

物、家、主權與邊界： 一個排灣族老人農地的民族誌

林 岑*

摘要

在極端氣候與資源不穩定的瀕危世代，掌握食物主權為確保生存自由與文化延續的重要議題。這篇民族誌聚焦於一位排灣族老人與她所耕作的混作田。透過爬梳她生命中的食物與農地裡的作物，嘗試理解食物與家、主權和邊界的關係，藉此闡述人類世（Anthropocene）下混亂與共生的在地範式，並且試圖探討：台坂（Tjuaqau）部落的排灣族人如何透過 *pinaljacengan* 和 *cinavu* 兩種食物實踐與延續家的概念？在經歷殖民政治與資本主義的介入後，食物又如何作為排灣族人維繫情感與象徵文化認同的媒介？而上述食物、家和主權的關係，又是如何透過農作物具象於田地裡的各種邊界當中？在飲食習慣與農耕模式因資本消費市場逐漸趨同的今天，探究排灣族 *vuvu* 的混作田之耕作邏輯，恰當提醒我們在地食物生產系統與文化鑲嵌性的一體兩面。以多物種民族誌為理論基礎，本文建構混作田的社會性，希望能為邊界中混亂所帶來的不適感賦予更多元的想像，並從中看見食物主權與多物種地景的共生實踐。

關鍵詞：食物人類學、食物主權、農耕、排灣族

* 國立臺東大學公共與文化事務學系南島文化研究所碩士。
Email:emilielin@gmail.com

一、前言

這是八十歲的Muakai最標準的工作姿勢：雙腿挺直地站立與地面形成三角形，彎腰後背脊向溜滑梯般往地面傾斜，一隻拿著除草小刀或者鋤子工作，另一隻手則在地面上挑揀著、偶爾扶著地面作為支撐。她會維持這樣的姿勢大約數十秒至兩、三分鐘那麼久。



圖 1：Muakai 在移植紅藜苗，攝於 2019.12.21

Muakai 工作時腰桿至整個脊椎不背駝，膝蓋絲毫不彎，看起來毫不費力地行走。地心引力使得上半身垂下，但時時刻刻在工作的雙手又因為使力而分散雙腳的重心。彎著腰工作中的 Muakai 在農地中像動物般穿梭於各種作物，與地景融為一體。但在農地裡的穿梭自如確不代表她的身體健康。一旦結束工作，她直立起身子扶著自己的腰、倚著水管做的拐杖踏出沉重且緩慢的步伐，長年勞動累積的傷痛都顯示於行走間。除此之外，習慣直接接觸土地的雙手也常在勞動中破皮、流血，藏在指甲與皮膚紋路中的塵土也已與身體融為一體，不易洗去。儘管如此，Muakai 總還是一個人騎著摩托車前往耕作田裡工作。不在田地裡勞動時，她也隨

時在整裡作物：挑選、撥莢、清洗、日曬……不管是夏天的正午坐在家前的雨遮下邊躲太陽邊曬穀子，還是冬天天亮前在電視機旁邊吹著電熱扇取暖、一邊撥豆，她鮮少有一刻不與農作物互動。

經常腰疼腿痠的八旬老人其實已經不需要為經濟操勞，但她仍日復一日回到農地上工作。本文從這位排灣族老人的生命史出發，透過食物理解農田地景中的社會性。一直驅使年邁的 Muakai 與農田裡的作物互動的，除了資本主義經濟需求之外，更多的是鑲嵌於自己身體記憶中的排灣族文化邏輯，這些文化邏輯透過耕作行為轉譯在農田地景上，孕育出屬於在地排灣族人的混作田。Ingold 和 Vergunst (2008) 在他們的行走研究中所指出：「人走出社會性」¹。人的身體在行走間不僅移動了，在一連串的动作之間也在做、思考、表達。透過身體動作，人與周遭的人事物產生共鳴與共作 (林益仁 2021)。Muakai 的身體感官就是知識與文化的實踐，而這也讓 Muakai 與混作田超越了耕作者與土地的二元關係，意指雖然這塊耕地雖是被人管理的環境，田地產出的作物也滿足 Muakai 個人以及她所處的社會之需求，但土地上包括人類的多物種透過互動共生。

在極端氣候與資源不穩定的瀕危世代，人類社會怎麼和自然環境相處，是人類世情境下的一大問題。非人 (non-human) 和多物種 (multispecies) 民族誌研究中，人類學者探討合作與共生。在 1980 年代，Latour (2016) 就以細菌與實驗室的多方結盟為引，讓人們看見行動者網絡 (actor-network theory) 中的各種合作與代言；Anna Tsing (2015) 透過勾勒松茸菇在全世界跨文化以及跨物種的聚合 (assemblage) 與場域，講述物種如何在混亂的人類世中透過組裝與聚合的策略找到生存之道；Kohn 也在 *How Forests Think* (2013) 一民族誌中勾勒出亞馬遜森林與厄瓜多爾 Ruma 族人那超越人類視角的靈性世界，他指出如果要真正理解森林如何思考，或者是說如果要真正理解容納著萬物生命的世界，我們必須找出連結著跨物種生命的共享符號。這些民族誌中也透過身體感勾勒出多物種世界的動態關係，例如松茸菇獨特的腐蝕味讓絕多數初次接觸的人難以接受，但對一些日本人而言卻是帶來慰藉的香氣 (Tsing 2015)；Runa 族人則使用聲音判斷森林的行為，並得以在其中穿梭自如 (Kohn 2013)。Pink (2010) 則認為，人類學的感官研究是構築在經驗 (experience) 與感知 (perception) 上，這使得民族誌研究在本質上就是感官性的研究。

我在 2019 年末至 2021 年共兩年的碩士論文寫作期間，在達仁鄉台坂部落的這座農田中也看見了一種多物種共生的範式。感官上的混亂、耕作邏輯的繁雜以及隨處可見垃圾的混作田裡，鑲嵌著在地排灣族的文化與耕種者長達八十年的生

¹ 原文為：“social life is walled” (Ingold and Vergunst 2008)

命智慧，使得農作物得以與農作物、耕作者及食用者各方結盟。透過為期兩年的田野期間，我與 *ti vuvu i Muakai*²一同在農田裡工作及生活。我和這位個性開朗直率的老人建立起親密的祖孫關係，也得以仔細詢問老人生命所經歷的各種故事與細節，從中挖掘一位排灣族平凡老人的文化與個人歷史，並透過這樣的視野探見她田地裡的混亂與邊陲。

以感官人類學以及多物種民族誌作為研究取徑，筆者透過經驗（practice）與行動（movement）去理解田野中多物種的能動性，試圖在其中看見跨界合作以及共生世界背後的文化脈絡。也因此，本研究的田野雖為單一報導人所耕耘之一塊農耕田，但也唯有透過與報導人貼近生活並共同勞動才得以建構出各種感官向度；而透過感官性的研究方法，更得以在看似單一的田野中理解非人物種的世界。

本民族誌發現，物種共生的世界之所以容易混亂，是因為錯綜復雜的關係網絡因邊界中的彈性與空間而得以施展。也因此，多物種之間的相互合作必是不穩定的。在這樣的世界中，我們必須具備描繪地圖的能力，而非執著於旅途的動線（Deleuze and Guattari 1988），唯有盡可能理解混亂的運作規則，才有可能在隨時可能變更的行徑路線中做出應對。二十世紀以降，在全球化與資本主義的發展下，人類視「文明與進步」為所有合作與結盟的代言人（Latour 2016），混亂、失序、髒亂、邊陲則受到擠壓。然而，多物種共生的世界反映出另一種世界範式。在這裏，資本世界的個人主義、進步與競爭，對現代性的追求與對於科學的迷戀都顯得不太合理。而擁抱文化、感官以及隨時變異的多物種網絡，則是更符合瀕危世代的生存之道。

接下來，我將從 *Muakai* 生命史的角度去探究台坂部落排灣族人的社會變遷，其中，食物在排灣族文化實踐扮演著重要的角色。透過爬梳混作田裡多種作物的生物性與社會性，這位矮小的年邁長者不僅透過種植行為滿足自己與部落族人的需求，在延續且再實踐食物主權認同的同時，更創造出一個可容納數十種物種的複雜農田地景。在這裡，人與非人相互合作，在混亂中展現韌性與生命力。

二、台坂部落的 *Muakai* 與她的混作田

台坂村是臺東縣達仁鄉最北端的排灣族聚落。此聚落位於大竹溪支流拉里吧河流域的兩側，流域東畔是以 *Laleba*（拉里吧）部落為主的拉里吧聚落，西畔則是由大狗（*Tjuaqau*）、嘉發那（*Tjuavanaq*）以及佳滿阿恩（*Tjumanges*）三個

² 排灣族語「叫做 *Muakai* 的 *vuvu*」之意。

部落所組成的台坂聚落。雖然現今四個部落座落相近，但各個部落皆有獨立的遷徙史與頭目中心。



圖 2：台坂排灣族人活動區域（圖表為作者自製，底圖取自經濟部水利署水利地理資訊服務平台）

Muakai 出生於 1941 年，屬 Tjuaqau 部落 Maljaljaves 頭目家族。她的生命可被分為四個時期：居住於大狗部落的幼年時期（1941-1953 年）、十三歲起搬遷至台坂村的少女時期（1953-61 年）、二十歲結婚後在西部都市生活的婦女時期（1961-1996 年）以及丈夫過世後回到部落生活的晚年時期（1997 年至今）（見表 1）。這個生命軌跡是極具參考性的。她是國民政府遷台後，第一批受國語教育的排灣族人，並且仍有大狗部落生活的記憶。大狗部落的生活慣習雖然已受日本殖民者所影響，例如取消室內葬與五年祭等傳統慣習，但當時大狗仍是一獨立運作之部落，有屬於頭目家族的祭壇與儀式空間（譚昌國 1992）。

根據 Muakai 的說法，舊部落的生活物質非常簡單，自給自足。飲食中澱粉來源主要為根莖作物包括芋頭、山藥、甘藷等，小米、蕎麥、高粱、旱稻、藜以及

多種豆類、花生和玉米是主要的雜糧食物。族人花大多的時間農耕，漁獵行為比較少。排灣族人也食用多種野菜，但不特別種植其他葉菜。在大狗部落時期與外界的金錢交易較少，「就算有錢也沒有地方花」Muakai這麼說。舊部落時期的農耕方式與《排灣族之植物利用》（魯丁慧等 2011）所述之排灣族傳統農耕相似：

開墾山田，首先砍去林地上之樹木，待其乾燥後，連同草木，集中焚燒成灰，作為初始基肥。若墾地較為陡峭，延水平階段堆積木石成階，以防土石流失。耕作不使役牛馬，亦無施用肥料；幾經播種收穫後，當地力耗竭時，則任其荒蕪，經數年地力逐漸恢復，再行墾作。由於山田陡峭，開墾面積經常不大；加上經濟結構，生產主要是為供應自家日常需求，而非以販售營利為目的，故同一耕地常混作數種作物。（同上：14）

Muakai 在少女時期跟隨部落搬遷至台坂村。國民政府實行之「生活改進運動」要求原住民族各面向的生活風漢化，定耕農業辦法以及造林實施辦法更完全改變了原本游耕的農耕方式（顏愛靜、楊國柱 2004）。達仁鄉方面，1950 年到 1970 年代從外地引進經濟作物瓊麻、香茅草，在地居民大量種植而改變農業生產結構（周選妹 2010）。根據 Muakai 的說法，由於山下的氣候更為溫暖，與外地聯繫往來更為方便，除了開始種植經濟作物如瓊麻、樹薯，族人們也種植更多漢人們喜愛的花生。少女時期的 Muakai 也積極累積資本，除了額外種植的花生，也曾在大溪漢人經營的雜貨鋪工作。

表1 Muakai 生命事件

年份	Muakai 年齡	生命時期	Muakai 生命事件	世界事件
1941	1 歲	幼年	出生於大狗部落	太平洋戰爭
1944	3 歲		母親過世	
1945	4 歲		父親再婚	二戰結束，政權轉移
1947	6 歲		於台坂國民學校就讀	日人撤台
1949	8 歲		姑姑婚後搬出	國民政府推「山地三大運動」
1954	13 歲	少女	部落遷村搬至台坂村。 Muakai 開始務農的工作	
1961	20 歲	婦女	結婚生子，搬到台南	經濟工業化
1996	55 歲	晚年	先生往生，一年後搬回台坂	
2006	65 歲		台坂部落 Maljaljaves 家族進行中斷 90 年的五年祭。	2005 年「原基法」通過
2013	72 歲		開始耕作部落下方的舊檳榔園田地	
2021	80 歲		仍持續耕作	

1970 年經濟快速發展，族人皆到外地從事勞力工作賺取金錢，台坂村人口自 1968 年人口開始下降，在 1980 年代人口外移的情況最為嚴重(周選妹 2010: 127)。Muakai 結婚後也因經濟因素，在 1962 年跟隨先生移居至台南，而後三十餘年在西部多從事低工資、無需技術的勞動工作，這符合這個時期全原住民部落人口大量外移，勞動結構重工輕農的現象。1990 年代的台坂村仍有農耕行為，主要以檳榔、梅、李、釋迦占多數³，部落傳統種植也尚存在(譚昌國 1992: 37)。也是在這個時期 Muakai 在丈夫往生後決定搬回部落，一方面重回務農工作，一方面也在自己的土地上造林。依台坂族人黃新德(2012)所述，現今台坂村的農產業凋

³ 今台坂村的經濟果樹以釋迦為主(黃新德 2012)

零，隨著農業單位推廣輔導政策，族人雖種植生薑以及小米、紅藜、樹豆等原住民新興作物，但因市場不穩定導致作物時常難以行銷。現年八十歲的 Muakai 則觀察，現在部落內仍務農的人包括自己僅剩兩名、三名，青年多外出工作，戶籍數雖沒有太大的變動，但人口因部落老化，人口仍逐年減少。⁴

自 2013 年起，Muakai 向村子裡的一位族人租了台坂聚落台地下方的田區種植作物，這裡便是本民族誌的田野地。此田區曾經是一塊老葉田，設有灑水設施和水泥結構；是一塊有許多碎石、土質略黏的緩坡地。這裡的種植者都是台坂村的村民，不過 Muakai 種植的面積佔最大，約莫有一公頃。相較於兒時因為規範而農耕、中年為了養家與生存勞動，對進入老年的 Muakai 來說，生存的壓力與養家的責任已經減輕許多。此時此刻的種植不僅為了賺取金錢，也是她視為有趣好玩，用來打發時間的日常活動。



圖3：Muakai混作田與部落的相對位置

⁴ 對照 Muakai 的生命軌跡與台坂部落的經濟社會變遷，Muakai 作為非貴族或擁有權力身份之女性的生命史呈現出有趣的對照：其在部落進入資本主義社會後成為經濟發展中的邊陲，如同她在外工作打拼時身為勞工階級以賺取微薄薪資。由於本文限於篇幅無法處理本地政治經濟與農業發展做更進一步的分析，然而 Muakai 在 60 至 90 年代在西部城市勞動，直到晚年才不再需要負擔經濟壓力而得以隨意耕種，這樣的生命軌跡並非特別。偏鄉部落裡的青壯年長年多半在外地就學、工作生活，反應了資本主義下城鄉發展不均，部落人口結構減少與老化的危機。

我初次看見 Muakai 的混作田是在夏天，這時恰巧主要作物的田區剛整好地，所以並沒有太多的綠意。但是仔細一看，圍繞著田區的邊界有許多作物，其中包括春天才播種的樹豆，南瓜與蕃薯的蔓藤匍匐在一塊，芋頭則是這邊一個、那邊一個；廢棄的水泥柱上攀爬著豆類、荖葉與山藥蔓藤（見圖 4 和圖 5）。還有其他多年生植物像是檳榔、假酸漿、月桃、刺蔥、木瓜、芭蕉、薑，以及一些我還叫不出名字的野菜。不像一般農田的排列式整齊地耕作，這塊石子地上的各種作物雜亂無章地生長。

最初訪問 Muakai，嘗試理解這一片混亂時，她總說自己是「隨便種」、「想種什麼就種」、「怎麼種都可以！」。這實在增加了我理解農耕邏輯的難度，因為這裡的地景不僅隨著四季變化，就算是相同季節，不同年份也會有全然不同的景色，總是獨一無二。唯一不變的是，這裏永遠種滿各種作物，而且看似再畸零的土地上的每棵樹、每樣作物甚至是野生的草都像被細心管理。這塊土地的不可預期與混亂透露著一種強烈的「個性」，似乎各式各樣的植物鑲嵌於一個有機體當中，其生長邏輯與系統難以單純透過視覺的紀錄釐清。



圖4：在核心田區曬小米。攝於2020. 8. 23



圖5：外圍田區種有菸草、莧菜、芋頭、毛地瓜和樹豆等。攝於2021. 9. 16

此外，這裡的混亂也不僅限於地景的樣貌。雖然作物的種植方式與記錄中的傳統排灣族耕地有許多重疊之處，田地裡的多層次地景與物種多樣性和現代返土運動中的另翼農法（*alternative farming*）⁵所呈現的農田風光看起來相似，但這裡並不全然是一塊友善有機、傳統的自給自足菜園。與 Muakai 工作期間，我在單一種植的南瓜田裡撒過去除蝸牛的農藥，也在從未噴灑藥物的混作田區裡撿拾無數隻蝸牛回家加菜。我將寶特瓶堆放在等待被放火燃燒的田間一角，也會將打完小米後搜集起的小米麩灑在菜園，如同過去 Muakai 的父親與祖先一樣施肥。收成期間，我與其他工人一塊將南瓜秤重並搬運到盤商的貨車上，也會採收要交

⁵臺灣的返土運動回應的是二戰後臺灣工業發展對於農鄉價值的犧牲與貶抑，以及消費者對於食物安全和在地消費的實踐。返土運動中發展出不同的另翼農法回應工業型農業所造成的地利耗損問題，它們主張整體性（*holistic*）地去看作物種的生長條件，透過生物性與可循環性的原則對抗工業型農業所仰賴的資本主義生產操作模式（蔡晏霖 2016）。其中，專注於生態農業設計系統（*agroecological design system*）的樸門永續設計（*permaculture*）更認為觀察並且模仿大自然運作的模式與原則以創造可循環型系統（*regenerative system*）是確保自然與社會韌性的方式。例如食物森林（*food forest*）的價值在於觀察在地的氣候環境條件，並善用植物的生物特性種植，透過大量快速製造土壤有機質，創造出生物多樣、不需過度人為管理的可食地景（*edible landscape*）（Holmgren 2002）。

給地主家作為租金的菸草葉。許多時候會有部落族人找上門來向 Muakai 買當季的葉菜或是豆子，老人家也經常請我幫她販賣有著好價位的紅藜、小米和山藥。

有趣的是，Muakai 與家人確實有意識到市場上對於「不放農藥」以及的正面價值，也曾表示大學來到部落的老師與學生總是要他們不要放藥、種有機。我觀察許多和 Muakai 一樣的種植者都認為，和一般慣行農田相比他們並不頻繁灑農藥或施肥，僅偶爾會透過少量化學資材在特定的田區輔助種植工作，所以自認自己的種植行為並沒有灑藥，是有機的。也認為大多作物的種植方式都是按照祖先傳承下來的，儘管實際上有做出許多經濟上的調整。Muakai 一方面並不非常在意自己的農產品在市場上的定位，但在有意無意之間，也學習「有機」、「無毒」等詞彙。這種曖昧的狀況，便是 Muakai 的農田複雜且特別之處：這裡的混亂在於它並不特別遵循友善耕作的規則，但地景卻呈現出豐富層次的物種多樣性。在欣賞某塊土地上遍佈少見的野菜與豆類的同時，也無法忽視擺放在工寮下的蝸牛藥。如果從農產業的角度去分析這塊農地，會發現有太多不合理、矛盾之處。

在這樣混亂的情境下，這片看上去充滿生機甚至是有些髒亂的混作田所產出的農作物，不僅滿足了 Muakai 個人的需求，也滿足了在地排灣族人的飲食需求；同時，一些背負著文化意義的作物透過商品交易網絡離開產地，抵達外地的消費者手中。這個混作田不僅是多種物種同時生長的場域，Muakai 與其他行動者也透過這裡維繫著各種關係網絡。我們或許能透過視覺的觀察去紀錄種植的編制與方式，但在這些安排背後是什麼讓哪些作物被種下？哪些則被淘汰？「隨便種」與「都可以種」這樣直覺性的動機背後，是什麼驅使 Muakai 這位八十歲的老人不論是下雨還是天晴，幾乎隨時隨地都在田裡勞動？

三、家與pinuljacengan（搖搖飯）

「怎麼會有人覺得非人的生物沒有社會性？」Tsing（2013:27）在“More-than-Human Sociality”的開頭直接問。Tsing認為，如果說社會性是「與重要它者的糾纏關係」⁶，那麼所有具有生命的事物理當都是具有社會性的。Muakai的混作田也有社會性。這些社會性架構在物種本身的生物型態、排灣族人的社會規範以及當代族人的食物權之上。而Muakai做為這塊田的耕作者，將自己長達八十年的生命歲月的文化與主體性透過農耕行為轉化並鑲嵌在這片地景空間中。透過爬梳排灣族人的人觀與Muakai的生命故事，我們得以更好的釐清混作田的種植邏輯；

⁶ 原文為：“made in entangling relations with significant others” (Tsing 2013: 27)。

同時，也是透過仔細審視耕地裡的行動者互動關係，了解這位八旬老人如何在混亂的地景中實踐排灣族的人觀與家的規範。

排灣族人以「家」為基本。蔣斌及李靜怡（1995）在〈北部排灣族家屋的空間結構與意義〉中解釋 *umaq*（家）與 *vusam*（種粟）概念居於排灣文化之樞紐地位。*umaq* 是「家」與「家屋」之意。家的延續仰賴長嗣繼承制度，此制度不分男女，當一對夫妻的第一個小孩一出生，她便繼承了該家族的家名、家屋，後續的孩子在婚後則需搬離「分家」。如果有遇到特殊家庭型態違反長嗣繼承法則，那麼族人最為關心的規範就是必須確保家名的延續與家屋的維護，家屋成為空屋日後荒廢，是族人須盡全力避免的情況（蔣斌 1984: 9）。長嗣稱為 *vusam*，另一意義為小米收穫後最好的一束留作「種粟」，一個家中老大成婚後雖繼承父母所建的家屋，但也有義務協助弟妹建造他們的家屋，也因此小米的播種與繁殖相關之詞彙「都表達出一個家在成立之後，本身的延續、分家的擴散、以及原家與分家之間的聯繫等理念」（同上引）。排灣族的親屬倫理觀念確保家的延續，也透過日常中家人之間的共享與互助組織與擴展「家」的範圍。

Muakai 是長女，理當在自己結婚生子時繼承父親 Puljaljuyan 的家屋。不過由於 Muakai 的母親在她三歲時過世，Puljaljuyan 與部落的另一位女子結婚，這位女子也是家族長女，所以再婚後 Puljaljuyan 便從妻居，留下妹妹 Mamavan 以及長女 Muakai 在自己原家。隨著 Mamavan 婚後搬離，年僅八歲的 Muakai 便開始獨自一人住在父親留下的家屋，並未與父母親或是家族的其他長輩一起居住。

某次我問 Muakai 關於她年幼就一個人住是否覺得自己可憐，她這樣回應：「那個時候不會覺得[一個人住]怎麼樣，我沒有哭也不傷心。是老了才覺得小時候怎麼那麼可憐。我常常問妹妹，為什麼媽媽（繼母）對我那麼不好，爸爸也不照顧我。」從當代核心家庭的角度去思考，Muakai 的童年確實是值得同情且人們普遍不太能接受的狀況。但如果從排灣族「家」的脈絡理解，Muakai 的命運不僅不算可憐，相對來說，作為家中老大的她是被祖先與神賦予運氣與力量⁷的。年幼的

⁷ 一個人的力量 *luqem*，來自先天的遺傳，也可由祭儀加強。一個家中的老大被視為祖先挑選之繼承人，所以先天的 *luqem* 比弟妹更強大。但先天的 *luqem* 仍要透過後天的努力才能繼續得到祖先的支持（譚昌國 1992: 95）。從現實層面來說，因為只有老大能繼承家屋，下面的弟弟妹妹們在成家後必需要另蓋新居，這當然是一件辛苦且不見得能順利完成的事情。如今雖然只能揣測 Puljaljuyan 讓年幼的長女獨自居住的真實原因，但從家屋（house）做為排灣族人文化中最重要實體載體的觀點看來，由於再婚的對象也是具有繼承責任的長女，那麼 Muakai 勢必就得留在原家，維護自己家族的家屋。

Muakai 有自己的住所，吃飯時則會去居住鄰近的父親的姐妹們家吃飯。Muakai 在成長過程中深受她的 *ina*⁸們的照顧，並不是因為他們受兄弟 Puljaljuyan 之託，而是因為在排灣族家的規範裡，Muakai 與自己的孩子們有著相同的祖父母(*vuvu*)，也就等同於大家來自同一個子宮，是具有互助義務的近親。

Muakai最常與*ina*家親戚們一起共食的食物是*pinuljacengan*。

pinuljacengan 是以小米、蕎麥、旱稻、紅藜做為基底，再加入當季時令的豆類與野菜，一起在大鐵鍋裡燉煮的粥狀食物。用餐的方式是一家人圍著鍋子，直接用木匙從鍋裡舀入口。*pinu* 是加入之意，*ljacen* 則是菜，中文直譯為「有加菜」的 *pinuljacengan* 是部落裡最普遍的食物。根據 Muakai 的記憶，童年時，部落族人最頻繁吃的食物除了蒸煮的芋頭與蕃薯和生薑為基底的菜湯以外，絕對就是 *pinuljacengan* 了。因為當季有什麼菜都能煮成粥，份量大又快速。有時一鍋還不夠所有家人吃，吃完 *ina* 得再去煮。

從小與 *kaka*⁹ 們圍坐在鍋子旁邊一起吃同一鍋 *pinuljacengan* 所建立的親密感，也延續到往後 Muakai 與家人的互動。長大後，Muakai 與表親戚們的關係比與同父異母的弟妹們來得更為親密。雖同父異母的弟妹們在親屬規範上為更親近的家人，但 Muakai 談起長大後會經常拜訪、並且實際給予照顧的親戚與他們的兒女時，總會提到兒時到親戚家裡，一起圍著鍋子共食 *ina* 煮的 *pinuljacengan* 的回憶。

⁸ 排灣族語母親、阿姨稱作 *kina* 或 *ina*。

⁹ 排灣族語「兄弟姊妹」之意。



圖6 與Muakai親戚共食，攝於2019. 12. 21

Carsten (1989: 127) 在關於馬來漁民社會親屬關係的民族誌中，寫道：「一起吃米飯象徵著一個家的親屬關係與團結性，這樣共食米飯的行為是不會發生在漁船上的。」這和排灣族人僅會在家裡與家人一同共食 *pinuljacengan* 的概念類似。至今，在台坂部落裡仍能看見人們坐在家門口圍著鍋子一起共食 *pinuljacengan*，不過現在多以米飯為基底，大家則用「搖搖飯」來稱加了不同菜與豆類所煮成的粥狀食物。

即便當代部落受到外在經濟、社會與環境的影響而有很大的變化，搖搖飯仍是台坂族人經常煮食的傳統菜色。相較於在家裡面餐桌上的湯、稀飯或番茄炒蛋，時常是一邊吃一邊搭配著電視，在吃搖搖飯的時候，通常會像過去一家人吃 *pinuljacengan* 一樣，家人朋友們圍坐在大鐵鍋周圍，一口口從鍋邊舀著吃。我在田野期間跟著 *vuvu i Muakai* 吃了不少搖搖飯，有時一週內就能吃上兩、三次。不僅在自己家裡煮，在路過親戚家時，只要他們正在家門口吃搖搖飯，便會招呼我們「*kanu!*」意指一起吃飯吧。就連週間早上去學校上課，部落社區文化健康站的廚房也會煮給老人家們當作午餐便當的菜色。

今日，家家戶戶使用瓦斯煮飯，料理搖搖飯又更為簡單快速了，先將生米¹⁰和適當的水與些許沙拉油放進大炒鍋中以大火煮開後，再加入菜與豆類一起燉煮至米與菜皆軟爛，口感呈現扎實的稠狀，不用半小時一大鍋的菜飯粥便完成了。在吃的時候還要在鍋邊放上幾塊醬生薑、滷肉或是豆腐乳等口味較重的小菜加味。或許今天的搖搖飯多使用白米取代以前的主食小米，已經和過去的 *pinuljacengan* 很不一樣，另外也多了重鹹味的配菜，但是，一鍋搖搖飯煮得好不好吃，關鍵仍是裡面加了什麼菜。畢竟搖搖飯本來就不添加任何調味（包括鹽巴也不加），煮爛成粥狀的白米風味本是平淡，所以它的風味重點在於加入的菜。

那麼要加什麼菜才是對的呢？Muakai 會說：「什麼都可以加啊！」。確實，在過去整個部落的族人餐餐都吃 *pinuljacengan* 的時代，家裡的婦女會將當下田裡有種的菜、豆等和著生的小米、蕎麥與藜一起燉煮，是最方便快捷的料理方式。當時糧食更為珍貴，所以小米和其他穀類不會放太多，反而是以菜為主體。所以雖然字義上「有加菜」的 *pinuljacengan* 沒有規定僅能放什麼菜，但對今日的族人認為，搖搖飯要煮得「好吃」仍需使用對的材料。邀請我共食的長輩們也會特地強調搖搖飯的味道只有在部落裡吃得到，甚至會認為非部落族人的客人很有可能不會不喜歡，或是吃不習慣搖搖飯的味道。

搖搖飯裡面常見的菜與豆類等食材，都是被長輩稱為「我們原住民吃的菜」和「山上才有種的菜」，是在漢人經營的菜市場買不到的。其中絕大多數的葉菜被大眾作為野菜來理解，意指野生採集，沒有農業經濟價值的菜：像是 *samaq*（山萵苣）、*sameci*（龍葵）、*kamudo*（紫背草）、*qaudriyudri*（昭和草）等。不過這些菜雖然歸類為「野」，但事實上當生長季節一到，Muakai 會透過整地與耕種其他重要作物（像是花生、紅藜、南瓜）的過程中，有意識地在她的混種田裡培育且栽種這些野菜。例如在除雜草時將野菜留下，或者在他們生長結束時特別留種，以便未來再次播種之需。夏天田裡山萵苣長得好，其他的則生長於涼爽的秋冬季。Muakai 會在農事步伐中彎腰順手將隨地生長的野菜之嫩葉用指間或小刀捻起，集中放在圍兜口袋裡。除了野菜，也會使用經濟型的葉菜像是 *karasina*（小芥菜）和 *saruni*（本島萵苣），這些菜的種子都能在秋季時的農藥行買得到。小芥菜與本島萵苣的葉子大而翠綠，含水量高並且口感脆嫩，山萵苣、龍葵等野生的菜則較多纖維，本身的顏色也屬深綠、紫色。不管是買種子種植的葉菜還是被保留下的野菜，兩者的共同點是吃起來都有顯著的苦味。不過就 Muakai 和其他老人們所喜歡的味道來說，野菜的風味通常比山下人吃的菜更勝一籌。

另一個搖搖飯裡的主角就是豆類，像是 *puk*（樹豆）、*galji*（皇帝豆）、刀

¹⁰ 由於小米價格昂貴，過去日常飲食中作為主食的小米被稻米取代。

豆、*kuva*（小萊豆）與 *qalizang*（八月豆）。豆類不像野菜每個季節會自己從田裡四處冒出芽，在每次收成豆類時，*Muakai* 一定會將漂亮的種子保存起來，並且選擇田地中適合的地點種植。夏季的皇帝豆、秋季的刀豆與冬季的小萊豆會種在能挨著直立攀爬的地方，例如廢棄荖葉園的水泥柱旁或是不被重視的樹旁邊。這些必須得向上攀爬生長的豆類種植限制於田地地景中廢棄或不被利用的結構，所以收成期的數量通常約略數十包夾鏈袋，不算太多。樹豆和八月豆則是會需要特別除草、整地種植的豆類。夏天種植的八月豆是一種長豆，族人通常只吃豆仁不吃外皮，它生長型態類似於南瓜會大面積攀爬覆蓋整個地表面，且從種植到收成只需要三至四個月。生長期接近一整年的樹豆則被種在農田邊界地帶，以免其高大的體積影響到其他作物的生長。這兩種豆類極受到族人的喜愛，每到收成期人們會買帶著豆莢的豆子回家自己去皮剝豆。相較於過去的豆類必須曬乾儲存在加入草木灰的甕內，要烹煮之前還得浸泡數小時才煮得透，現在族人們喜歡將新鮮的豆仁裝進夾鏈袋裡，一次存放好幾包在冰箱冷凍庫以確保生豆新鮮，要煮的時候過水川燙即熟，烹飪上既便利又快速。

最後，除了菜與豆類，還有很多其他種類的食材例如芋頭、毛地瓜、*supi*（芋梗）、南瓜心和刺蔥等都是族人們喜愛的味道。每鍋搖搖飯的風味取決於加入了什麼菜，我在台坂部落 *Muakai* 以及她的親戚家中所吃到的搖搖飯，通常以野菜與豆類為主，偶爾也會加刺蔥帶入獨特的香氣。

搖搖飯作為排灣族人過去最普遍的日常食物，每個地區也會因應地域性而有不同的地方風味。但對於邀請我一起在家門口共食在台坂老人們而言，搖搖飯裡加入的菜和兒時家中 *ina* 所放的菜是同樣的，好吃的味道是從過去一直傳承至今沒有斷續的。族人們在當代仍可以煮出自己喜歡的味道，與過去在舊部落時期習慣相同，不間斷地圍坐一塊實踐文化，這象徵了在地食物系統仍保有一定程度的韌性。*Muakai* 將從小所熟悉的味覺透過有意識地田間管理與種植鑲嵌至她的混種田中，搖搖飯裡所需的食材，全都能在她的混種田裡找到。她的耕種行為不僅照顧了族人的食物需求，更讓屬於自己部落的獨特味道得以延續下去。

四、食物主權、文化認同與 *cinavu*

掌握自己想吃，並且讓味道不間斷地傳承，對於文化主權而言是極具意義與力量的。張瑋琦（2011）在〈幽微的抵抗〉中研究馬太鞍濕地阿美族人飲食系統的變遷。馬太鞍族人孕育於濕地生態的在地食物系統因為資本主義發展以及工業化農業技術的引進造成斷裂，當代族人期待透過原住民風味餐嘗試再造並重建在

地飲食文化與地方生態。然而，眾多行動因未跳脫資本主義的邏輯與想像，風味餐作為觀光產業中以量值為重的消費性商品大多欠缺在地脈絡。張瑋琦認為地方領袖應該賦權濕地農民之耕作技能，使濕地農耕方式與食物不僅具備觀光價值，也同時照顧到當地人食物取得之便利性、耕作地之保障以及文化實踐之主權（同上引）。張瑋琦論述中的主權，與 Patel 食物主權宣言非常接近：「食物主權是人們有取得（access）永續生產、友善生態、並且文化適當的健康食物之人權，更有定義自身食農系統之權力¹¹」（Patel 2009）。在這樣的定義下，Muakai 的混作田或許就是滿足台坂部落族人食物主權的典範。

在經歷過人生起落與各種拼搏後，Muakai 在部落下方的廢棄荖葉田種滿了無數的作物。作為部落內主要的食物生產者，雖然口頭上說是沒有規範的「隨意種」，但透過她的生命經歷我們能明白，在表面混亂的農田地景背後有著深刻的文化脈絡，這使得她的混作田突然重要了起來。出自於部落土地的食材所建構的味道照顧了族人日常的飲食需求，尤其是透過排灣族社會中最常見的食物，例如 *pinuljacenga* 搖搖飯。另一常見的排灣族食物——*cinavu*（吉拿富），則讓流散於各地的排灣族人透過食物實踐文化認同。

Muakai 幼年時期部落族人山田燒墾的輪耕混作方式與小島由道、小林保祥於《番族慣習調查報告》（2004 [1921]: 307）所紀錄¹²的排灣族農耕行為無太大差異：在選好要耕作的土地後，會先將土地上的雜樹砍下整理，燒墾整地後，這塊田便開始進入二到三年的種植期，而後是大約五年的休耕養地。待地力恢復後，再回來重新整地耕種。雖說 Muakai 的父親已經是部落裡公認最會務農的人，但很多工作仍是需要好幾副人手一塊幫忙，例如小米發芽期需手工疏苗、拔草；收成時期也須許多人在一天內將大面積的小米穗收割、曝曬。在過去，部落族人透過換工制度（*maljaju*）解決人手短缺的問題。換工團體內的成員義務性地輪流到彼此家裡工作，不領取酬勞，唯有主人家會在工作時提供 *cinavu*——一包有肉的小米粽——給來幫忙的人果腹，以表示誠意與感謝。*cinavu* 排灣語的意思為「葉子包著」，由於裡面必定會包著稀有的豬肉，在以前是被視為非常美味的食物。

¹¹ 原文為 “Food sovereignty is the right of peoples to healthy and culturally appropriate food produced through ecologically sound and sustainable methods, and their right to define their own food and agricultural systems.”

¹² 「本族之地連續耕作三、四年而地力耗盡，嗣後即便為休耕地而任雜草叢生...數年之後，待地力恢復，再代木除草，開墾耕作。通常分三期農作，每年更換作四物，地力耗盡後尚有一農作。例如：初年為芋（少量花生、藜），次年為粟（少量稗、藜、樹豆、小豆等），若土地上肥沃，第三年可再種粟，第年為蕃薯」（小島由道、小林保祥 2004 [1921]: 307）。

相較於 *pinuljacengan* 是一家人在家屋裡定點共食，*cinavu* 是流動於各個家之間的食物。雖說製作的方式都是將生的小米與豬肉用葉子包成粽再放入滾水中煮熟，但就算不同家使用的食材都大同小異，每家仍有屬於自己的口味，族人彼此是能分得出來的。也因為是換工時主人家為表達誠意所做的食物，所以 *cinavu* 如果做得不好吃是有失面子的。普遍來說台坂部落的族人認為 *cinavu* 一定得包豬肉才好吃，肉的油與鹹味會使得小米的味道更香，再搭配打碎的花生或是豆子會更有層次，如果是有放藤心或是虎頭蜂蛹的，那麼來換工的人在工作時會更開心，以後也更樂意來幫忙。

雖然現今換工模式在台坂部落已經式微，但排灣族人仍在日常生活中透過 *cinavu* 的交換與分享來維繫族人之間的情感，同時 *cinavu* 也作為一個媒介，將家與部落的認同與傳遞給流散於外地的族人。和過去僅作為換工食物不同，如今 *cinavu* 是想吃隨時可以做的食物。不過比起半小時就能料理起鍋的搖搖飯，*cinavu* 確實是必須投入一些時間與心力製作，而且口味也隨著現在飲食的改變而有了許多變化。

Muakai 家使用糯米包五花肉與花生的 *cinavu* 算是現在一種非常普遍的作法，其製作過程從準備、包、煮需要花上數個小時。雖然有些工序需要花費大量的時間，但作法並不複雜：先將採集好的月桃葉洗淨並川燙、晾乾，假酸漿葉必須新鮮採集，花生則需在前一天就先泡水。製作當天一早會去買當天新鮮的豬五花，切塊洗淨後得先用鹽調味醃漬，花生拌入事先浸泡數了小時的糯米裡。除了基本的材料，也會視時節與當下家裏有什麼樣的材料加料。像是田野期間，我就曾吃到包虎頭蜂蛹、藤心以及八月豆的 *cinavu*。材料準備好後，再依序將月桃葉、假酸漿葉、糯米飯、肉與餡料擺放，最後再將底層的月桃葉包起並用麻線繩或塑膠繩捆綁成長條狀，20 公分長，7、8 公分寬，這樣的大小是屬偏大的 *cinavu*。煮的方式也多是用柴燒滾水煮熟，一次將二、三十顆左右的 *cinavu* 全放入大鐵鍋內，並在上方鋪上一層月桃葉以防水蒸氣蒸散得太快，最後才蓋上鍋蓋，待水滾沸後再維持小滾的程度煮一至兩個小時。Muakai 對於自己家 *cinavu* 的味道很有自信，豬五花肉的調味要夠鹹，油脂在水煮的過程中要可以包覆糯米，而且一定要包大的，「這樣吃起來才夠、才過癮」她這麼說。

Muakai 做 *cinavu* 是社會性的行為。雖說現在主要的材料（糯米、五花肉和花生）取得便利且便宜，但許多食材仍須親友幫忙準備，例如山上野生的月桃葉需要請有力氣的年輕人採集：能大大提升 *cinavu* 美味程度的虎頭蜂蛹或是藤心，則須向有豐富山林經驗的族人購買。同時，在日常耕作中就得隨時確保山上的假酸漿樹有定期修剪，才有嫩葉可以採集使用；必要時也要重新耕種，畢竟它是

cinavu 裡面最關鍵的食材之一。許多族人在材料準備不足的情況下，也會直接找 Muakai 購買假酸漿葉。

cinavu 的製作也是性別分工後的產出。雖然包粽以及烹煮主要是女性的工作，但長時間煮 *cinavu* 所需的大量木柴則是男性的工作。排灣族部落裡每戶人家屋外都備有曬乾的木柴，家族中的男性必須隨時確保家裡有可以用的柴薪。傳統上排灣族社會上的性別分工主要是以體力與安全為主要區分考量，許多家事方面的工作例如炊事、照料小孩等皆可共同擔任（石磊 1971: 126）。而在過去，撿柴是在眾多工作中較為輕鬆的勞力活，所以屬女性工作的範疇；開墾、狩獵、捕魚及貿易則是屬男性範疇。當代經濟生產模式有所不同，Muakai 家裡人力有限難以評估性別分工的變遷，然而以製作 *cinavu* 來說，男性仍負責相較之下更需體力的工作例如準備柴薪，而女性則負責家中不大需要體力的工作例如包粽。

cinavu 是用於分享的食物。在過去 *cinavu* 透過換工的方式流動於各個家，現在則是透過送禮的方式流動於排灣族人之間，很多時候不僅限於一個部落，而是跨部落的交換。在 Muakai 家餐桌上的 *cinavu* 通常一定是別人分送，或者是自家送完後剩餘留下的。沒有人會做 *cinavu* 而不與送與他人分享。

禮物所創造的連結與關係是人類學領域中經典的題目。過去以勞換食的非經濟性互惠關係是短暫的，但透過換工團體長期的相互配合，*cinavu* 作為換工答謝之報酬交換於團體成員家族之間。由於換工團體通常是以親族所組成之，象徵食物並未離開一個家，反而一直在其中流動與轉換。這個過程中 *cinavu* 成為大家熱衷的話題之一，哪家的口味特別好，哪家特別吝嗇包的料不實在。就如初布蘭島民時常熱議著庫拉圈交換的小道消息與八卦（Malinowski 1922），某種程度來說，小道消息的傳播範圍可以理解為食物的分享範圍。

對當代的許多移居外地的排灣族人來說，心中都會有自己最為熟悉 *cinavu*，一吃進口就能聯想到家與部落的味道。從下列兩位排灣族人關於 *cinavu* 飲食經驗敘事，我們或許能更完整建構 *cinavu* 對於當代族人的飲食意義。受訪者 a 來自 Kadrululjan（新園），曾在外地求學而後返鄉，是部落內少數能與非常年長的老人用族語溝通的三十青年。受訪者 b 為五十年代婦女，平日居住於市區，每週會回金峰鄉探望母親，她的孩子在外地生活。為方便理解，我將與兩位排灣族受訪者的對話整理為逐字稿：

每個人喜歡的 *cinavu* 口味真的都很不一樣。vuvu 都會依照小孩子的喜好包他們喜歡的口味，像是我表弟就喜歡吃包秋刀魚的，我表妹喜歡包

排骨，我自己是喜歡五花肉。我自己做的是用糯米，裡面通常就放花生和肉。花生得前一晚先泡好，要煮的時候再和糯米拌在一起，如果有 *vakili*，一種像紅豆的豆子，我也會放在一起煮。我包的 *cinavu* 的大小大概是手掌心大，畢竟 *cinavu* 的糯米比較難消化，不能吃太多。老人家比較沒有注意這些，喜歡包大顆的。……現在都會吃到很多不同的 *cinavu*，像真耶穌教會包不能吃豬，所以就包雞肉。沒有肉的時候，也會放桑椹的花芭 *ljisu*，吃起來就甜甜的，以前是給小朋友吃的。還有我吃過最酷的是放臭掉的山羌跟落蕎包在一起，又臭又香，很好吃！……以前在外地住的時候會從部落帶一些回去，不過其實很多都市原住民是有自己的田，像是我姨媽頂樓就用盆栽種 *ljavilu*[假酸漿]，如果真的沒有，也會用高麗菜包。不過其實相較於 *cinavu*，我更喜歡 *avai*¹³ 的味道。¹⁴

cinavu 不像 *avai*。*avai* 是比較慎重的時候才做的，像是很親很重視的人生日還是小朋友從外地回來想吃，才會特別做。*cinavu* 是比較隨便、真的很想吃部落的食物趕快做來吃的。不過也不會一個人沒什麼事做 *cinavu*，一定要有什麼事，例如一群好朋友聚會就會包，或是有客人來，需要量大又快速的時候。作法很簡單，糯米裡面只包花生和豬肉，不過這豬肉一定要是肥肉，這樣油脂才會在糯米裡散開。有的時候可能因為季節的關係找不到嫩的 *ljavilu*[假酸漿]，那麼就不用也沒關係，只用月桃包起來也可以。如果要加料的話，可以在部落山上找 *supi*[芋梗] 或是蝸牛。……其實現在的年輕人很多不愛吃部落的食物了，他們覺得外食比較好吃。不過我兒子就只喜歡吃 *vuvu* 做的，那是一種感覺跟習慣。畢竟在外面生活外食已經吃到不想再吃了。不過通常是他回來前，媽媽才會事前準備，給他離開的時候帶回去吃。……外面賣的[*cinavu*]不會想要吃，他們的餡料很像肉粽。孩子們在外面吃不到像家的味道，所以如果在外地能吃到就會很滿足，很想家。¹⁵

在日常的談天而非正式的訪問當中，這兩位受訪者能馬上講出自己與家人們喜好的 *cinavu* 口味，並且對於自己所認識的不同部落、地區包 *cinavu* 的習慣與口味上的差異都能侃侃而談。對他們而言，*cinavu* 是既家常又具有話題性的食物。

¹³ *avai* 與 *cinavu* 類似，都是用葉子包起的長條形的食物，也如同 *cinavu*，不同部落有不同作法。不過以台坂部落為例，*avai* 通常是使用磨碎的糯米或小米裹著肉與菇類餡料，再用假酸漿包覆定型，外面再用月桃葉包起。

¹⁴ 受訪者 a。2021 年 12 月 14 日訪談逐字紀錄。

¹⁵ 受訪者 b。2021 年 12 月 14 日訪談逐字紀錄。

這和過去換工時期相似，雖受訪者說不上對它抱著最高度的熱情，不過它也算是一個排灣族人可以輕鬆深入討論的主題。透過他們的分享我們得知能夠影響 *cinavu* 口味的因素有很多，從內餡的選擇、調味的輕重、包紮的緊實度到大小，都會有關係。它本身就是一個可以接受各種變異與改變的食物，也就代表了不會有人說什麼樣的味道「最道地」，重點更在於每個人各自喜歡的口味。*cinavu* 從過去限定於各個家族的風味，延伸成為代表部落，甚至是代表排灣族的味道。

cinavu 也象徵著長輩對孩子的關心與照顧、親屬間關係的聯繫。如同受訪者 b 所敘述她孩子與祖母的互動，我也有相似的經驗。在田野期間成為 Muakai 的漢人孫女後，我從她手上接過無數次的 *cinavu*。她知道我喜歡吃，所以只要家中有 *cinavu* 就一定會留給我帶回去吃，又或者是在我抵達她的家前就在電鍋內熱好。在熟悉了 *vuvu* 家 *cinavu* 的味道後，只要是在非部落的場域吃 *vuvu* 家的 *cinavu*，味覺馬上把我帶回她的家中，我邊吃邊想：「這是其他地方吃不到的味道」。從調味的鹹度和比別人大上一倍的體積，再加上粗獷又奔放的綁繩方式，每口都我讓我感受到被排灣族祖母照顧的親密感。透過食物，我感受到賦予這個 *cinavu* 獨特風味的部落場域，以及對於 Muakai 家的歸屬感。

雖說 *cinavu* 並不像搖搖飯，需要使用大量在地的食材才做得出道地的部落味道，但排灣族人鍾愛的「葉子包著」的這個美食，使用的葉子——不管是最為普遍的月桃葉，還是五節芒、蕉葉、血桐葉等——絕對都必須是新鮮採集。內裡可食的假酸漿葉雖視為必須的材料，但仍有替代或捨棄的空間。不管是多種食物組成的搖搖飯還是經常作為禮物相互贈送的 *cinavu*，都突顯 Muakai 混作田在當代的重要性：在地耕作者種植著在地所需之食材，是實踐並持續再造在地飲食系統的根本。不僅如此，食物生產者與在地居民相互建構在地的飲食味覺，口味的建立並不是單是現象性的，同時也是互動的過程。就如她田裡所種植的蔬菜奠定了當地飲食網絡中搖搖飯口味的基礎，Muakai 也透過與他者不間斷地互動去調整自己所種。此外，部落個個家族仍經常因為各種事件包 *cinavu*，並與自己的社交網絡中的親族朋友分享喜悅或是表示關心。這樣的交換鞏固的不僅是社會關係，更是跨部落排灣族人具有共同熱情的文化象徵。

搖搖飯與 *cinavu* 是當代排灣族部落與族人維繫情感的日常食物。它們對排灣族人而言象徵家與部落的情感，共食的過程不僅在吃，更是在地味覺與記憶的傳承。而食物的贈送與交換的過程不僅維繫部落內族人的社會關係網絡，更在當代情境中建構出一個跨地域性的排灣族網絡。也因此，*vuvu* 的混作田不僅僅是自己展現自由意志的場域，更是乘載著排灣族人文化意識、社會網絡互動過程的產物。在 Mintz 飲食人類學民族誌《甜與權力》中，他批評資本主義飲食雖描繪著現代

人食物選擇的自由與便利，但實際卻拉遠了人與生產的距離越遠，人們進而放棄了對食物的自主權（Mintz 2020 [1985]: 294）。對進食者而言，唯有掌控自己食物的生產以及製作，才能真正自由地選擇自己所吃，於此同時也透過食物認同自己。

ti vuvu i Muakai 就像是台坂部落行走的菜市場。每當時節一到，族人們總是在村子、田裡、家裡或是文化健康站找到她跟她買菜。從盛產時節供不應求的，只有部落族人才熟悉的豆類與葉菜，到一般菜市場也能買得到蔥、辣椒或是韭菜。不過作為部落僅剩的農作物生產者之一，Muakai 更經常贈送菜。她對於田裡許多作物並不抱有經濟性的期待：「我種東西有沒有賺錢沒關係！很多菜常常都是送人送掉呀，沒賺什麼錢。」不管是家人、住在村子裡的親戚、來拜訪的客人，或者是部落有喪家還是有人生病，Muakai 一定會特地去田裡收一些當季的菜送給對方。在日常飲食中找到文化主權與認同並非獨自一人就能建構的，年過八旬的 Muakai 的農作不僅是她賴以為生的經濟來源，同時維繫著她與家和部落的關係。以排灣族人飲食中的搖搖飯以及 *cinavu* 為例，在地作物不僅滿足地方食物主權，也是跨地域排灣族人共同建構文化認同的媒介。

像 Muakai 這樣的老人透過日常耕作無意識地由下而上實踐食物主權與文化認同，在當代或許仍然可見¹⁶，但隨著長輩的老去，我們開始能看到不一樣的範例。台坂村以北約莫 20 公里的拉勞蘭部落是一個由上而下透過食物建構文化認同的案例。該部落在一位返鄉的中生代族人的帶領下，於 2005 年起連續三年申請社區營造補助計畫、部落永續發展計畫以及多元就業方案計畫，復耕小米田並且嘗試建立部落小米產業。小米復耕的過程中，族人們追溯過去部落內流傳的小米故事、耕種智慧與飲食習慣，並且透過商品的行銷設計與餐廳的經營再建構今日的小米文化價值（朱怡樺 2014）。這樣的脈絡符合了排灣族文化裡對於 *vusam*（種粟）的期待，不僅再形塑族人的自我與集體認同，也作為文化象徵符碼將拉勞蘭部落的排灣族人與小米連結了起來。拉勞蘭的案例固然極具意義與啟發，但其小米文

¹⁶ 杜詩韻（2012）的碩士論文〈原住民生態知識與土地利用關係之研究：以兩個排灣族部落農業與狩獵活動為例〉訪問了春日鄉排灣族聚落排灣族人的農耕行為，其與 Muakai 耕種邏輯相似：「依據[受訪族人]的栽種與使用情形，傳統作物仍具有生活及文化上的固定需求。剩餘的生產可以交由零售點來販售，使傳統作物也具有食用與經濟的價值。肥料與農藥的使用，主要以經濟作物如果樹為主，耕地旱田除蔬菜類使用有機肥料外，其餘作物利用自然地力與綠肥作物來栽種」，聚落裡也有農耕者積極收集並保存、分享種子。此研究中受訪的務農族人年紀多與 Muakai 相仿，該區域部落政治經濟發展脈絡和大竹溪流域之排灣族聚落略同。

化復振的初始幾乎完全仰賴一位返鄉知識青年¹⁷個人意識。此外，小米本身就是排灣族傳統文化的樞紐，在當代重新透過觀光與農產業的推動風光再起並不讓人意外。這樣透過產業帶動文化的過程或許是資本主義社會中合理的範式，然而需求帶領供給的線性策略不僅易脆弱，也容易忽略掉食物地景中其他非主角。另外，透過在地領袖爭取資源的由上而下的實踐過程，又是另一個門檻。¹⁸

失去文化的拉勞蘭族人透過小米產業再造文化，Muakai 則是將自身文化鑲嵌於農田中，促使混亂地景中的多重角色編織出相互糾纏的多物種網絡。這樣的多物種網絡是如何實踐韌性？在下個段落中，我將透過三個物種：樹豆、小米與毛地瓜探討邊界中的生存之道。

五、混作田中的邊界性

在或許有意識還是無意識的狀況下，台坂部落的這位 *vuvu* 透過她的混作田滿足了自己的日常需求、增加經濟收入、還照顧了在地族人食物安全以及其他排灣族的味覺文化。這塊混作田的社會性不僅包含了耕作者作為一位排灣族人所遵循的文化規範，也包括了與她互動的在地與外地族人所建構的味覺網絡。透過這樣的視野與認知，我們能為看似混亂的耕地裡的物種編排帶來更多解釋。我們將明白 Muakai 的混亂不僅合理，她與作物和其他的物的共生之道更凸顯智慧與韌性。

Muakai 的混作田裡的作物種類多元（見附錄），包括穀類（小米、紅藜、玉米）、根莖類（芋頭、地瓜、山藥）、豆類、野菜、灌木型作物（洛神花、樹豆）、辛香料（韭菜、蔥、薑、食茱萸、辣椒）、水果（芭蕉、柳橙、釋迦、百香果）、多年生的非食用植物（月桃葉、檳榔、荖葉）以及其他菜類（茄、瓜、蘆筍、秋

¹⁷ 拉勞蘭部落所在新香蘭村為阿美族、排灣族及卑南族混居之部落，過往新香蘭村每年的傳統收穫祭僅以阿美族的豐年祭形式舉行。由於排灣族人無法在祭典中找到身份認同，拉勞蘭部落於 1996 年決定自行舉辦消失了三十年的小米收穫祭。拉勞蘭部落族人 *sakinu tepiq*（1967 年生），於 1994 年返鄉並擔任新香蘭村豐年祭籌備委員總幹事，參與了拉勞蘭小米收穫祭復振的討論與籌辦（朱怡樺 2014）。

¹⁸ 由於本文篇幅的限制無法將台坂聚落族人的耕作地景放入當代農業脈絡討論。然而農藝文化隨著年長耕作者的老去而流失，原住民部落食農技藝流失的議題需被重視。蔡晏霖的〈農藝復興：臺灣農業新浪潮〉（2016）爬梳 2000 年後農技術與農技藝的改變，並透過宜蘭友善農生產者之多物種民族誌，探索生產場域中超越物種共存的互動式在地農文化體。此研究開啟當代多重角色共構食農技藝、食物安全與文化認同的想像。

葵)。大致上來說，混作田裡的植物編排可以分成三個區域：菜園、核心田區、外圍田區（見圖 7）。除了工寮旁的「菜園」區種植集中了以興趣為主，像是秋葵、茄子這些種了也不一定要收成的作物之外，其餘的作物則是用輪、混作的方式種植於核心和外圍填區。

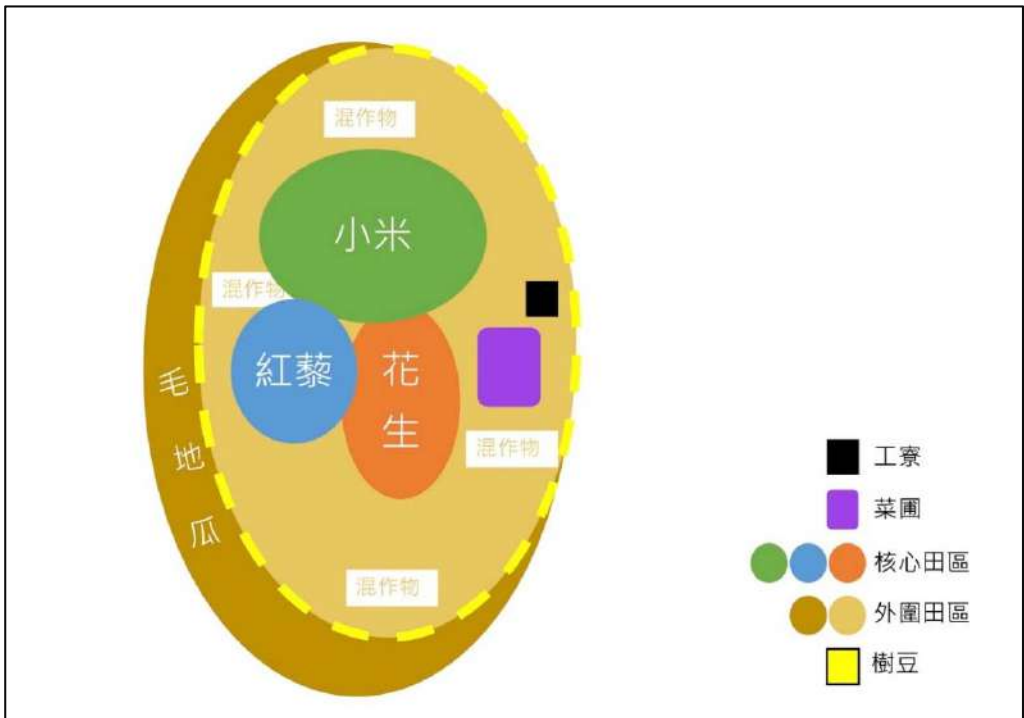


圖 7：混作田概況

核心田區面積約半分（600 平方公尺），以生長期三至四個月、需要集中管理、體積不是太大的雜糧作物如花生、小米、紅藜輪流種植，一年最多可輪種三次。此區會再分出兩、三塊子區塊，子區塊種植不同作物。所以雖然這三種作物前後輪作，但也會在同個時間交錯生長（見圖 8）。

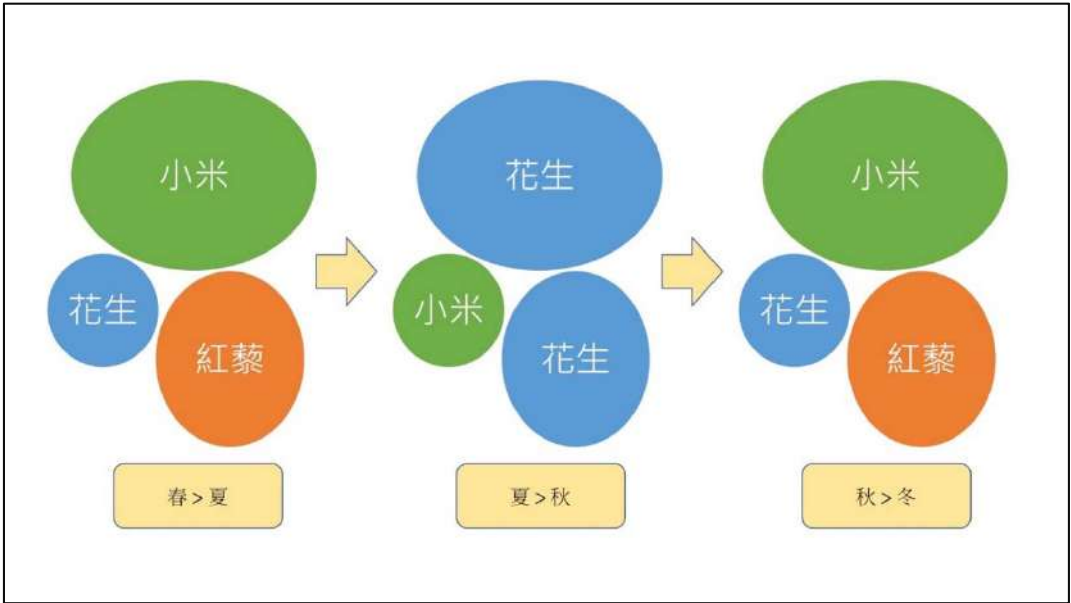


圖8：核心田區 輪作模式

核心田區的外側（外圍田區）則是分配給需大面積的作物，像是攀爬類藤蔓作物的南瓜和八月豆，以及體積較大的灌木作物洛神花、樹豆。由於外圍的田區更開擴，種植也較偏粗放、不大需要太過悉心管理草向，因此也多了可以混作的空間。舉例來說，在生長期較長的樹豆田區，同時也可以混種生長期較短的南瓜、皇帝豆和其他野菜。抓準樹豆收成期前一個月種植南瓜的話，樹豆收成後植株經過疏伐，剛好為生長期需要最多日照南瓜帶來更多陽光。不過，就像在先前所提到的，作物的被與不被種植取決於與這塊地互動的各方行動者。而不管是在核心區域還是外圍區域、混種還是單一種植，當我們將混作田的社會性納入考量，這裡的種植規則將越來越清晰。

使用社會性的角度將混作田裡的主要作物重新分類，我們會得到三種作物類型：(一)作為純粹滿足 Muakai 經濟需求的商品作物，(二)滿足在地部落需求的交易型作物，(三)滿足個人需求與社會規範的食物或禮物（見圖 9）。

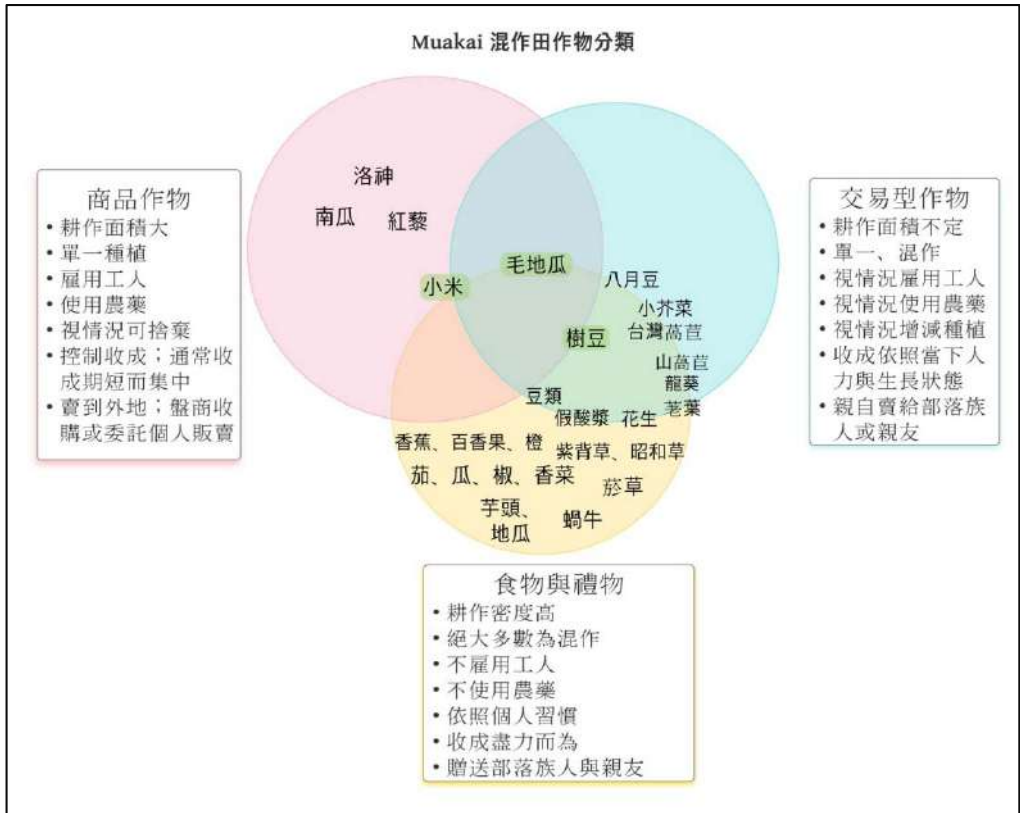


圖9： Muakai 混作田作物分類

首先，對於滿足經濟需求的商品作物來說，種植成本非常重要。因此，在收成時間與人力成本的控管壓力下，Muakai 在農耕時會視情況會多少使用對環境有害的除草劑與除蟲劑，也會雇用部落裡的族人做農務工。作物的販賣（像是洛神與南瓜）則多是透過盤商或者鄰近農民一次性收購，所以必須在收成時期確保有足夠的人力集中收成，在壓縮收成時間的情況下也會犧牲掉一些未達到理想成熟狀態之作物。除了透過盤商，單價高的原鄉明星商品，例如小米、紅藜以及毛地瓜，則是會透過個人的人脈販賣。如果收購價錢很差或是在種植過程中遇到了問題，例如投入不符合成本，那麼她會考慮放棄收成，或是下一期減少或乾脆不再種植。

第二個分類「滿足在地部落需求的交易型作物」和上述的商品作物的最大差異在於前者多了後者更多「空間」去回應市場需求。因為主要購買者是部落族人，所以收成可以依照作物熟成的時序循序漸進工作，同時因為沒有太大的時間壓力、收入效益也不見得多，Muakai 所投入的金錢成本也就降低很多，也就不大會使用

農藥與肥料，甚至會採取交換的方式與族人合作，例如換工與交換種子¹⁹。只有在少數情況，當種植面積大、身體又不太舒服的時候，就會使用除草劑（就我所知，在 2020 年以及 2021 年這個狀況只有發生過一次）。供應在地部落族人的菜，通常都是滿足於部落味道的食材，像是搖搖飯與 *cinavu* 裡面最常見使用的各種豆類與野菜葉菜。

最後，滿足個人與社會規範需求之食物或禮物，強調的是完全依照自己意識，不管是出自於個人喜好還是鑲嵌於自己生命之社會規範。菸草、野菜、蝸牛和水果都在這個範疇。此耕作範圍不僅物種多樣，耕作密度也高。因種植工作不需照顧到消費者或是市場的需求，也就沒有使用農藥與肥料的動機。這樣的種植與市場經濟無直接的關係，換句話說，金錢不是驅使勞動的動機，情感與社會需求才是。Polanyi（2001）的經濟鑲嵌理論提出市場經濟中人類行為並不存在自利動機與經濟理性，不具備社會性、抽離於人與土地的經濟系統必然會遇到危機。Muakai 混作田中滿足個人與社會需求之種植，回應了 Polanyi 經濟鑲嵌理論中市場機制的缺陷。如同 Mintz 擇食權的論述，Polanyi 認為在經濟性的社會中自由仍必須鑲嵌於文化當中，「認識社會，實際上就是自由的基礎」（同上引：392）。其肯定社會的錯綜複雜，並且將勞力與土地的再鑲嵌於其中，是三種耕種模式中最具社會與生態韌性的。

也如 Polanyi 所強調，典範移轉的重點在於接受社會意識的錯綜複雜，而非被某種既定運作模式與機制自我畫線。對於 Muakai 混作田裡的多方行動者來說，他們都具備能動性，同時可以擁有的身份與動機。透過圖 9 可以發現，許多作物有著雙重、甚至是三重身份。這些表上位在不同分類之邊界的作物，在實際的耕地中，也處在具有彈性的邊界空間當中。下面針對三種邊界性作物：樹豆、小米和毛地瓜進行討論。

¹⁹ 當 Muakai 沒有足夠的小米或花生種子，有可能向其他人取得種子，然後在收成時將部份的收成還贈給提供種子者。族人也會透過幫忙工作的方式換取收成期的部分收穫。

1. puk 樹豆



圖10：樹豆作為毛地瓜地攀爬的支架。攝於2021.9.16

在 Muakai 的混作田裡，樹豆是所有豆類作物中唯一以灌木型態生長的多年生作物。雖為多年生植物，為確保產量，每年採收期結束後農人會將成株砍伐並再次播種。通常春初將種子種下，到冬季才可採收長得類似毛豆的樹豆。就如前段所提，在混作田裡樹豆因生長期較長並且體積較大的原因，多被種在耕田的邊界，用來作為不同種植區或者與鄰田的標記（見圖 7）。基於樹豆耐旱又不需施肥的易種植性，同時在部落也是極受族人的喜愛，所以 Muakai 除了將樹豆作為邊界的標記，也會大量地和其他作物混做於外圍耕作區，在夏日時作為菜苗的遮蔭，在秋冬作為攀爬作物的支架（見圖 10）。

由於較長的花期，樹豆的採收季節從冬季到初春。採收的方式是盡量趁豆子還鮮嫩時挑選青綠色飽滿的豆莢，直到季節尾聲才會讓豆莢在樹上曬乾，收乾豆。產量大的時候，Muakai 會直接將帶莢的樹豆裝袋秤重，讓族人自己帶回家剝莢處理。產量較少、比較不忙錄的時候，她通常會將去除豆莢的豆仁放在夾鏈袋後冷藏或冷凍，不管是自己吃還是賣給族人都可以。雖然樹豆非常受部落族人歡迎，但僅限於需要即時享用不然得存放於冰箱的新鮮「濕」樹豆，而乾燥的樹豆通常

會販售到外地。有趣的是，雖然近年樹豆受到市場的關注，價格不差，但 Muakai 所種植的樹豆先是賣給族人的作物、食物與禮物，才是流動至商品市場裡的作物。

2. *vaqu* 小米

小米（粟）是排灣族文化中最重要象徵，排灣族的生命儀禮與祭儀都是依照小米的生長週期而定。這和現在 Muakai 小米種植的情境截然不同。以前在舊部落一年僅收成一次的小米。部落搬到山下後，氣候更溫暖，所以是幾乎隨時都可以種植小米。小米作為主要的現金作物一年可種三期，不過並非固定式大面積種植，而是會在不同地點規劃小面積的種植區，每個區塊會稍微相隔幾個月，呈現出交錯相疊的生長時序（見圖 8）。舉例來說，除了冬天播種、夏天的傳統生長時節，一年當中 Muakai 也有可能在二月、八月與十月收成小米（這是過去兩年種植紀錄所紀錄的資料）。而依照種植的氣候，小米生長期為四到六個月不等。所以透過不同田區種植時序的間隔，使她能更多元的利用土地，而不被一年一收制約。不過，小米的收成次數增加並不能確保產量。在不對的時節種植小米，很有可能因為蟲害與鳥害歉收。

大多數的小米收成為商品作物，為確保產量，偶爾 Muakai 會使用到除草劑與肥料。部落族人也會購買小米，但因為現在小米價格昂貴，日常飲食中的小米早就被白米和糯米取代。也因此，一般來說如果族人需大量小米，如果自己家裏沒有種植，並不會排斥購買進口小米。但如果是在重要的時刻烹飪傳統的食物，就必定要使用部落族人種的小米。撇開小米粟本身象徵的文化意涵不說，對族人而言，在地種植的小米不管是味道還是口感，都比進口的還要來得更香、更好吃。

3. *vuaq* 毛地瓜

毛地瓜，也稱為刺薯蕷或是越南山藥，生長期約 10 個月至一年。每年冬季為收成期，Muakai 會一邊收成一邊直接種下一季的作物。種植初期需除草整地，但在出芽後就可以放任不管。既不需施肥也不用管理草相，非常適合這個田區的土壤與環境。由於生長時間非常長，也需要一定的面積使其攀爬生長，所以被種植於整個田區離道路距離最遠、最邊緣的畸零廊道，不干涉到其他作物的生長（見圖 7）。

毛地瓜本是頗受排灣族人歡迎的食物。現在除了部落裡的老人以外很少有人種植，所以也是代表過去在舊部落生活的傳統味道。2020 年的一月，我第一次幫忙賣 *vuvu* 田裡多餘的毛地瓜。那季的毛地瓜十二月開始採收，一直以來都零星種在邊界，她讓我把手十幾袋沒賣完的毛地瓜拿出部落賣。而後連續三個季節，透過我的販賣，毛地瓜越來越受外地人的歡迎，這逐漸影響了 *vuvu* 的種植。2021 年初，

為了要能更有效率地種植更多毛地瓜，她讓兒子在邊界土地上使用除草劑。而本來要走到最邊際外圍才能看到的毛地瓜，在這年開始出現在道路的旁邊，取代了本來種植的薑、地瓜、樹豆的區塊。2021 年末，毛地瓜的產量來到歷年最高，除了我為她販賣以外，Muakai 還得再去尋找更多的買家。毛地瓜本來僅是為了在地與個人需求而種，但因為某個行動者（我）偶然的加入，跨界到商品市場中。

毛地瓜的邊界性代表隨時可變異的合作網絡，在種植空間上雖屬於整塊農地之最邊陲，但在新的合作結盟之後，仍有可能從邊陲中成為主角。小米在種植空間上是需要集中管理的主要作物，由於種植時間上有極高的包容性，所以不同區塊的小米田生長的時間相互交錯，確保了一年可以有三次收成。此外，小米作物的商品經濟與文化價值在當代因為原住民族群認同與本土食農意識的抬頭而有了不同形式相互碰撞，這也讓一度因資本主義的介入而式微的小米文化得以在部落重構並再現（朱怡樺 2014）。最後，雖樹豆和毛地瓜一樣物理性地被置於邊界處，但其物種的生物特性不僅讓它在混作田中扮演著重要的多功能角色，樹豆雖非為主食或者如小米象徵文化意涵，但它卻一直受到族人高度的喜愛，從不被資本主義一直被種植著並未斷耕 使得它輕易被商品市場影響（林岑 2022）。

六、結語

對一個排灣族人而言，家的概念可以透過日常飲食得以延續。Muakai 兒時雖獨自一人居住，但記憶中總吃著大鍋內燉的 *pinuljacengan*，與家人吃著源自於家族田裡種的菜，並不感到孤單。雖然今日搖搖飯裡的小米和其他雜糧被白米所取代，但人們對於搖搖飯的口味仍有堅持：如果要好吃，就必定要放部落才能找到的菜，而且必定要大家圍繞在鍋旁邊共食。同樣代表著家的 *cinavu* 的發展更戲劇性些。過去的 *cinavu* 是流動於部落內各個家之間的食物，如今，隨著排灣族人向外移動，*cinavu* 不僅作為親人間聯繫情感的食物，更是跨部落性排灣族人作為社會網絡連結的媒介。

Muakai 的混作田支撐著搖搖飯與 *cinavu* 的味道，也間接支撐了在地的食物主權與文化認同。在看似混亂的農田地景中，透過邊界的原則邏輯，許多作物同時滿足了資本經濟、在地社群以及個人的需求。但就 Muakai 的經驗來說，農作物作為資本市場中的商品作物更容易受到市場影響而被取代，為了配合市場經濟所調整的種植方式也容易不小心失衡而虧本，例如小米的鳥害和不適合的季節栽種所面臨的歉收，或是種植太多毛地瓜卻找不到人收成、販賣，造成壓力。也因此，像是樹豆這樣生長於邊界中，主要為滿足在地與個人需求的作物，不管是對於土地還是耕種者的永續性來說，都更具韌性。更不用說完全為了滿足個人與在

地社會需求的食物與禮物，像是野菜和蝸牛，不會因為農藥除草劑的施灑而被去除，也因為刻意留種的行為每年依照季節自然生長。「污染帶來多樣性」，合作也因為歧異而得以發酵（Tsing 2018: 29）。或許就是因為這塊既不乾淨也不整齊的田地裡的有著各種衝突與矛盾，它才能夠滿足各方物種（包括人）的需求。

過往人類學者在探討原住民族資本主義化過程中所遭遇的社會與經濟衝擊時，發展出許多重要的宗教與農耕系統的變遷研究。陳茂泰（1973）探討賽德克族人的不同的儀式團體如何在果園產業中顯示出影響力；黃應貴（1983）於東埔社布農族的研究，從布農族人 *hanido* 信仰與人觀理解與再造新作物番茄與茶於部落社會中的意義。此外，也有不少研究以原住民族的傳統農耕制度為主體，例如巴清雄（2018）以霧台部落魯凱族的傳統農耕系統發展脈絡為主，調查在地混作系統以及地方食物體系；林益仁（2021）在泰雅族部落的傳統生態知識與農耕實踐研究中也發現，因應資本主義市場經濟所帶來的衝擊，部落耆老的知識與社區產業之間存在著循環互惠的關係。然而，前人的研究通常以人與社會為核心，鮮少有研究從物種的角度出發去探究耕地中生物性與社會性相互影響下的共生特性。透過多物種的角度爬梳 Muakai 混亂的耕地，我們不僅理解鑲嵌於其中的人的文化、經濟以及情感脈絡，也看見物種如何透過各自之生物特性得以在混亂中共生存。在人類世情境下，多物種的視野與共生典範或許是我們永續生存的轉機。

今日，人類世已是極端氣候與資源不穩定的瀕危世代之代名詞。1980 年生態學家 Eugene Stoermer 將人類世形容人類活動對於地球環境所造成的變遷之狀態。從人類學的角度思考人類世，或許必須先解決 Anthropocene 一詞中 anthropo-（人類）的概念有可能產生的問題。Tsing（2015: 19）認為人類世的 anthropo- 不是指人類這個物種本身具有代表性，而是現代資本主義的發展思維下，當人與物皆被異化為資源，進而所造成不穩定（precarious）的現狀。Haraway 則在 *Staying with the Trouble*（2016）中提出了她所認為更適合形容現狀的紀元：Chthulucene²⁰，主張我們應該從 anthropo- 的角度轉移，將現狀中的麻煩（trouble）視為生存之道。雖然 precarity/precarious 與 trouble 等詞彙各有其論述取經，彼此的中文詞義是多義且歧異的，但我將 Tsing 的不穩定性（precarious）以及 Haraway 的麻煩（trouble）放在中文詞「混亂」的大雨傘概念之下，並將混亂的狀態與邊界概念做出連結。透過 Muakai 的耕地，我將「混亂」一詞作為不穩定與麻煩含義的擴張，希望能凸顯資本主義所歌頌之秩序的反面，放大中介中農作物的生機與多樣性。

²⁰ Haraway 所定義之 Chthulucene 字源為希臘語的 *khthon* 和 *kainos*，分別為 earth 和 now 的意思（2016: 55）。

此外，不可預期的麻煩情境在人類學的儀式研究中已有些歷史。Turner（1969）的儀式過度理論中的中介狀態（liminality）便是一種混亂的展現。一方面，中介狀態的「混濁」是所有經驗結構中必定會發生的「中間」狀態，是從零到一的過程中最為曖昧、充滿不確定性的灰色地帶。在這裡任何事情都可以發生，甚至可以免去被定義。從時間軸度而言，這樣的中介狀態可被廣義視為「過程」；從生態學的角度思考，中介則類似於生態學的邊界效應（edge effect）與生態過渡帶（ecotone），指在兩個不同區域或是生物棲息地的交界處會有更高的生物多樣性（Harris 1988）。台坂聚落下的混作田的邊界性不僅容納了這樣的高生物多樣性，這些作物也因為鑲嵌於土地中的文化實踐與適應性而達到社會與生態韌性。Muakai 的生命與她的混作田並不被傳統抑或是現代定義，而邊界中的多變與彈性則是她與她所種植之作物的共生存之道。

工業革命以降之資本主義社會強調並且放大效率、穩定、進步、與現代化等概念，而不管是人在生命中還是與環境互動所經驗的中介狀態不僅不被重視，其中的混亂與失序還被賦上負面含義。本文從一位老人的農耕地出發，透過爬梳她身為一位排灣族老人的生命史，在一片看似混亂、毫不整齊的混作田中看見邊界空間中的彈性與韌性。在邊界中，排灣族人的文化得以透過不同物種鑲嵌於土地當中，再透過食物的味道延續並再建構文化。最後，多物種共生的田地也因本身所具備的文化性而更為永續。在這片混亂與秩序共存的地景中，智慧得以延續、物種得以共生。在這裏，我們看見人類世下的另一種生存範式。

致謝

本文感謝匿名審查委員寶貴的修改意見。也感謝 *ouou i* Muakai 與她的家人，在田野期間視我如家人一般，讓我進入他們的生活。謝謝南島文化碩士班的同學菟露依·搭福樂安和 panguliyán ljaljali 提供我東排灣族文化知識。最後，感謝碩士論文寫作期間林靖修老師的指導，口試委員蔡晏霖老師與鄭肇祺老師給予的寶貴建議，讓我能順利完成這篇民族誌。

參考文獻

小島由道、小林保祥 編

2004 [1922] 番族慣習調查報告書第五卷：排灣族，第三冊。臺北：中央研究院民族學研究所。

巴清雄

2018 霧台魯凱族傳統永續農耕制度。國立臺灣大學農藝學研究所博士論文。

石磊

1971 筏灣村排灣族的農業經營，中央研究院民族學研究所集刊 31: 135-174。

朱怡樺

2014 食物、族群與認同：以拉勞蘭部落小米文化為例。國立東華大學族群關係與文化學系碩士論文。

西敏斯 (Mintz, Sidney W.)

2020[1985] 《甜與權力：糖——改變世界體系運轉的關鍵樞紐》 (Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History)。李祐寧譯。新北：大牌出版。

杜詩韻

2012 原住民生態知識與土地利用關係之研究：以兩個排灣族部落農業與狩獵活動為例。國立東華大學自然資源與環境學系碩士論文。

林岑

2022 樹豆知道：排灣族vuvu農地的混亂與共生。國立臺東大學公共與文化事務學系南島文化研究碩士班碩士論文。

林益仁

2021 我在泰雅生態農耕敘事中的走動：對Tim Ingold的呼應。《臺灣人類學刊》19 (2): 9-56。

周選妹

2010 臺東縣達仁鄉排灣族經濟社會的變遷(1895-1996)。國立臺灣師範大學歷史學系在職進修碩士班碩士論文。

拉圖·布魯諾 (Latour, Bruno)

2016 [1984] 巴斯德的實驗室：細菌的戰爭與和平 (Pasteur: Guerre et Paix des microbes)。伍啟鴻、陳榮泰譯。新北：群學。

秦·安娜 (Tsing, Anna L.)

2018 [2015] 末日松茸：資本主義廢墟世界中的生活可能 (The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins)。謝孟璇譯。新北：八旗文化。

張璋琦

2011 幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷。臺灣人類學刊 9(1): 99-146。

陳茂泰

1973 從旱田到果園—道澤與卡母界農業經濟變遷的調適。中央研究院民族學研究所集刊36: 11 – 33。

黃新德

2012 東排灣族部落的形成與遷徙—以台坂村為例。國立臺東大學公共與文化事務學系區域政策與發展研究碩士班碩士論文。

黃應貴

1983 作物、經濟與社會：東埔社布農人的例子，中央研究院民族學研究所集刊 75: 133-169。

蔣斌、李靜怡

1995 北部排灣族家屋的空間結構與意義。刊於，空間、力與社會，黃應貴主編，頁167-212。台北：中央研究院民族研究所。

蔣斌

1984 排灣族貴族制度的再探討—以大社為例。中央研究院民族學研究所集刊 55:1-48。

魯丁慧、柯勇男、林聖峰、陸象豫

2011 排灣族之植物利用。台北：行政院農業委員會林務局。

蔡晏霖

2016 農藝復興：臺灣農業新浪潮。文化研究22：23-74。

顏愛靜、楊國柱

2004 原住民族土地制度與經濟發展原。臺北縣：稻鄉出版社。

譚昌國

1992 家、階層與人的觀念：以東部排灣族台坂村為例的研究。國立臺灣大學人類學研究所碩士論文。

Berkes, Fikret and Carl Folke

1998 Linking Social and Ecological Systems for Resilience and Sustainability *in* Linking Social and Ecological Systems: management practices and social mechanisms for building resilience. Fikret Berkes, Carl Folke, and Johan Colding, eds. Pp 1-25. Cambridge: Cambridge University Press.

Carsten, Janet

1989 Cooking Money: gender and the symbolic transformation of means of exchange in a Malay fishing community *in* Money and the Morality of Exchange. Jonathan Parry and Maurice Bloch, eds. Pp 117-141. Cambridge: Cambridge University Press.

Deleuze, Gilles and Félix Guattari

1988 A Thousand Plateaus. London: Athlone.

Haraway, Donna

2016 Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene. Durham: Duke University Press.

Harris, Larry D.

1988 Edge Effects and Conservation of Biotic Diversity. *Conservation Biology* 2(4): 330-332.

Holmgren, David

2002 Permaculture: Principles and Pathways Beyond Sustainability. Hepburn: Holmgren Design Services.

Ingold, Tim and Jo Lee Vergunst

2008 Introduction *in* Ways of Walking: Ethnography and Practice on Foot. Jo Lee Vergunst and Tim Ingold, eds. Pp. 1-19. New York: Routledge.

Kohn, Eduardo

2013 *How Forests Think: Toward an Anthropology Beyond the Human*. Berkeley: University of California Press.

Malinowski, Bronislaw

1922 *Argonauts of the Western Pacific: An account of native enterprise and adventure in the archipelagoes of Melanesian New Guinea*. London: G. Routledge & Sons.

Patel, Raj

2009 Food Sovereignty. *The Journal of Peasant Studies* 36(3): 663-706.

Pink, Sarah

2010 The Future of Sensory Anthropology/the Anthropology of the Senses. *Social Anthropology/Anthropologie Sociale* 18(3): 331-340.

Polanyi, Karl

2001 [1944] *The Great Transformation: the Political and Economic Origins of Our Time*. Boston, MA: Beacon Press.

Tsing, Anna

2013 More-than-Human Sociality: a call for critical description *in Anthropology and Nature*. Kirsten Hastrup, eds. Pp 27-42. New York: Routledge.

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

Turner, Victor

1969 *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Chicago: Aldine Publishing Company.

附錄：混作田裡的主要作物

作物名	排灣族語	生長期	種植時間與其他標記
小米/粟	<i>vaqu</i>	3-4 個月	隨時
紅藜	<i>djulis</i>	5-6 個月	秋
花生	<i>pakeljaw</i>	4 個月	較常種植於 1 月與 6 月， 但時間上彈性極高
樹豆	<i>puk</i>	一年	初春
南瓜	<i>siak</i>	4 個月	冬
毛地瓜/刺薯蕷	<i>vuaq</i>	一年	冬
八月豆/豇豆/長豆	<i>qalizang</i>	5 個月	春
芋頭	<i>vasa: ulivalivai</i> 、 <i>uljiljilj</i> 、 <i>bunemsinsi</i>	8 個月	夏；在山下夏末才種植， 在山上天氣涼快可以初 夏種植。
地瓜	<i>vurasi</i>	4 月個	一年種兩次，時間不一定
檳榔	<i>saviki</i>	多年生	
荖葉	<i>samulj</i>	多年生	
荖藤	<i>cakelj</i>	多年生	
假酸漿	<i>ljavilu</i>	多年生	
刺蔥/食茱萸	<i>tjanaq</i>	多年生	
山藥	<i>ailj</i>	8 個月	冬末初春
小萊豆	<i>kuva</i>	一年	冬末初春
刀豆	無		
皇帝豆	<i>kalji</i>	一年	冬末初春
小芥菜	<i>karasina</i>	三個月	冬
莧菜	<i>ljatjulis</i>	野菜皆一季	冬季野菜
紫背草	<i>kamutu</i>		夏季野菜
昭和草	<i>qaudriyudri</i>		夏季野菜
山萵苣	<i>samaq</i>		夏季野菜
龍葵	<i>samci</i>		冬季野菜
本島萵苣	<i>saruni</i>		冬季野菜，會特別留種
菸草	<i>kiamaku</i>		冬季
月桃	<i>ngat</i>		多年生
辣椒	<i>kamamulj</i>	5 個月	隨時可種
薑	<i>ljamljam</i>	8 個月	
生薑	<i>kialankilj</i>	8 個月	
玉米	<i>pudai</i>	5 個月	

作物名	排灣族語	生長期	種植時間與其他標記
鳳梨	<i>panulalj</i>	多年生	
甘蔗	<i>alju</i> (汁)	多年生	
香蕉	<i>velevelj</i>	多年生	
木瓜	<i>muka</i>	多年生	
洛神	無	8 個月	春
柑橘	<i>kianes</i>	多年生	
百香果	<i>tukisu</i>	多年生	
蝸牛	<i>dingding</i>	夏季多、冬季少	

註：因篇幅限制，此列表僅包含筆者在田野裡有實際互動並記錄之作物。偏向屬於興趣種植的菜園作物（例如茄子、四季豆、蘆筍等）與過去因不同機緣種下的多年生植物（例如釋迦、芒果等）沒有被涵蓋在此。

Food, Home, Sovereignty and Edge: an ethnography on a Paiwan grandmother's foodscape

Emily Lin*

ABSTRACT

In the current era of extreme climate change and resource instability, food security is crucial to ensuring freedom and cultural continuity. This ethnography focuses on an elderly Paiwan farmer (vuvu) and her intercropping foodscape. By exploring her lifelong experience with food and crops, it attempts to understand the multifaceted relationships between food, home, sovereignty and the concept of edges, and to articulate a local paradigm of coexistence in the Anthropocene. The paper also seeks to investigate how members of Tjuaqau Paiwan community practice and pass on the concept of home through iconic Paiwan foods like pinuljacengan and cinavu. Furthermore, it examines how eating pinuljacengan is a way for Paiwan people to establish relationship, and how Paiwan communities across Taiwan come together through cinavu. The paper also explores how the aforementioned relationships between food, home, and sovereignty physically manifest themselves within the edges of the foodscape. In today's world, where dietary choices and food production are increasingly homogenized by market economies, examining vuvu's multispecies farm serves as a reminder that local food production systems are always culturally embedded. It is this multispecies worldview that enables us to envision a food-secured future where human coexist with other living and non-living things and where we can find hopes in the discomfoting edges.

Keywords: food anthropolgy, food sovereignty, agriculture, Paiwan

* Email:emilielin@gmail.com