 81: 283-293.

2016 'We Give Them Seaweed': Social Economic Exchange and Resilience in Northwestern North America. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 15(1): 5-15.

Turner, Nancy J., Davidson-Hunt, I. J., and O' Flaherty M.

2003 'Living on the Edge': Ecological and Cultural Edges as Sources of Diversity for Socio-Ecological Resilience. *Human Ecology* 31(3): 439-463.

Turner, Terence

2003 The Beautiful and the Common: Inequalities of Value and Revolving Hierarchy among the Kayapó. *Tipiti: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America* 1(1). Electronic document, <http://digitalcommons.trinity.edu/tipiti/vol1/iss1/2>. Accessed August 5, 2021.

2008 Marxian Value Theory: An Anthropological Perspective. *Anthropological Theory* 8(1): 43-56.

Vogl, C. R., B. Vogl-Lukasser, and R. K. Puri

2004 Tools and Methods for Data Collection in Ethnobotanical Studies of Homegardens. *Field Methods* 16(3): 285-306.

Warren, D. Michael, L. Jan Slikkerveer, and David Brokensha, eds.
1995 The Cultural Dimension of Development: Indigenous Knowledge Systems.
London: Intermediate Technology Publications.

Wezel, A., and Bender, S.
2003 Plant Species Diversity of Cuba and its Significance for Household Food Supply. Agroforestry Systems 57: 39-49.

羅素玫
106319 臺北市大安區羅斯福路四段一號
國立臺灣大學人類學系
sume@ntu.edu.tw

胡哲明
106319 臺北市大安區羅斯福路四段一號
國立臺灣大學生態學與演化生物學研究所
jmhu@ntu.edu.tw

附錄1 本文研究訪談之報導人年齡層、性別與職業背景表列

年齡層	人數	性別	職業註記
70歲以上	14位	11位女性，3位男性	務農、神職人員、廠工退休、飯店人員退休
60-69歲	4位	3位女性，1位男性	務農、板模工、民宿老闆
50-59歲	17位	9位女性，8位男性	公務人員、警察、專業潛水人員、板模工、合作社員工、釋迦園員工、鐵工、工藝師
40-49歲	3位	2位女性，1位男性	務農兼板模工、商店店員、家管
40歲以下	4位	3位女性，1位男性	工藝師、舞蹈老師、學生、約聘員工
總人數	42位	28位女性，14位男性	

The Social Lives of Plants and People:

Indigenous Traditional Ecological Knowledge and Food Practices in Amis Home Gardens

Su-mei Lo

*Department of Anthropology
National Taiwan University*

Jer-ming Hu

*Institute of Ecology and Evolutionary Biology
National Taiwan University*

This article presents ethnographical narratives on the joint social lives of the Amis people and the edible wild plants in home gardens with anthropological and ethnobotanical perspectives. The approach, based on material culture theory and botanical survey, brings us to an overall understanding of the social, cultural, and biological processes which contrasts with former research that only stresses either the classification of the plants or the dimension of food culture. Through long-term participant observation, formal and informal interviews, and interdisciplinary methods, we emphasize the important aspects of co-relative local foodways and cultural memory of the edible wild plants in the home gardens as well as the embedded sociality in their exchange. This study was mainly carried out between 2014-2019 with a total of 10 home gardens in the Amis community of 'Atolan, Taitung. Among them, we select 4 cases for a detailed demonstration of the used species and related techniques. Different choices reflect the informants' botanical practice and memory of the landscape, which show their preferences and different life processes. We can see the co-relative contextual data in their life histories connected with these plants. The knowledge and exchange of the edible wild plants reveal the co-existence of elements from adaptive transmission passed down from generation to generation and also from modern agriculture, and the stressed value of sharing food and seeds among age group members and relatives is entangled with

these phenomena. The everydayness and high productivity make the edible wild plants invisible and difficult to notice. At the same time, this abundance is worth discussing with anthropological exchange theory on affluent society. With the sophisticated techniques of maintaining the gardens with certain amounts of edible wild plants in different seasons, the Amis people in 'Atolan demonstrate their idea of the good life in our contemporary world. With this practice, they also manage to resist full monetarization and the mass industrialization of gardening by the outside world. In this comparative study on indigenous local traditional ecological knowledge which stresses practice and oral transmission, we gain a deeper understanding of the nature of this particular knowledge and its special characteristics. The case of the edible wild plants of the Amis reflects a kind of contemporary indigenous knowledge in Taiwan that highlights a new perspective concerning the dynamics and practices of a locally-based traditional ecological knowledge system. This new perspective should be considered by researchers so that we can avoid the misinterpretation of this rich indigenous environmental knowledge. In addition, we can make the application of this knowledge possible in some domains of practice such as the development of indigenous areas, official ethnic education, and the activities of cultural transmission of the tribal communities. In this case, we can also see how the Amis people are good at applying their ecological knowledge in manipulating biological and cultural materials for living with resilience and sociality. Here we articulate an understanding of edible wild plants and their co-existence with human beings through the processes of production, exchange, and consumption, and try to clarify the dialectical relationships between these particular plants and the people.

Keywords: Indigenous traditional ecological knowledge, social life of things, exchange, sociality, edible wild plants
