

黏糯・伴手

分享密度最高的誠意・花蓮的人們

Dec. 2023

Issue 011

奇萊有誌

K I L A Y

illustration 常芷 chang chih

奇 和平 …… 來 富源

局長序

「麻糬」這項糯米製品，在花蓮各族群的傳統文化中，有著不一樣的名稱與面貌，也各代表著不同的意義，但有個最大的共通性：分享。2023 年的最後一期，也是今年「花蓮迷思三部曲」的最後一部，我們跟著編輯團隊一起探訪花蓮各族群的「麻糬」。

布農族以糯小米製成的 bugul 色澤誘人，一捶一打之中，Tina[1] Uli 和 Tanivu 母女倆人在傳承的路上彼此相伴，清水部落也再次迴盪著打製 bugul 的聲音與小米的香氣；客家傳統的粢粑製作重點是「分享」：換工時給予幫手果腹的點心、結婚時分享給賓客的喜氣，或是喪事時感謝來扶持幫忙的親友，只是年輕一輩選擇性多、口味轉變，加上人口外移，如今鳳林南平的長輩們嘴饞想吃粢粑時，能分享的便是每日早晨一同運動上課的夥伴了；陶賽部落的賽德克族在傳承的路上，一樣走得艱辛而謹慎，詹志勳頭目為了我們盛裝，並擺設出正式婚禮的陣仗，就是為了把握機會告訴後代族人，傳統僅在婚禮製作的 lahama 於文化上的意義。這些不同名稱的糯米製品，黏性高延展性強，在花蓮各地以全身的力量施作的人們，都在以一己之力，將族群的文化抓緊、拓展。

保存文化如同保種，必須要年年種植、年年耕作、年年留種，種籽的生命才能循環延續。阿美族港口部落的 Ina[2] Arik 即使沒有天選的巫師體質，但她跟在同是 Cikawasay（巫師）的母親與婆婆身邊多年，頭腦與身體記憶著那些樂舞祭儀，她持續地做著、只要部落有人需要她便跳著、唱著。在一次又一次的展演中，某部分的族群記憶，也持續鮮活著。

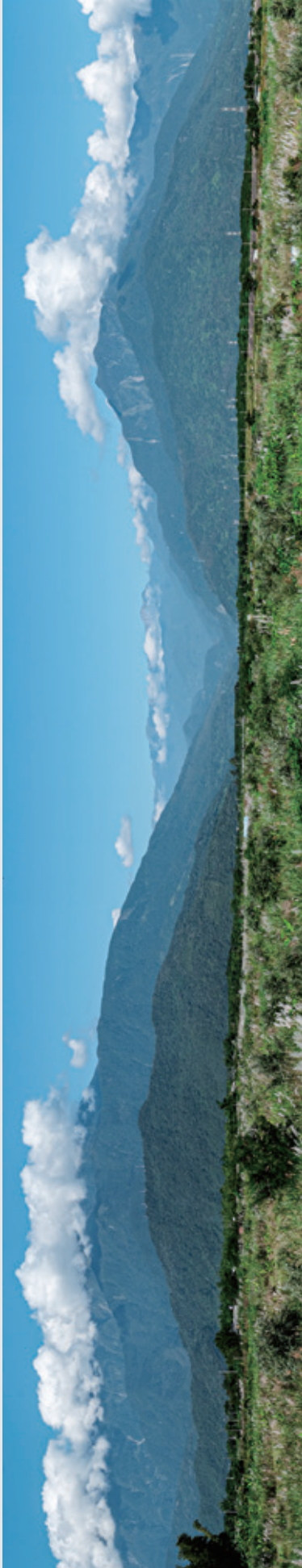
在訪問阿美族的耆老時，一直會聽到一個神秘的詞——「falinono」，如同通關密語，一講出這個詞，長輩眼睛就會亮起來，說「這種糯米做 toron 才好吃！但現在沒有了！」我們循線找到正在與花蓮區農業改良場合作查訪 falinono 蹤跡的陳美齡，跟著她，我們也看到了這個古種陸稻重回長輩眼前的未來。

「本格派」的糯米製品之外，我們也探訪了復興部落阿美族人製作的「艾草年糕」，以及在花蓮生根的印尼客家姐妹所製作的「香蘭葉牛汶水」。傳統食物跟著族群混居，結合在地的植物，長出自己的風貌，如同居住在花蓮的人們，成為獨一無二的「跨界」存在。

最後，我們請大陳一村的王鮮妹阿姨，教我們怎麼料理好吃的大陳年糕。花蓮各種麻糬滋味，希望各位都能品嚐。

花蓮縣文化局長 吳函毅

註
1. 布農族語「母親」或是對年長女性的稱呼。
2. 阿美族語「母親」或是對年長女性的稱呼。



影｜吳宣萱 十一月．東華大橋望向奇萊山

What's Mochi?

字｜楊若榆・吳宣萱　畫｜魏閣廷

在教育部國語辭典中，「一種糯米製成的食品，軟而韌性強」，為「麻糬ㄇㄚˊㄕㄨˇ」的定義。到底「麻糬」是什麼呢？我們發現，使用直鏈澱粉幾乎為 0%[1] 的糯米（或糯小米）製作為大宗，並且「經過搗打或揉捏而成 Q 彈」似乎也是成為麻糬的必經之路。

讓我們從歷史縱軸、與花蓮地理族群橫軸，來認識這塊土地上的黏糯米製品：

｜粢｜ㄗ

歷史上最早出現和「麻糬」相關的記載，為中國明朝的李時珍，《本草綱目》：「糯稻，南方水田多種之。其性黏，可以釀酒，可以為粢 ……。」



在臺灣關於麻糬最早的記載可追溯自 1722 年，清朝的官員黃叔璥來到臺灣考察時，寫了六首詩《漫記》，其中一首提到「官廚未識都都味，首頂粢盤衆婦先。」「都都」即是平埔族招待賓客的糯米製品。

（參考資料：〈斷粢粑，迎賓待客序曲〉，蕭秀琴，《客觀點》專欄）

而連橫《臺灣通史》〈風俗志・飲食〉也提到「臺人每逢時歲慶賀，必食米丸，以取團圓之意，則以糯米為之也。端午之粽，重九之粢，冬至之包，度歲之糕，亦以糯米為之。」



臺語

｜麻糍｜muâ-tsî

臺語的麻粢、麻糍，即今日常聽到的「ㄇㄨㄚˇㄐㄧˊ」，可能是日文もち（mochi，即「餅」之意）的發音沿用。據傳日治時期之前稱之為「豆糬」。臺灣經日治時期影響，而有了「包餡麻糬」。

（參考資料：《臺灣麻糬的發展歷程之探討》，王予妤，2017.7）

布農族

｜bugul / inaliv｜

除了白糯米，也會用糯小米[2] 製作 bugul。傳統上會以苧麻製成的線將黏米糰自杵上刮下，以往多半是元旦（新年）或特殊節日才會製作。現代食用時會沾花生粉與砂糖，但以前部分家族食用小米製品時，加糖或地瓜是禁忌，因為太好吃了容易一下子被吃光。

（訪問對象：卓溪清水・高秀琴 Uli Tanapima & 吳紹琪 Tanifu Islituan）



客語

｜粢粑｜qiˇ ba ˊ（四縣）ci ba ˋ（海陸）



將粢粑放進鋪滿細砂糖和花生粉的盤中（早期某些人家還會加「愛美斯」增加香氣），兩手各持一根筷子以「客家剪」的方式切成容易入口的尺寸；也可放在炕肉肉汁中吃鹹口味。傳統婚喪喜慶均會製作，插秧時農家也會製作做為正餐之間的兩頓點心，佐以炕肉或薑汁糖水，提供來換工的幫手果腹。

（訪問對象：光復・羅金蓮＆鳳林・牛根草社區發展促進會眾阿姨）

賽德克族

｜lahama｜

花蓮的陶賽部落賽德克族只在婚禮、收穫祭（和聖誕節）會製作。煮糯米時倒一點米酒，放在臼裡前抹豬油、撒麵粉，打完直接切分來吃，通常會同時殺豬，即使沾到一點點血，和著吃也沒關係。

（訪問對象：卓溪陶賽・詹志勳 Wilang Pawan ）



註｜1. 澱粉具有直鏈與支鏈兩種結構，直鏈澱粉比重越低，則黏性越高。我們熟知的粳稻直鏈澱粉約 18%-20%，秈稻約 25%-27%，而糯米為 0%。（特別感謝：花蓮區農業改良場宣大平秘書。）

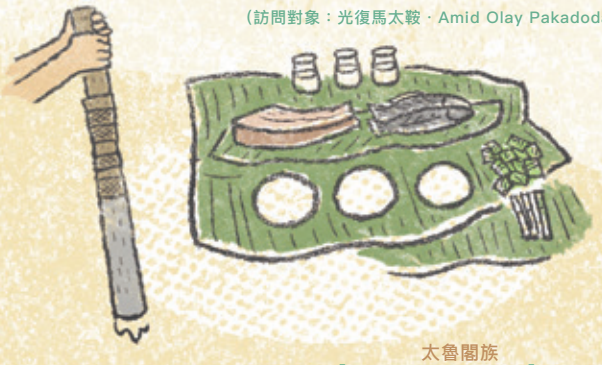
2. 也有其他族群會用糯小米來製作麻糬。

阿美族

toron （南勢阿美：turun）

將蒸熟的熟呼呼糯米飯（hakhak）舂打成 toron，婚喪喜慶與族群大事均會出現。杵的下半部有些會用石頭製作。除了白色常見的 toron，還有用紅色糯米製作 toron 的傳統，在光復一帶也用於祭儀之中，紅白 toron 各司其職，對著萬物之靈做著不一樣目的的溝通。

（訪問對象：光復馬太鞍 · Amid Olay Pakadodang）



撒奇萊雅族

tunuz

撒固兒的 Cupo’撒奇萊雅族在舉行「年祭 malalikid」前，會先舉行 padongi’儀式：每家戶要準備三塊 tunuz、酒與檳榔迎接 mapalaway（祭師），再由 mapalaway 將 tunuz 分給有親人剛去世的人家；malalikid 第二天族人會到河裡捕魚，回家配著 tunuz 吃，如此才算完成 malalikid 儀式。而 tunuz 也會出現在收藏祭、海祭、火神祭等重要祭儀中。

（參考資料：〈撒奇萊雅的社會文化與民族認定〉, 陳俊男 , 2010.6）



太魯閣族

hlama

慶典時會製作，尤其是族群最重要的於秋收時舉行的「感恩祭 Truku Mgay Bari」。另外婚禮也可以看到 hlama 的蹤影，因為搗過的 hlama 黏黏的，可以將感情黏在一起。一般會搭配鹹食，但也可以沾蜂蜜或（黑）糖。若吃不完，隔天還可灑一點鹽巴烤一烤來吃。

（訪問對象：秀林崇德 · 彭秀蘭 Hidey Jiyan & 郭淑娟 Kulin Kyusi ）



噶瑪蘭族

nuzun

祭祖、結婚、慶典等，都會製作 nuzun，是一種祝福、歡慶的表現，因為製作 nuzun 過程很辛苦，所以能表示最誠摯的心意。有用到 nuzun 的祭祀多半會一併呈上香菸、檳榔與酒，並將祭品放置於香蕉葉上*。傳統上會搭配魚的醃肉 silaw 一起吃，如果有晒過的「倒釣魚 baes」更是需要慎重地製作 nuzun 請長輩來食用。

（訪問對象：豐濱新社 · 潘銀華 palus uyaw ＆葉仁和 tuyaw katu；潤稿：林玉妃 ）

* 祭祀的東西大多都會鋪放香蕉葉，只有家祭 palilin 不會（palilin 也不會有 nuzun，而是年糕 kukuy）。





大陳年糕

花蓮的大陳一村，還有以手揉製而成的年糕，用的是純蓬萊米製作，以往過年時全村總動員，彼此幫忙打年糕，製作好的年糕放在鹽水裡珍惜著吃一整年。將年糕切成條狀，與海味乾貨一起拌炒，是老一輩的大陳居民心中的家鄉味，更是親友來訪時最真心澎湃的招待餐。

*「一個部落即一個國家」，即使相同族群，受到地理環境與歷史背景或族群混居等影響，不同地域會發展出些許差異的文化。此篇僅提供部分地區的說法，並非全面代表該族群。

MR. 曾

花蓮作家陳黎寫過一篇〈麻糬〉，提到一位老先生推著腳踏車叫賣『麻——糬，麻糬、麻糬哦！』作家未指名，但老花蓮人都有印象以牽著一臺鐵馬叫賣作為經典形象的水港伯。曾水港原是來自桃園龍潭的客家人，在日治時期和家人移居到花蓮打拼。向母親學來的製作麻糬技術，逐漸改良成適合沿街叫賣，可以人手一個，方便出外人和工人食用的包餡方式。這也是花蓮曾姓麻糬百家爭鳴的濫觴。

（參考資料：曾水港故事館 https://1948ad.tw/story.php）



奇萊有誌
KILAY

01 局長序

02 What's Mochi?

05 本格派糯性作物： all about 分享

06 源頭與傳承
黏著土地豐餘，搗出細膩養分——布農族糯小米 Bugul
高秀琴 Uli Tanapima、吳紹琪 Tanivu Islituan
卓溪｜清水部落

12 凝聚．分享
白白軟軟的粢粑，好像世界上最可愛的：一個人、一群人時都垂涎——客家粢粑
張玉英、梁譽齡、周碧雲、 謝秀妹
鳳林｜南平

18 不能忘記
華麗而慎重，只願傳統黏著在家鄉——賽德克族 Lahama
詹志勳 Wilang Pawan 與家人朋友
卓溪｜（山里）陶賽部落

24 保種｜延伸：祭儀
神聖又日常——阿美族的 Toron
張金蘭 Arik、陳鎮妹 Lapih
豐濱｜港口部落

28 保種｜溯源：原生糯米
種子回到土地，味道毋需思念——遠古陸稻 Falinono
陳美齡

30 糯性作物＋在地作物 CROSSOVER

31 疊居．在地
習自鄰人，取自土地，成為家滋味——復興部落艾草年糕
林阿梅 Nakaw、陳文良 Wuyan、張慧芬 Ongoosay
豐濱｜復興部落

37 移動．家鄉
揉進香蘭葉的，她們的故事——印尼客家香蘭葉牛汶水
楊雪霞、黃愛婷
壽豐＆鳳林

● 42 來做菜
炒年糕有什麼秘密？沒有秘密！
——王鮮妹主廚與大陳年糕的親切食譜 ｜花蓮市．大陳一村

● 44 插畫創作
《昨日 今日 明日》 by 常芷 chang chih

● 50 專題選書
〈族群相伴〉 by Miru Kuo

● 51 花蓮選樂
〈不紅會很遺憾的花蓮新人——KayJay Ossie〉 by 楊富民

奇·來

● ● ● 奇妙旅社

53 照看做工的人，串聯起和平村的近代史：鳳冠大飯店 ｜秀林．和平

● ● ● 下午三點半，來點小菜

59 匯聚社區人們的小店：富源保安宮旁 ｜瑞穗．富源



本格派糯性作物

all about 分享

早期先民生活白米難得，糯米更難得。
將極其珍貴的糯米蒸熟、壓水攪打或重力捶打，
成就白嫩（或金黃）的軟 Q 成品，
是人類對口感的不妥協，也是將有限資源發揮極大價值的生存智慧。

各族群製作麻糬的時機不出婚喪喜慶等大事，
為了贈送前來祝賀的賓客、
為了答謝來幫忙的親友、
為了款待自遠方來的友人，
人們集結各家氣力，耗時費工地將粒粒分明的米粒轉化為吃一口便心胃均足的米糰。
此塊糯米製品的極高密度，
原來是來自於「分享」的濃密心意。



源頭與傳承

黏著土地豐餘，搗出細膩養分

布農族糯小米 Bugul

高秀琴 Uli Tanapima
吳紹琪 Tanivu Islituan

字｜林宛縈　影｜彭柏璋



十月初，平凡的日子夾在上一個颱風和下一個颱風之間，好似入秋又留有些夏日的微熱體感。在花蓮卓溪鄉清水溪轉彎匯入樂樂溪的平原上，76 歲布農婦人 Tina[1] Uli（高秀琴）從她的鐵皮工寮中拉出板凳，坐在被淺山環抱的田地末端。

打卡下班的勞動 耕作是帶著走的生存技能

「一早來就坐在這，先看。」Tina Uli 手托下巴，神情肅穆，讓人不由自主聯想到正在盤算戰略的大統帥，板凳視角前，花生、地瓜、芋頭、甘蔗、芝麻、油芒、紅藜、樹豆、葛鬱金、蕗蕎……族繁不及備載的作物大軍，盡收眼底。「然後我會想說：哇，這個草真的是太多了，不然去摘個芭樂吃先。」「工作兩小時回來工寮這邊，喝個水，調個音樂放口袋，一邊唱一邊做。」這幾句，Tina Uli 的語調和管理方針又瞬間切換到泰然的阿桑[2] 頻道。

Tina Uli 28 歲離開夫家清水部落，四十多年都在臺中的塑膠袋工廠上班，退休前的她能同時控管四臺生產線，是老闆的資深愛將。然而，職業婦女下班後也沒閒著，她帶著兒少時的務農經驗，承租都會中一小塊地種植蔬菜，堅持古法不撒農藥，「從小我爸就對我們講：小孩子要學會這些，大的小的妳隨便種，去到田裡看東看西，哪一個可以吃就吃，這樣才不會餓死。」

2018 年，在臺中與 Tina Uli 同住的三女兒 Tanivu（吳紹琪）考量正在學習成長的小孩[3] 的身心健康，也為了就近照顧年老體衰的父親，於是說服母親辭退工作一起搬回花蓮家。「早先我在日商的翻譯工作不用常駐日本而是往返兩地，時間可隨自己調配，不因地點限制也可遠距工作。雖然我和媽媽兩人都有在想要回鄉下住，但媽媽的老闆不放人。我看著小孩子才安親班，課業壓力就大到不行，加上臺中空污嚴重，她們祖孫兩人都鼻子過敏。最後媽媽是為了孫子才決定搬回來。」

註
1. 布農族語稱呼女性長輩，同時也是「媽媽」的意思。（不同社群有不同拼音方式。）
2. 臺語 a-sáng，「年長婦人」之意，源自日語おばさん（obasan）的簡稱。
3. Tina Uli 的外孫女也叫 Uli，世襲阿媽的族名。





農務是每日重擔 颱風天才能和親友黏在一起好好玩

Tanivu 的家族從八通關古道的大分，被日本人迫遷來到清水部落，當時 Tanivu 的阿公國小六年級，下山時日人就已為家族蓋好木造房，但因日人諸多規定（例如：進家門要脫鞋不能赤腳、要注重衛生勤打掃）讓人水土不服，於是家族又將山裡熟悉的石板屋蓋回清水。「就在那個廣場，」Tanivu 手指著下方的一小片空地，「當時的地板還是用黏土夯的，冬暖夏涼，到我小學六年級時才改建成鐵皮屋。」

比起七旬母親 Tina Uli 聊到務農時的隨心所欲，Tanivu 的務農回憶則是滿腹苦水。「阿公是從小受日本軍事教育的『番童』，他做事一板一眼，超凶！部落裡的大人小孩貓狗動物都超怕他！放暑假時，其他家的小孩都可以到河那邊游泳，可是我們家的小孩必須幫忙到田裡或山上務農，只能遠遠看著他們清涼。平常下課回家後，因為爸媽都在外地工作，煮飯和家事也全落在我們女孩的頭上，得讓下田的阿公阿媽一到家就有飯吃。反正沒任何藉口，就是一直工作一直工作一直工作。」

即便早年的部落印象過分精實、不堪回首，老天爺仍會適時給予農家子女一些（脫離阿公控管的）喘息時光。Tanivu 回憶起當時的颱風天，因為停電了，終於可以去隔壁堂妹家串門子，點著蠟燭玩石頭和躲迷藏。也正因為颱風，部落裡的人才有機會放下手邊例行工作，在家包起月桃小米粽（sizu bugul）。

告訴我你吃什麼 我就知道你是誰

Tanivu：「啊呀！它黏住了！還是我不打，你打！」Tina Uli：「有沒有水！水！要快！快！要默契！」母親雙手持杵，女兒在旁協助，為了對抗糯米的黏性，所需力道比想像中還費勁。Tina Uli 嫁入清水部落時，夫家已不再種植小米，Tanivu 對小米的印象多半來自母親口述，直到五年前回來才有製作小米麻糬的經驗。「聽到這個聲音，就知道部落有人在做 bugul 了！」國小就得幫忙搗麻糬的 Tina Uli 笑著說，而我們彷彿也能從咚咚聲中聽見兩人配搭的節奏漸入佳境。

不一會兒，整糰糯小米 bugul 已離開杵臼上了餐桌，被加入花生粉與糖粉調味，搓成方便入口的小丸子，黃色 bugul 映襯著 Tanivu 準備的綠色月桃葉，令人食慾大開。傳統上，Tanivu 的 Islituan 家族在食用 bugul 時是禁止加糖或地瓜的，這是氏族的禁忌，甜甜的東西太好吃，一下子吃太多，年終就會沒得吃。今日，為了與客人分享，融入當代口味，才加了糖，而重視擺盤美感的 Tina Uli 有時也會裹上白白的糯米粉和糖粉做裝飾。



此行，我們雖為了糯小米麻糬而來，卻意外在 Tina Uli 與 Tanivu 的午餐桌上，收穫布農生活中多彩又精緻的飲食文化。她們說，布農語把所有糯性作物製成的糕點都稱作「bugul」，可以是颱風天群聚製作的月桃粽，也可以是慶典祭儀用杵臼加工的麻糬，Tina Uli 甚至記得長輩曾用糯性高粱製作出粉紅色的 bugul。

而相較於糯小米（dulaz maduq）僅在特殊祭儀和慶典場合拿來釀酒或製成糕點，粳（非糯）小米才是碗裡的主食，生活的重心。就像稻米的多樣品種，粳小米有黏性多的（maduq qaisin）、不黏的（magigirdas qaisin），以及有點黏又不會太黏的中間品種（madudukdaz qaisin）。多種小米加上田裡的紅藜、龍爪稷、旱稻、油芒、玉米、高粱……各式各樣細細碎碎的穀物煮成 N 穀米飯，餵養著早先以農業與狩獵為生的部族。

去年，Tina Uli 從南投妹婿手上收到 28 種小米種籽，憑著 18 歲前在娘家中正部落的種植經驗，將這些最熟悉的陌生穀物撒落在清水溪畔的土地，每一行種一種。一、二月播種，三月疏苗，六、七月收成[4]；在布農信仰中，小米是神，種植前要先祭拜山神和祖先，祈求小米順利長大。雖然小米在疏苗之後就可以佛系放養，但在從事小米工作時，務必要誠心正念，舉凡放屁、說笑都會得罪小米神，採收首日心態也要莊重，甚至有不能喝水的禁忌。



物換星移 有重量的終究會被篩選留存

「種下小米時還滿擔心，一方面收了親家給的種[5]，但這邊又沒有灌溉水源，種下時我和小米說：『祢們要好好長大，別辜負我的心！』結果我們也嚇一跳，祂們真的很耐旱！」雖不是每一品種的小米都如預期豐收，但一串串高高懸吊在家屋陽台、早在 28 年前連夫家部落都已消逝的小米風景，是母女五年前達成共識回歸鄉居的黃金成果。

「老人傳說一塊地撒下小米，幸運的話會有『小米水精靈 Sandanum』守護，祂的長相和田裏所有小米不一樣，整株管子都是水，在疏苗的時候要特別小心，千萬不能拔到！」Tina Uli 說自己現在也是老人了，她正在把當年輪不到自己輩分參與的活兒做回來；能讓愛孫可以攝取到布農遠古的多種營養，是她繼續保種耕作、用力捶打 bugul 的源源動力。也許有一天，她們的身體力行將會親眼見證水精靈，與祂齊心守護並傳遞小米的恩典。

註
4. 也有人一年種植兩輪，第二期會在九月種下、十二月或一月收成，但對 Uli 來說，自己吃，一穫就夠了，夏天後可以種植他種作物，同時養地，古法也是如此。
5. Tina Uli 說她不賣種籽，遵循古傳保種智慧，只願跟人交換：若拿了別人的種籽，收成之後當歸還一把作物，反之亦然，如此作物與餐桌風景才能生生不息地延續下去。



凝聚．分享

白白軟軟的粢粑，好像世界上最可愛的：一個人、一群人時都垂涎

客家粢粑

張玉英、梁譽齡、
周碧雲、謝秀妹

字｜林圃君　影｜鄭曼姿





「我吃這行飯的人。」

張玉英精力旺盛，耍萌說笑也是她的絕佳本領，綁著兩條辮子的娃娃臉有點三毛的味道——像是少女，心中放有憧憬情懷，但該認真以對的時候，她比誰都嚴肅上心。

一班年齡相近的女子團體，組成有妯娌、朋友數人，她們平時多往來，今日相邀聚集在張玉英家製作「粢粑」。張玉英像極發號司令的首領，明明應該知道也理解「各家可能略有各家的作法」，但一來到她的地盤，效率、俐落就要成為第一，加以她不怒而威的天性氣質，大家碎話不出，只是奮力配合著。看這些年歲已過古稀的女人們，彼此合作、退讓、自己的汗自己擦，在彼此還好著的時候，做出一敦敦柔白軟糯的「粢粑」，讓彼此人生還能在嘴裡、心裡，或是可能困難、折損的生活裡，還有淡淡香甜味道，嚼著嚼著不散。

強壯的雙手，甜糯的粢粑

「粢粑」那麼好，好得沒有人會拒絕，可以點心可以主餐，亦甜亦鹹，能滿足所有場景、所有胃口；但實際的製作過程，也真的累人，步驟繁瑣、耗時費力，還必須眾志成城，因此有人會說「粢粑」是凝聚力的象徵，越是黏口的「粢粑」，手作人之間的情感也或許連結最深。

近身觀察由張玉英為首的團隊組成，女人們的雙腳有力異常，延續早前作田工作養成的「靜不下來」，她們之中任一人搬運三、四斤的糯米走上好幾公尺，腳步仍舊穩當；再細看女人們的雙手，有類似大地的深淺紋路，溫暖厚實，好像被她們的手撫過了，生活小惡小壞的歧角，也很快能被整平。由這樣的腳力與手勁，製作而成的「粢粑」，如何能不美味？在持續



好幾個小時的工作現場裡，我們只希望她們就是花上過往七分力就好，別扭傷了腰、錯拐了腿，然而直至製作流程的尾聲，女人們仍舊維持盈盈笑臉，年入古稀，時間無從困擾她們。

婚喪喜慶時家家戶戶吃「粢粑」，農事閒時也能吃。重要節日時，「粢粑」代表敬重，果腹嘴饞時，「粢粑」又是最貼己的食物，亦莊亦諧，沒有人會討厭；隨著時代變遷，時宜取代舊俗，問起她們，上一次專程製作「粢粑」是什麼時候，各自狀況不一，但沒以前頻繁，也確實成為常態，但做上幾乎一輩子的事情，怎麼可能忘得了？

聚在一起，故事也從這裡開始

女人們聚在溫熱廚房前，她們常常相會於「牛根草社區發展促進會」社區長照站，在那拉二胡、植香草、做肥皂，夏雨冬晴，歲月靜好。她們一起過，都在鳳林南平過，好像這兒就是全世界。

等待糯米漿壓乾的一段空檔，周碧雲熱情地領著我們採訪一行人，至鄰近她家附近看山洞。山洞很黑，有蝙蝠成群，直到我們來訪這天以前，她都沒走進去

封面照片由左至右：謝秀妹、張玉英、周碧雲、梁譽齡











過，但我們來，她領著我們，在闃黑裡，首當其衝，為我們展示她眼中的「珍獸」[1]。接著，我們再驅車前往茄苳神木所在地[2]，樹齡超過三百年的老茄苳樹，高聳入天，我們仰著頭望著巍峨，感受時間之力無限，肉身脆弱，我們能做，總是有限。

一行人輾轉回到廚房，時間感又變凝滯，女人們製作「粢粑」延續古法，每個步驟不能怠慢，等待時間，也等待爐火——分享你多一點點的力氣，才能讓米糰更加地彈口；再分享一個你青澀而羞怯的結縭故事，讓大家笑一笑，髮鬢留下的汗，會變成糖，讓「粢粑」化在口裡更甜。

甜的鹹的，都是人生

從早上挨到了午後，「吃這行飯的人」，也就是張玉英，幹練地從大鍋裡撈起白白滑滑的米糰，趁熱和入白糖攪拌，再裝入一個個塑膠袋（方便分裝吃食）才終於告成，眾人沒有歡呼，但待到「粢粑」上桌，瞳孔總是怒放，花生粉或糖粉，甜甜地吃，老少皆宜，或是在飯碗舀進幾匙肉汁與肥腴五花肉，白胖「粢粑」溜入，便是飽足一餐。

在長照站活動的所有人，無一不是「粢粑」的粉絲，從前或許常常吃，但現在都要盼到哪個家庭還有人有時間、力氣做，才能解解饞。「粢粑」上桌，阿姨叔叔們自然圍上，用起筷子的手，又利索了，一顆顆小巧的「粢粑」一下子放入嘴巴，一吃就是五六個。促進會裡也有年輕的成員，說這鹹香口味的「粢粑」配著肥肉吃，也真的是第一次，新鮮馬上就變成經典。

「粢粑」沾著手與口，都好黏稠，而張玉英和其他女人們的人生也因時間而展延、柔韌，什麼是好？什麼又是壞？早已分辨不清，但最後，她們僅將真正重要的人情物事，牢牢地永遠貼在心頭，這樣就很幸福。

註 1. 為臺灣葉鼻蝠，居住在日治時期留下來的廢棄坑道裡。
2. 特別感謝牛根草社區發展促進會陳美珍理事長的陪伴與導覽。





不能忘記

華麗而慎重，只願傳統黏著在家鄉

賽德克族 Lahama

詹志勳 Wilang Pawan
與家人朋友

字｜April Liao　影｜劉定騫

卓溪｜（山里）陶賽部落

九月，離開玉里車站向中央山脈的深處駛去，約二十分鐘，先是遇到大批貨車正在分裝文旦，一股勤奮的活力在柚香中漸起，再過幾個彎，（山里）陶賽部落（Tawsay）[1] 現身，它小巧安靜地被擁抱在山谷間，依偎在豐坪溪旁。

天熱，詹志勳（Wilang Pawan）頭目站在家門打著赤膊招手。緊鄰廚房的空地上打了兩張紅桌，幾位姨們在廚房裡忙得滿臉通紅，鍋碗瓢盆聲熱鬧，食物香氣越發張揚，原來是頭目的太太程秋妹（Aiku Wmin），知道我們想了解賽德克 Tuda 族的麻糬 lahama，一早找來姐妹出動，不只麻糬，要給出「全餐」。一回頭，詹頭目換上全套族服出場，頭帶上鑲滿貝殼，一對山羌角難以忽視地昂揚。

「喔帥啊！──」我們大讚。頭目笑得可愛，說：「本來就是要這樣。」

當我們做起 Lahama

柴火上是一鍋滿滿的糯米，悶煮好幾小時，厚實的糯米香氣耐不住性子從鍋邊竄出──濃郁綿密的米香把眾人包圍。「要打米了啊！」詹頭目高聲宣布，語氣裡是慎重也有一點驕傲。

喊聲要打米了，詹頭目的姨子們前後湧上，有人負責把糯米從火上取下，有人奔波於內外提水、拿鍋鏟──程秋妹雖然行動不便沒有上前線，但很明顯的是她在布達搗米戰略。詹頭目先以豬油抹遍他承襲自岳父自製的杵與臼，撒上雪白的麵粉，接著把燙手的糯米丟入臼中，沾水的杵開始在頭目的手上高舉、腰部發力、重擊臼心，好幾聲後，頭目本來冒汗的臉更漲紅了，姨子們卻不見好臉色，族語漢語滿天飛中慌亂洩露：「你的手走開！」、「水不夠啊。」

問他們多久沒做 lahama ？支吾其詞沒有答案。

直到原先在宜蘭當警察，剛退休返鄉的吳清海（Awi Quping）加入，扭轉了情勢。他伸手撈起燙人的糯米，用力甩下，發出大聲的「啪！」讓空氣在摔打中溢散，糯米將因此變得更扎實 Q 彈，一落地，杵再給予重擊。女人們終於笑了起來，隨著每一聲「啪！」女人便「咻！」地喊叫，意思應該是「這才對嘛！」氣勢熱烈了起來，高昂中有人喊起「賽德克──加油！」

搗成後的 lahama 像初出世的潔白小孩，幾乎感覺它就要呼吸了。女士們抓起一小坨，熟練地塞進花生粉，「也有人不沾、吃原味，或是加糖，都可以。」只是上桌的，不只有 lahama，而是整整兩桌的「婚禮菜」。

再多的「不好意思」，在餐桌上都被佳餚堵住嘴──甜蜜誘人的小米酒，薑黃葉上嗆香的馬告薑片、白斬雞與五花豬肉，lahama 冷卻後更有嚼勁，在唇齒之間，糯米香甜漫開。





註 1. 陶賽部落是花蓮縣內唯一以賽德克族為主的部落，屬 Tuda 語群。目前官方登記的行政區為卓溪鄉立山村山里社區，外界多半認知為「山里部落」，但詹頭目強調他們的名字應是陶賽部落。





（左）程春妹 Pitan Wmin（右）柳金好 Hidi Rikaw

其實，賽德克族的傳統中，只有「婚禮」才做 lahama。「我小時候吃的 lahama 都有血！」詹頭目笑說，lahama 會和天亮時才殺的豬肉放一起，一份份分送給親戚，意義如同喜餅。「Lahama 一定要分享。糯米很黏，夫妻會相黏，長長久久。」這是婚禮做 lahama 的原因，黏人而可以長久相伴。因為婚禮難得，lahama 難得，沾著豬血，也好吃難忘。

但再聽女人們娓娓道來，婚禮中黏密的滋味裡，還可能和著一些眼淚的鹹。

婚禮上的 Lahama

教會長老柳金好（Hidi Rikaw）、阿好姨說，她和她這一代以前的女人，都有著這樣的經歷。父母親看中了對方的小孩子，會上門互相討論，有了共識後基本上就「事成」了。接著，男生會被派到女方家裡住 40 天，劈柴、打水、拔草，有著讓妻子家看看自己能耐的意味。而這也是雙方第一次碰面。再來訂婚時殺一頭豬，算是承諾，之後就是婚禮了。

「沒有得反悔喔，我們都很聽大人的話。要是我不想嫁給男生，爸爸媽媽會哭喔。」阿好姨說以前老人家很聰明，會在孩子年紀還小時就安排好，「你長大會反抗啊。而且訂婚完，三個月內就結婚，以免變心。」縱使是嫁在同一個部落，還是會流眼淚。阿好姨說要到別人家裡適應新的環境，要哭；要和不認識的人變成夫妻，會害怕，當然也會哭。

婚禮當天，女方會一大早就帶著家族親戚織的布[2]到男方家，看他們殺豬、做 lahama。分送是三、四十份的浩大，親戚們會一一到新人面前，互相敬一杯，領走一份山豬肉加 lahama 的組合。中午正式開桌，幾張長桌，上面擺滿食物，大家任意取用。酒酣耳熱，男人女人會跳賽德克的傳統舞步，長者們開始唱歌，歌詞都是即興的祝福，「類似說，很高興我們家女兒嫁給你們家兒子，今天好高興，有豬肉啊、有 lahama……這樣去編，大家也會跟著哼。」婚禮行進，直至日落。

其實，婚禮之後還有 lahama，那會是在女人生產後。阿好姨告訴我們，媽媽在孩子出生後，為了生奶水，會拖著剛分娩完的身體，奮力做起 lahama。她們將做好的 lahama 放進味噌湯中，一起吃下。「喔，那個吃了奶水很多！」阿好姨笑說。

女人們對 lahama 或許有著更深刻的情感。問她們會不會教自己的兒女做 lahama，她們紛紛點頭，「會的會的，就像我們爸爸媽媽教我們那樣。」

現在，仍然要吃 Lahama

詹頭目說，他們愛吃 lahama 是因為以前沒有選擇，lahama 幾乎是貧乏中的奢侈，不像現在花蓮伴手禮店的麻糬口味多到難以抉擇。麻糬如此，婚姻也是。在程秋妹和姐妹們一代結婚沒幾年後，自由戀愛的風氣越盛，長輩們也越來越開放，「現在孩子都自由戀愛了呀！自己選擇了。」





程秋妹談起孩子，臉上總是驕傲。她說有時候做 lahama，是因為孩子想家，想吃。「我小孩在花蓮醫院工作，帶同事們回來就說要吃這個。我不好意思，但他們說就是想吃這樣子的食物。」這樣子的食物是——原味的，手工的，母親父親流著汗所製作出來的，機器不可取代的。

再來，就只有在重大節日才會做 lahama 了。八月份的收穫季、聖誕節——對虔誠信仰基督教的部落而言，聖誕節與傳統節慶並列前茅——以及部落正在著手準備的「苧麻節」，這是為了感謝苧麻而來的大節日，詹頭目預計今年要搬演一齣話劇，「以婚禮為主題，因為婚禮中苧麻很重要。」

早期幾乎每家戶都會有自己的苧麻園，苧麻製線的過程繁複：刮麻、捻紗、捲紗、染色、晒線、理線，終於才是編織。而結婚時，女人的嫁妝就是家族織的大批布料。程秋妹笑說：「最起碼要五、六十件……以前我們沒有彈簧床、電冰箱，布就是我們的嫁妝，就是我們的棉被。」

只是採訪當下，話劇，還有些下落不明。[3] 詹頭目說大家都忙，最近都去採文旦了。經濟很重要，就像孩子們都出了部落去城市工作——但他們一點也不緊張，阿好姨說這個部落的孩子都很顧家，一定會回來。苧麻節，是孩子們一定會回來的日子。在這樣的日子，長輩們更會卯足全力，展現傳統的原汁原味，「對，要讓他們看到，苧麻怎麼抽、布怎麼織、lahama 的味道有多好吃。」

詹頭目說，其實他們也想著不要叫「山里部落」了，過去，家的名字其實是「陶賽部落」，「當年，日本人覺得我們不好顧，搬了好幾次，才到這裡。」民國 29 年，在日本政府的安排下遷村至此，一切重頭開始，更名為帶有點日本韻味的「山里」。

曾經尋根過，最早在陶塞溪梅園的舊部落，也已荒煙蔓草。現在的陶賽，卻正自信明亮。這個夏天剛剛退休、返鄉的吳清海說：「根在這裡，一定回自己的部落。」

離開部落前，再經過剛剛吃飯的空地，詹頭目已經褪去華麗的族服，打著赤膊穿短褲。剛剛那一場盛宴——厚重的族服、兩大桌的佳餚，和前一晚就要開始準備的 lahama，一切的慎重和苧麻節一樣，這些長者，願意在每一次可以說故事時，傾瀉全部，願傳統也可以像 lahama 那樣黏住人，那樣長長久久。

註
2. 詹頭目強調，傳統的婚禮新娘家族的每一戶親戚都會織布提供給新娘做為嫁妝，而新郎這方會準備米粉、雞、米酒、lahama 以及三頭豬來招待賓客。
3. 最後話劇雖沒有演出，但苧麻節仍順利盛大舉行。

特別感謝｜

Aiku Wmin 程秋妹 、Pitan Wmin 程春妹、Pirih Wmin 程秀妹、Kimi Lawkin 林真珠、Tumun Hacing 戴秀雯、黃麗珠、Awi Quping 吳清海、Hidi Rikaw 柳金好



延伸：祭儀

神聖又日常

阿美族的 Toron

張金蘭 Arik
陳鎮妹 Lapih

字｜黃世潔　影｜吳宣萱

豐濱｜港口部落

Toron，麻糬的阿美族語，聽在許多花蓮人耳裡，有著跨族群的親近，相較與伴手禮劃上等號的名店麻糬，toron 也許更貼近花蓮的日常。在阿美族的傳統裡，不僅婚喪喜慶一定有它的蹤影，同時也是巫師 Cikawasay 主持各項祭儀時，必備的祭品之一。

生活源自對大地神靈的真誠信仰

阿美族傳統文化相信萬物皆有靈，當居民需要處理生病、入厝、祈福、祭祖等事宜時，就會請 Cikawasay 主持祭儀，與神靈溝通。來自港口部落（Makotaay）的 Arik（張金蘭）出生於民國 28 年，母親與婆婆都是 Cikawasay。因長年貼身觀察，對 Arik 來說，Cikawasay 的文化是真實的，而祭儀就像「禮貌」，透過儀式向大地上各司其職的神靈致意，才能夠享有和諧豐饒的生活。

在詢問祭儀細節時，難免為擔心冒犯神靈感到些許不安。Arik 則相當坦然，只要能讓更多人了解傳統巫師文化，儘管沒有特別要向神靈祈求的事，她仍願意為我們重現一場祭儀，感受 toron 在其中的意義。

儀式開始前，我們得先合力完成 toron。將蒸熟的糯米放入木臼，用力捶搗直到充分展現黏稠糯性，取出後捏成一個個圓餅。做 toron 相當費勁，據說過去傳統在年祭 Ilisin 時，最小年齡階層「miafaday」的工作就是負責到各家出力幫忙搗米。今日這場祭儀共準備了七件祭品：toron、豬肉、自釀米酒、水、香菸、檳榔，以及海魚。而祭品下方鋪設的香蕉葉，則必須挑選經過豐富日照，生長在向光處的葉片。

一切準備就緒，Arik 面朝南方的港口部落，以族語喃喃祝禱，時而停下斟酒，最後欠身鞠躬，結束儀式。問 Arik 方才說了什麼，「謝謝耆老傳授我巫師的東西，現在有人來問我巫師的歷史，所以我告訴他們。請耆老們祝福這幾位小姐，因為他們來訪問巫師的歷史，我們要謝謝他們，世界會知道祢們以前的故事，請保護他們三個，謝謝祢們。也保佑大家健康。」面對眼前這位長者無私的信任，只為把握每一次能展示文化的機會，我們內心的悸動在幾次偷偷的深呼吸之後，終於緩和。

為了留住逐漸消失的，她們以身體記憶著、記錄著

Arik 回憶，從前若有人要祈求家屋平安，就會請巫師去跳舞。儀式完成後，主人會將事先準備好的 toron 分送給巫師，通常 toron 擺那麼久早就硬了，神奇的是，跳過舞的 toron 就是特別好吃，「冰冰的，像冰淇淋，好吃得不得了。」女兒陳鎮妹（Lapih）也說，如今用機器做是很方便，但滋味就是比不上「手搗版本」，像她喜歡保留些許米粒，或拌入家人愛吃的地瓜。從前還有一種叫 falinono[1] 的糯米，蒸煮時左鄰右舍都聞得到，「那個做 toron 很好吃，可惜現在沒有了，很多東西都不見了。」除了糯米滋味改變，toron 伴隨的祭儀文化也因新教傳入被視為迷信，如今港口部落已經沒有被神靈指定的巫師了。

Arik 從小跟著母親，對祭儀的詞、曲、舞的記憶依舊鮮明，即便不具承接神靈的體質，仍不捨巫師文化就此消失。相較拍攝文史紀錄片，Arik 認為身體才是記憶／記錄最直接而深刻的方式，也是將文化帶回當下的奮力展現。於是，她與先生陳精志曾於 2003 年成立東海岸文化藝術團，Lapih 與妹妹 Lafay 成立莎娃綠岸文化工作室（Sawalian），一家人透過展演「巫師樂舞」保存部落傳統信仰，讓現場觀眾們感受 Cikawasay 與大地的虔敬對話，也讓部落族人有意識的明白：Cikawasay 是曾經真實的存在。

已隨丈夫入教會的 Lapih，起初也對巫師文化與新教間的價值觀衝突感到忐忑，直到有位在豐濱服務的法國神父安慰她：「信仰是信仰，但不能忘記自己的文化。」她的心才真正安頓下來。如今，只要有年輕人願意學，她們就教，或許無法原汁原味呈現，但不斷去做，這個文化就還活著。

Toron 既是神聖也是如日常般的存在。因著祝禱，它體現了祭儀的虔敬，在合力捶打之際，也鼓動著人與人之間共享的情誼。即便傳統文化面臨改變，每一位揮汗捶搗著 toron 的族人，每一重捶再奮力拉起的努力，都是讓祖先的故事得以存續的力量，從一個家到一整個部落，出自對自身文化的珍惜，將彼此黏著得更緊密。

莎娃綠岸 Karakaratan

我們此次拍攝訪問的空間為「Sawalian 莎娃綠岸文化空間」位於石梯坪遊憩區裡甫整理出來的新場地，名為「莎娃綠岸 Karakaratan * 」。未來計劃做生態廚房、文化推廣的腹地。

＊ karakaratan 為阿美族語「珊瑚礁」之意。

註｜1. 原生的陸生古糯米種，請見 p.28。







溯源：原生糯米

種籽回到土地，味道毋需思念

遠古陸稻 Falinono

陳美齡

字｜黃世潔　影｜吳宣萱

在踏查阿美族的 toron（麻糬）時，一個神秘名詞——「falinono」不斷出現。當長輩們說起好吃的 toron，總不忘拉長音再補充：「Falinono 做的 toron 才～好吃！」「很～香、很～軟，放久也不會硬！」當我們暗自想著「Toron 不是都差不多」時，只見長輩方才眼裡的閃亮黯得好快，「可惜現在都沒有了。」那轉折太戲劇化，令人不禁對 falinono 的生平感到好奇，難道這滋味真的不存在了嗎？我們循線找到花蓮區農業改良場的宣大平秘書，在他引薦之下，與正在進行 falinono 調查的陳美齡，一同去尋找這神秘糯米的蹤跡。

與古老稻種的緣分

2016 年，陳美齡因 O'rip 生活旅人工作室和花蓮區農業改良場（以下簡稱花改場）合作的「部落廚房」活動 ，與部落長輩建立起深厚的情誼， 即便活動結束，團隊與長輩的往來互動也未曾間斷，也因此展開了這場令長輩們掛念在心的「尋找陸稻」任務。2019 年三月，終於在多方協助下，共有十款傳統陸稻透過花改場「阿美族古來種陸稻復育計畫」重新被種植在馬太鞍部落的土地上，同時成功復育吳連妹阿媽存放在冰箱三年、被稱為「有毛的紅糯米」—— cilipeday，尋回長輩記憶中結婚喜慶的珍貴滋味。在此機緣之下，另一款陸稻 falinono 悄然出現，於是陳美齡再度與花改場合作，踏入這古種白糯米的世界。

保種是為了延續

據說各個原住民族都有保種傳統，主要來自長輩託付，或從原鄉帶出。從前可能因耕地不足、需要水源、家族擴大等因素必須搬遷，種籽就成為來到新天地後重要的糧食作物，也延續從前「家」的記憶。

要讓種籽的「活性」維持在最新鮮的狀態，就必須持續地種下。若因故無法種植，通常會將種籽交由親友代勞，收成後再取回「更新」自己的種籽。

陳美齡見證陸稻（也作「旱稻」）的強韌特性。盛夏時節，當植物們熱得垂頭喪氣時，唯有這些遠古的稻米，依舊在乾涸龜裂的土地上直挺向陽，頑強的生命力令她忍不住驚嘆：「祢真的很強！」也因此，保種除了恢復部落的傳統農耕文化，面對當代氣候變遷、環境日益嚴峻，陸稻適應逆境的基因也開始備受重視。

Falinono 現蹤

日治時期，日本人引進種植於水稻田的蓬萊米，原住民當時所種的陸稻—切仰賴人工，產能與效率均比不上水田耕植的稻米，對務農的家庭來說，選擇產值高的作物才夠養家，以致陸稻種植面積越來越小。Falinono 結穗的量並不多，加上「有長鬚」（穎芒），收成後的處理工序被嫌麻煩，若有種植，面積通常不大，主要是自家食用，或用在重要時刻。

要在茫茫稻海中尋覓 falinono 不是件容易的事。終於，陳美齡從太巴塱和砂荖部落的長輩口中得知重磅消息：「一期種紅糯米 katepa'ay，二期種白糯米 falinono。Falinono 又分兩種，紅殼與黃殼……」[1] 彷彿參透武功秘笈，陳美齡依著 falinono 的種植時序，陸續發現六處蹤跡：光復太巴塱、馬太鞍與阿陶莫部落、瑞穗苓雅部落、玉里哈拉灣部落，以及豐濱新社部落（噶瑪蘭族）。

把記憶種回日常

讓長輩如此惦念的 falinono 有多香？曾炊煮過這款遠古稻種的陳美齡回憶，香氣比一般白米來得濃郁，但要說有多香，陳美齡更覺得是團聚的美好加乘了 falinono 的滋味。想像長輩為家人種下的稻子終於在數月後收成，期待一起搗 toron、釀酒的時刻即將到來，熱鬧歡愉的氛圍隨米香蔓延，伴隨歌謠與舞蹈，鄰里間知道哪家有喜事，便會上門祝賀同歡。這飽滿的愛與歡聚的滋味種在長輩心裡，成了眼裡閃耀的光芒。

陳美齡看見長輩們對土地的虔誠：長出的作物帶給他們滿滿的成就，付出的心力如同扎根般踏實。她心疼他們沒能繼續種下去的焦慮，「所以我帶著種籽到處跑，讓種籽回到想種的人手裡，讓那個味道不再是想念的味道，而是在被問起時能說：『有啊！我有塊田就是在種這個，小孩回來時可以吃。』」

未來，陳美齡仍會繼續收種，希望有一天所有種籽都能進到「保種中心」，讓與種籽有關的人與故事能有脈絡可追溯。若有人想種就提供種籽，隔年收成再還回來，生生不息、源源不絕。也許，陳美齡保的不只是種籽，更是長輩們與土地共生共存的珍貴智慧。

特別感謝｜

此篇拍攝的 falinono 來自
〖**八個傻瓜有機農作區**〗
@豐濱｜新社

註｜1. 水稻一期作就是指一－六月，二期作是指七－十二月。第一期作生長天數從插秧到收割須至少 120 天，第二期作生長天數至少 100 天。

糯性作物＋
在地作物
CROSSOVER



傳統的飲食文化，跟著族群的遷徙，落腳在他鄉。
扎根、融合，新住民成在地居民，
糯米糰也黏進了鄰人不同的食物系譜、
揉進了自腳下土地長出的植物氣味。
他鄉成故鄉，跨界的滋味也終成了「家滋味」。



習自鄰人，取自土地，成為家滋味

復興部落艾草年糕

林阿梅 Nakaw
陳文良 Wuyan
張慧芬 Ongoosay

字｜黃世潔　影｜高穆凡

聊起各家年節吃食是有趣的生活交流，過年的長年菜是菠菜還是芥菜、清明吃潤餅或草仔粿，口味的養成使得這「家滋味」如信仰般虔誠唯一。花蓮土地狹長，隨歷史發展，自外移入與縣內移動人口眾多，散居閩南、外省、客家與各個原住民族，飲食文化因疊居而交互融合，時間一久，倒成了家中理所當然的習俗，譬如這道貌似「草仔粿—甜年糕跨界」的柴燒「艾草年糕」（kalapaay ‘emo），就是部分阿美族人過年時的記憶佳餚。

在海這邊複製山那邊的童年記憶

現任花蓮縣阿美族社區營造協會理事長的張慧芬（Ongoosay），自縱谷的太巴塱嫁到海岸山脈另一側的復興部落，沒想過小時候過年的家鄉味竟會出現在海的這一邊。「以前我阿媽做艾草年糕，在等放涼的時候，我跟弟弟就會偷偷挖來吃，反正熱熱的還沒定型，挖過的地方又會再被填平。等阿媽發現年糕怎麼越變越矮，我們就會被罵。」張慧芬說起往事哈哈大笑。

復興部落位於臺 11 線新社村半山腰上，原名 Dipit，意為笠螺，是全臺第一個無菸部落[1]，儘管有太平洋無敵海景，生態資源豐富，人口仍不斷外流，目前僅有 22 位居民。張慧芬無意間嚐到的家鄉味，就是出自部落長輩林阿梅阿媽（Nakaw）與陳文良阿公（Wuyan）[2] 的好手藝。

林阿梅生於 1940 年，因故鄉砂荖部落缺乏耕作水源，6 歲便隨母親徒步沿著河流越過海岸山脈移居到此，如今已和來自富源的先生陳文良在這生活近八十年。問起對艾草年糕的記憶，兩人說祖母輩就有在做，推測是阿美族的主婦們從鄰近其他族群常見的年糕、草仔粿或包仔粿（pau-á-kué）獲得靈感，讓隨處可見的艾草變身成這道可口的綠色點心。因為想念過世母親在過年時做的艾草年糕，林阿梅憑著從小在廚房看母親炊製的印象，成功複製，還強調：「這要冬天做。」冬日裡艾草長得好又嫩[3]，年糕也不易變質。糯米若是 falinono[4] 品種，「那個更軟、更香！」阿梅阿媽回憶著。

該花多久時間就花多久時間

做艾草年糕費工耗時，至少需兩人合作，等候時間三日起跳，因此通常只做給家人、重要人士，或在特殊場合食用，極其珍貴。禁不住我們萬般請求，阿梅阿媽總算同意在炙熱的九月示範艾草年糕的完整作法。

這日，偌大庭院裡架好磨漿機，還有一座阿公為阿媽量身打造的移動式中島，整齊地擺上抹布、砧板與菜刀，一旁的水盆蓄著山泉水，等待開工。

首先，將艾草的枯葉與老葉挑出，洗淨後進入重頭戲：切剁。抓一把艾草切小段，因葉脈具韌性又層層堆疊，需費點力斷開，反覆來回輕剁直到汁液與香氣全部榨出，呈現墨綠色才合格，光是剁，就花了一個多小時。阿梅阿媽對風味極為敏感細膩，之所以全程手剁，是因她覺得以機器和水攪打，會淡了艾草的濃郁。

接著，將剁碎的艾草與前一日浸泡的糯米混合，顏色分布達到完美比例，再一勺勺放入磨漿機注水研磨，抹茶色的米漿緩緩流出，十分溫潤好看。研磨完將袋口束緊，阿公疊上一個為阿媽（的艾草年糕）量身定做的水泥方磚，重壓出水，靜置一夜。

隔日一早，迎著東方日出，院裡放下黑網遮陽。今日新增一炊煮區，繽紛五百萬大傘撐起，下方架起爐火，劈好的木柴整齊排列在側，還有個塑膠小圓凳——阿公今日的辦公區準備妥當。

將脫水一夜的艾草糯米糰剝碎，混入二號砂糖，使勁揉和，直到米糰透出亮麗光澤，阿媽再點上幾滴香蕉油，增添古早風味，年糕雛形總算完成，準備炊蒸。

取代從前的麵包樹葉，蒸籠底部改鋪上耐熱塑膠布，刷上薄薄一層油，將揉好的米糰放入攤平。這時，阿媽拿出十幾根「竹製煙囪」，像時鐘刻度一樣，平均





註
1. 無菸部落：長輩王明源先生有感部落青壯年離鄉後在外染上惡習，屢次見到「躺著回來」白髮人送黑髮人的場景，十分傷心。在他的努力下，復興部落於 2006 年成為全臺第一個無菸部落，生活公約明定拒菸、拒酒、拒檳榔，不只居住在此的族人，連同返鄉的親友與訪客都必須遵守。
2. 此篇我們跟著張慧芬一同稱呼兩位長輩為阿媽、阿公。
3. 林阿梅阿媽喜歡用來做年糕的艾草，較像初春生長的野生艾草，與常見用於做草仔粿的五月艾，香味、口感與顏色上都不同。
4. 一種原生的陸生古糯米種，詳情請見 p.28。

插在塑膠布外圍，要注意的是，竹子中空處要對準蒸籠底盤的孔洞，熱氣對流才均勻。

將蒸籠放上爐檯後，阿公開始長達四個多小時的「看火任務」，時時確保火候與外鍋水量，馬虎不得。阿媽則不定時掀開鍋蓋，用筷子戳戳中間最厚的地方看「熟了沒？」等熟了之後放涼，艾草年糕就大功告成！

被長輩的感情黏住了

這三日見證艾草年糕工序如此繁複，阿媽不疾不徐，阿公總是適時備好下一步，兩人默契十足相互合作，少一人便是難以完工。張慧芬總形容他們是神仙伴侶，在這 22 人的部落裡，兩人相依扶持的恬靜畫面已是少見的珍貴。

不只阿公阿媽感情黏著，張慧芬與部落長輩們的互動也緊密得像自家人，「我們的感情是編織出來的。」2006 年因教學結緣，長輩的熱情與溫暖讓她慢慢愛上這裡。相較其他快速發展的部落，張慧芬反而珍惜此地的純樸，佩服長輩堅持守護環境的智慧。有人問她部落的願景？她很實際地回答：「寫這麼多願景不如把握當下，把握跟長輩在一起的時光。也要不斷充實自己的知識，把部落照顧好。」

這款源自縱谷平原的艾草年糕終於熟了。艾草馨香撲鼻，口感軟 Q，單純清甜，是家裡才會出現的溫和滋味。阿媽反覆數著人頭，確認每人都給足了一大塊才安心，我們彷彿也成了這裡的 wawa[5]，大家歡欣分食共享，成就艾草年糕最圓滿的結局。



張慧芬 Ongoosay

Special thanks to

感謝太巴塱 Nakaw 田春花阿姨的艾草，支援族名同樣為 Nakaw 的阿梅阿媽，有了風味相近的品種，這場年糕示範才得以圓滿完成。

註 | 5. 阿美族語「孩子」的意思。







移動 · 家鄉

揉進香蘭葉的，她們的故事

印尼客家香蘭葉牛汶水

楊雪霞、黃愛婷

字｜楊若榆　影｜高穆凡



甜香的綠意是她們的鄉愁

一枚輕柔的指印，壓在揉捏而成的糯米糰中心，這是客家傳統甜品「牛汶水」，泡進糖水，浮於水面，像是水牛圓鼓的頭背隱隱露出。如果你吃過揉進香蘭葉、沾滿椰糖的版本，會更難忘它軟潤的甜蜜嚼感，與齒間帶著特殊的芋頭清香。

香蘭葉，在客家話裡稱作「七葉蘭（qid丶 iab lanˇ[1]）」，印尼話是「班蘭（pandan）」，有東南亞香料之王的稱號。葉片不會直接食用，多為烹煮時點綴香氣、包覆食材，或榨成汁液、摻入甜點調色。這在印尼隨手可得的香料植物，是她們的鄉愁。

分別來自「邦加」和「坤甸」的楊雪霞和黃愛婷，在印尼排華最激烈的那些年[2]，因身為印尼「唐人」[3]，父母為了女孩們的人身安全，在她們還青澀的年紀，便將她們遠嫁臺灣。

擦乾眼淚，抓緊泥土，他鄉成故鄉

從大城市「坤甸」出發的黃愛婷，降落桃園機場、搭上火車，一路遠離都市的熱鬧，望著窗外塵埃落定的花蓮鄉村風景，她的眼淚掉下來，這裡是最好的落腳之處嗎？

而楊雪霞在懞懂的年紀離開擁有鄉村風景的「邦加」——那有著做不完的家事農事，與一眾嗷嗷待哺的兄弟姐妹，她也許同樣懷疑，結婚就能帶來幸福嗎？

十年過去、二十年過去，她們像植物一樣生根，在花蓮站穩腳步。於牛犁社區交流協會任職新住民中心學習主任的楊雪霞，如今已是獨當一面的職業女性，她寫計畫、辦活動、帶領社區的長輩與新住民一起找到生命的活力，也當兩方文化彼此了解的橋樑，她說：「新住民在臺灣久了，這個『異鄉』也漸漸地變成我們的『家鄉』，我們也是臺灣人啊，」她正色說「其實女性被壓抑的情況也不只發生在新住民身上。」楊雪霞期許自己關注的對象能從新住民延伸至不論出生背景的全部女性。

而黃愛婷平時在豐田擔任楊雪霞的左右手之餘，原鄉的兄弟姊妹也因為她的關係紛紛來到臺灣定居，家族的根越紮越穩，彼此幫助也彼此滋養。回想那一天，黃愛婷在疼愛她的先生平日照顧的小小園子裡，第一次發現有香蘭葉，驚喜不已。

註
1. 此為四縣腔拼音。
2. 楊雪霞在 1997 年最大的一次排華行動離開印尼，黃愛婷則是 2000 年來臺。
3. 在印尼不稱作客家人，而是「唐人」。





（左）黃愛婷（右）楊雪霞



跨界融合的印－客滋味，新家鄉的一抹香甜

她們有著來自家鄉明亮的眼睛，時常看見臺灣的馬路邊有香蘭葉，「只是本地人好像不太會用」她們疑惑著說，「煮白飯或綠豆湯，丟一小片下去，有芋頭香！」每每分享，都獲大大好評。而做成草綠色的牛汶水，在姐妹聚會裡，配著咖啡享用，是撫慰鄉愁的甜美時光。

牛汶水跟著客家先民飄洋過海抵達印尼，融合在地椰絲球的作法、揉進南洋的香蘭葉氣味，成為印尼唐人的傳統滋味；再跟著這些女性來到了臺灣，在她們努力融合扎根的同時、與社區鄰舍相互理解的同時、與自己孩子分享的同時，這一抹香甜也成了新的在地滋味。

風吹過香蘭葉間，窸窸窣窣彷彿無止境的耳語，她們把家鄉的心事也包裹於此，葉聲如膏藥，療傷止痛。綠油油、直挺挺的香蘭葉，陪伴她們置身異鄉、活成原鄉，一樣獨立，兀自散發香氣，宛如寶藏。

來做菜

炒年糕有什麼秘密？沒有秘密！

王鮮妹主廚與大陳年糕的親切食譜

字｜楊若榆　影｜吳宣萱



問王鮮妹主廚家裡讀大學的孫女，最喜歡奶奶做的哪道大陳料理？她一臉幸福：「奶奶做的什麼都喜歡。」

11 月 24 日，大陳傳統信仰的阮弼真君誕辰，照例會在大陳一村舉辦宴席，由王鮮妹女士擔任主廚，往年一擺就是三十桌起跳，是令人無限佩服的廚藝與體力。透過在地文化團體「集大陳」牽線，來到王奶奶的家，想請教一道大陳年糕料理，她搖搖手想拒絕，因為「太多人問了回去做，說怎麼吃起來跟妳炒的就是不一樣？」被抱怨的感受真不好，再者，王奶奶認為並不需要遵從所謂「傳統」，炒年糕就是——你喜歡吃的就對了！

現在的年輕人喜歡吃海鮮，而家裡小朋友喜歡吃肉，王奶奶悠悠地吐出一句：「用乾貨才是家鄉的味道。」最早的大陳年糕料理，因為原鄉的物資缺乏，幾乎不放蔬菜，使用乾貨如蝦米、金針、香菇為年糕增味，熬出的湯汁特別香。

「爺爺不喜歡奶奶煮的。」孫女說，因為爺爺重口味、選購年糕也喜歡粉感比較粗的，會自己煮自己喜歡的口味來吃。「看，我們家就有兩派了。」王奶奶身為主廚，態度自在，對於自己的做法並不強勢，也不藏私。以下是她「沒有秘密」的分享：



小提示 1 先切再洗

炒年糕通常是在這樣的場合：客人來訪，主人把雞蛋、豬肉、年糕、鰻魚麵[1]都找出來，加在一起熱炒——「好東西都拿出來」的態度，為的是慎重款待朋友。

市售的大陳年糕是圓柱形，外型有點像骨頭或長條硬枕頭，先視料理方向，切成適宜的大小，要炒的切條狀，若要蒸著吃可切薄片，切好再用清水沖洗過。

小提示 2 蒸年糕的盤子上加一些開水

大陳年糕可以作為主食，像白飯一樣，蒸一盤上桌（加水就不會黏盤子），配著菜，沾著紅燒豬肉湯汁吃。也可煮湯，或直接放入火鍋。王奶奶分享，孫女喜歡炒年糕，女兒喜歡吃蒸年糕。

小提示 3 炒料過程一樣一樣來，炒好擱回盤上，最後再混合

王鮮妹女士在此示範一道：香腸炒年糕——不只孫女，不甚愛吃年糕的孫子也會捧場的料理。

又圓又厚的砧板上，將高麗菜或大白菜、綠蒜葉（蒜苗）、紅蘿蔔都精準切好擺盤，是個好習慣。香腸切得和年糕差不多大，先燙過。蛋打散加點鹽，炒一下，也擱起來放。

年糕下鍋請開中火，油要多，最好是剛炒過蛋，很油潤的鍋。等年糕熟需要點耐心，一點點水，蓋鍋蓋。熟後再將剛剛炒好的料，與香腸一起回鍋，另加上幾顆珠貝（重口味爺爺在旁建議：可再加米酒和醬油）。

種旱稻的大陳島，米的產量真的很少，很重大的節日或是很慎重的招待才會端出年糕；如今物產豐饒，但為了來訪的你，端出的誠意依舊滿載。請珍惜地吃吧！

註｜1. 鰻魚麵是另一重要的大陳食材，亦稱鹹帶魚或鰻魚乾，如今已很難買到。

創作｜插畫

昨日 今日 明日



創作歷程

乘著車，緩緩往東前行，沿路通過數條蜿蜒公路，我們抵達了。這是人生中第二次踏入這塊土地，花蓮是一個蘊含多元文化的食托邦，獨特的地方飲食、生活、文化、信仰的緊密關係，隨著友人一同採集當地歷史記憶場所的動靜態素材，不斷的挖掘，更加感受到餐食文化中的強烈傳承情感。

對於創作「昨日 今日 明日」，一個關於餐桌的故事，前人的回憶、今日的團聚、未來的文化延展，都隨著時間續存不同的日常美。

一桌餐食、一群人，說一個故事，空間與器物是有形的，但人情味是無形的，大夥們分享著餐食的味道、對談中的字裡行間、深刻的滋味體驗，保存著與家人、朋友、伴侶……的各種回憶，也透露著各時期的生活樣貌。

媒材
電腦繪圖

2023 年 12 月號的《奇萊有誌》，我們邀請插畫家常芷 chang chih 針對本期主題：〖黏糯．伴手〗進行創作。常芷擅長繪製溫潤的桌上料理，年初與家人來訪花蓮，踏查了許多族群的麻糬文化，將這些富有溫度的軟 Q 感動轉化為筆下的餐桌風景，也將花蓮的深切記憶帶回了日常。我們將這四幅作品分別於 9~12 月出刊的《洄瀾文訊》中先行連載曝光，以海報的形式供讀者收藏。最後彙整於此，呈現完整的作品與創作歷程。

插畫家

常芷
chang chih

changchihrr

以家庭為概念，作品涵蓋生活器物及飲食文化，描摹出熱愛的居家與餐桌風景。以記憶中的日常風景，繪筆出隨心的生活故事、料理與空間。



Part 1. ｜桌上的星星｜

聽到日與夜偷偷說悄悄話，
淡雅的和菓子，藏在櫃子裡，
像寶石一樣閃閃發亮，萬物不爭，
屋外的蟬鳴聲伴著初秋的桂花香，餘韻綿長，
留存在夏日裡一點點回憶，溫潤平衡，縈繞於心。

取材：YUTUZU WAGASHI



Part 2. ｜秋天收穫的粢粑｜

金黃色的沙灘上，大小不等的白色石頭圈在一塊兒，
小社區裡大石跟小石，配杯茶，話家常，
風吹著樹枝枝枒縫隙窸窸窣窣的，啊原來是秋天來了。

取材：客家粢粑

Part 3. ｜廚房裡的聲響｜

香菇、青菜、胡蘿蔔……在刀與砧板間此起彼落高歌歡唱，
接著滋滋作響的炒鍋與片片飛舞的年糕也形成歡快的家務交響樂，
隨後一盤熱呼呼冒著白煙的年糕料理上桌～
這樣的日子也不經意發出聲響。

取材：大陳年糕





Part 4. ｜ Toron 的地方｜

大海有了風的形狀且浪沫起舞、四處流動。
海聲伴隨著杵臼搗製的 toron 敲擊聲， 咚！咚！
團聚時家人們的料理分享，也是文化的傳承。

取材：Sawalian 阿美族 toron









專題選書 Books recommendation



字｜ Miru Kuo
一本書店主理人。對花蓮的愛戀與對書的愛不釋手難以辨高下，於是與家人從西岸越過了中央山脈，在太平洋這側翻開了一本新的篇章。

族群相伴

在南美洲有為數不少的客家族群，說客家是「客」～移居的特質，移動的距離跟範圍跨過半個地球，這件事還真是讓人驚訝。

總會從客家族群身上思考到猶太民族，一樣遷徙流轉、一樣固守族群傳統，團結的概念深厚；並且落腳異地他鄉時，最重視教育，重視如何營生存底，面對逆境只有克服度過。這種適應環境的訓練，使得客家人在哪裡都能生存下來。

移居花蓮之後，慢慢地發現到客家族群隱沒在亮麗耀眼的原住民部落附近，顯得安靜穩守在土地上的性格，實在很難跟移動族群聯想在一起。打從客家原鄉就是身處山區，鄰近少數民族。因此不得不思考客家人的移居能力，以及與其他民族的相伴情誼。

從北到南的花蓮，食物的痕跡裡就會發現各種客家元素參雜其中，造訪每個鄉鎮的農會超市，總會看到有米食小櫃子在入口出口處，隨手就可以買到沾花生粉的粢粑、各種米食做成的粄；也有餐館在路口，每個晚上以臨時小攤形式外賣麻糬。我則是在重慶市場的越南小攤，買到包油蔥餡米食菜包，用酸菜嫩葉包裹，葉脈紋路樸素，是一款有美感的點心。

這麼多且高比例的出現，顯示花蓮群眾在米食製品上的需求度很高。

從市區一路北上，各家各派麻糬店伴隨返程，深怕看過花蓮大山大海的遊客錯過了買一盒麻糬：總是還有機會、下一家麻糬名產店就在前方不遠處等你、總還有得買。

客家粢粑富有彈性的咀嚼口感，與原住民的糯米飯 hakhak，或是打成糰的 toron，似乎可以找到彼此相似之處。在花蓮結合得這麼自然，似乎也有理由可以這麼說～大家都愛吃糯米，愛吃米食製品。

酸菜夾入燒餅中，是客家與榮民血統；月桃與米食，是客家與原民的共同智慧。在花蓮，族群混搭細節，於食物中看見完美的結合。因為有米，花蓮真是一個族群相伴黏合的地方。



01 **《客家與周邊族群關係》**
ISBN：9789865470456

這本學術型的書籍，確實也釐清客家族群在各地甚至跨洋遷徙時，與周邊族群的相伴關係。有移動的能力，也必須有與周圍環境的相處能力。



02 **《製作客家人：十九世紀傳教士的客家民族誌》**
ISBN：9789578679542

在十九世紀，來自歐洲德意志的傳教士接觸了客家人，並且記錄下來。這份紀錄，往歷史探尋客家人的精神與移動能力，描繪當時客家人的輪廓。



03 **《客家．翕相》看見後山：張振岳攝影集**
ISBN：9789860575989

花東地區的客家族群紀錄攝影。就像民族肖像攝影，這本以後山客家為題的攝影集，正是為花東客家族群紀錄了一份文化。



04 **《經典歲時節慶米食：跟著職人學做古早味粄粿，找回懷念的好滋味》**
ISBN：9786267046241

牛汶水是一道簡單的米食，做起來不難，但是意境閒適。泡在泥水裡的水牛，呼嚕呼嚕。是需要用想像一起完成的客家米食。



05 **《遷徙者》**
ISBN：9786267206652

戰爭中遷徙稱為難民，有生命與生存的威脅，這本繪本是一群隱喻的動物，說著遷徙的故事。

花蓮選樂 Music recommendation



字｜楊富民
豐田人，華文系畢業，社區工作者。
喜愛街頭，對海不耐。

不紅會很遺憾的花蓮新人
—— KayJay Ossie

I keep dreaming but why why we still suffering/
feeling down I'm not lonely/
we're not not getting older/
I keep dreaming till I meet perfect ending/
我真的好捨不得

開始這系列專欄將近三年，介紹過許多來自花蓮的嘻哈音樂創作者。近年來最令我感到興奮的新世代嘻哈歌手是莫宰羊，2018 年他的〈魚〉、〈未接來電〉橫空出世，那時我們光聽 DEMO 就知道，這些歌一定會中，後來也沒出乎預料。

莫宰羊之後，如果要我選另一個令人期待的花蓮嘻哈音樂創作者，我一度思索許久，直到我在網路上聽到他的歌我才有了答案—— KayJay Ossie ——一個今年才從花中畢業的大男孩。

在他的頻道上，第一首發的歌名為〈18〉，反映著他在屆成年，即將畢業的另一種「少年維特的煩惱」，歌詞中也透過英文這麼唱：

I keep dreaming in the rainy days / nothing to bother I'm on my way / growing up was my dream / now I'm living in it / how come I'm 18 now / wait I still can not believe / keep drowning in fantasy / so when has freedom been so rare

歌的 Beat 雖然都是來自別人，但他總能將曲征服，與他一起述說故事。許多年輕的創作者，把歌曲的意義放在歌詞上，忽略樂曲如何加強內容；或只用樂曲創造出某種 Vibe，疏忽了詞能傳達的意義。

KayJay Ossie 就是少數兩者都能駕馭者。若認真聽〈18〉這首歌，一開場像是 murmur 般的唱法，有氣無力，甚至還有些含糊不清，就像青春期的憂鬱；但開始唱著要要求自己的時候，聲音開始堅定、開始有些憤怒，又突然感到年少時的活力與憤怒。

背景音中的人聲和音也做得非常成熟，一直創造著某種處在午夜夢迴的感受，不用畫面也能感到歌者獨自走或坐在深夜的街；尤其在末段時，KayJay Ossie 藉著音樂的空白止息處，用喘息聲開場唱著「I keep dreaming but why why we still suffering」，他在 18 歲的此刻茫然、焦慮、憂愁與煩惱，透過音響的重低音擊打耳膜，直至心房。

〈18〉是 KayJay Ossie 頻道的第一首歌，最近新發行的另一首歌，名為〈If I still got One Night〉發表於 2023 年的 6 月 6 日，花蓮高中畢業典禮當天，KayJay Ossie 給自己的高中三年一首歌。

系列專欄的最後一篇文章，我也想用將這首歌，以及這個有才華的花蓮孩子送給大家——我們一起在聆聽音樂的路上再會。

〈18〉
Lyrics：KayJay Ossie
Composer：KayJay Ossie

奇來

找個下午，挑個鄉鎮，
從那一間在地人絡繹不絕的小店開始，
我們慢慢地認識花蓮的各個角落，意猶未盡之處，
再找間如琥珀般存在的老旅社，在此過一夜，
這個鄉鎮，將不再只是地圖上的一個名字而已。





奇妙旅社

走進那間外牆二丁掛殘缺破損的旅社，木紋貼皮剝落的櫃檯上擺放著銀色按鈴，叮的一聲，我們喚出了老闆，請他引領我們進入那一間間有著繁複棉被摺法與厚重緹花窗簾的房間，聽他說說旅社的過往榮景，漸漸地，金色光線自毛玻璃窗射入，眼前的窄小走廊浮現了比肩接踵的往來人客，耳畔響起了各種方言的交談叫嚷。這些在花蓮各鄉鎮佇立至今的旅社，是奇妙的時光膠囊，封存了地方的產業歷史，而經營者的生命故事，也跟著旅社一同靜靜地，等待路過的人們駐足，攀談聆聽。



照看做工的人，串聯起和平村的近代史

鳳冠大飯店

字▷蔡曉薇　影▷吳宣萱

利澤簡的養鴨人家，重啟和平的新人生

鳳冠大飯店現任的經營者為賴睿宏先生，1970 年出生於和平，他是賴家的第 11 位子女。賴睿宏的母親——賴吳秀玉女士出生於 1934 年，已至眉壽之年，仍耳聰目明、能穿線裁縫。1955 年賴吳秀玉誕下雙胞胎姊妹後，接連著生的也都是女兒（中間曾有一兒但夭折），為了能生下男孩，不願放棄的她終於在第 11 胎誕下賴睿宏，一顆懸著的心也才放了下來。

賴睿宏的父親賴阿章原居宜蘭利澤簡，經營養鴨生意，但後因經營失利只得移居躲避，在 1962 年舉家搬遷至花蓮和平。年紀最長的雙胞胎姊妹——賴素雲、賴素月對於過往的家族故事經歷最多，也記憶最深，與她們相談，如翻開宜蘭人在花蓮和平奮鬥的史書。

金馬號的移動與交會，創造和平的熱鬧和落寞

賴氏家族剛來到和平時，往返臺北花蓮的「金馬號特快車」甫通車不久，隨著公路運輸的發展，和平村的市街也應運而生。當年僅供單線通車的蘇花公路，所有南來北往的車輛，都必須在途中停留等待會車，而和平正是必經的休息站，每日兩班車短暫停留的十幾分鐘，是街道上最熱鬧的時光。當時年僅 9 歲的雙胞胎姊妹，會在脖子上掛著以大鍋蓋穿著塑膠繩做成的置物盆，放滿食物後在停妥的巴士間穿梭，對著車上的旅客喊著：「燒肉粽、肉包、鴨卵喔！

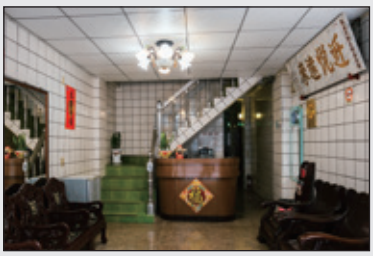
Info



鳳冠大飯店

開幕時間	民國 62 年 10 月 27 日
地址	花蓮縣秀林鄉和平村 2 鄰 107 號
花蓮縣旅館業登記	180 號
負責人	賴睿宏
訂房電話	03-8681016
房型與房價	單人套房 5 間（TWD 1,000）
	雙人套房 8 間（TWD 1,500）
	四人套房 3 間（TWD 2,500）
	兩大床套房 2 間（TWD 2,000）
付費方式	現金
入住時間	15:00
退房時間	10:30

Amenities



- ✓ **衛浴** 淋浴私人衛浴
- ✓ **熱水設備** 鍋爐熱水
- ✓ **空調** 分離式冷氣
- ✓ **一次性備品**：有
- ✓ **吹風機** 掛壁式吹風機
- ✓ **床鋪** 舒適的標準雙人床
- ✓ **電視** 液晶電視，數位機上盒
- ✓ **網路** 提供 WIFI

- ★ **停車** 路邊停車
- ★ **寢具風格** 床包純白素潔、棉被花樣厚實
- ★ **服務項目** 公用冰箱、公用飲水機
- ★ **餐食** 無提供
- ★ **使用語言** 國語、臺語





賴阿章先生於當時的和平公路局車站前（賴家收藏老照片）



（左）賴素月（右）賴素雲

冬瓜茶一罐一元喔！」姊妹們生動地說，鄰里間也會競爭生意，大家搶著用最快的速度打開冬瓜茶插入吸管從車窗遞給旅客……叫賣日子的點點滴滴，兩姊妹回憶起來，彷彿就在昨日。

而除了兜售點心，賴家還經營著雜貨鋪與小吃店，由賴吳秀玉女士掌廚，簡單的配菜飯擄獲金馬司機與小姐的胃，甚至有旅客沿途都沒吃東西，就為了來和平喝一碗賴家的海帶排骨湯。短暫的會車時間過去，傳來金馬號車掌小姐的廣播：「開車的時間到了，還沒上車的旅客請趕快上車。」旅客們紛紛帶著從雜貨鋪購買來的獼猴、穿山甲等山產，搭乘著金馬號或普通車繼續旅途。

為了準備隔天要販賣的包子饅頭，兩姊妹每天半夜就要起床揉麵，她們倆皺著眉訴說，時光似乎又回到 60 年前：小素雲和小素月在寒冷的冬季凌晨被媽媽叫醒，就著昏黃的燈光，兩人瞇著未醒的雙眼，用反射動作揉著麵團直到天光。而母親則是時常挺著孕肚邊經營小吃鋪，有回客人問：「媽媽呢？」姊妹們回答：「在生孩子。」甚至客人還未離開店，小孩就出生了。那時因為營養缺乏也沒什麼奶水，都用＂鷹牌煉乳＂泡水來餵寶寶，大孩子也藉此偷偷吃上那麼一口。姊姊們就這樣「娃娃帶娃娃」，拉拔弟妹長大，賴素雲說：「以前就是這樣子過來的。」

當年雙胞胎姊妹國小畢業後要到新城念國中，開啟離家住校的生活。制服都換好了準備搭公車，卻聽到母親不捨啜泣的聲音，賴素月心一軟，毅然決然地放棄去註冊，返家陪伴母親一起經營小吃部。而賴素雲也心疼妹妹和母親的忙碌，返校前定會半夜起來先備好料，才搭清早公路局的車回新城上學。國中畢業後，兩姊妹便跟著叔公到和平林道的林班地經營福利社，兩人相伴住在懸崖邊的木屋裡，晚上睡覺時木板的縫隙時常有蛇鑽出，「那個長長的頭伸來伸去，好可怕！」在林班地生活的日子也就這樣過了兩三年。這天兩人談及過往，同時愁容又同時展露笑顏，從外到裡都是生命共同體。

姊妹物色對象的站所，和平情緣一線牽

1973 年北迴鐵路開始施工，因應工人住宿的需求，「鳳冠大飯店」也在同年開始營業。那年從林班地返家的雙胞胎姊妹，緊接著開始手洗被單、柴燒熱水，一同為家族事業打拼的日子。眾多花樣年華「賴氏少女」出沒的鳳冠大飯店，是許多往返的工人、軍人、旅客時常留連的所在。而坐落在客運站對面的鳳冠，自然也成為賴吳秀玉女士「物色」女婿的最佳點位。



1978 年來到花蓮做地質探勘的大姊夫，當時風塵僕僕地轉搭客運來到和平，一下車那迷人的酒窩馬上被賴家女子軍團相中，媽媽與女兒們開始組織進攻這位有為青年，老三賴素卿說：「情書我們都一起看，三個臭皮匠一起幫忙追！」大夥兒慢慢聊著每一位的感情史，發現幾乎所有姊妹們的夫婿，都與「和平」脫不了關係，姊妹們幽默地說：「 好男人來到這裡就逃不出我們的手掌心 ！」

賴素雲結婚後，把老七、老八、還有當年小學六年級的賴睿宏，一同帶到花蓮市念書，讓師大附中畢業的先生當家教，而這麼一晃，小弟就在大姊婚後的家庭生活了 10 年。長姐如母，賴素雲從小和母親一同支持著家庭的經濟，婚後也持續著照看著原生家庭。

平價乾淨的休憩所，照看做工的人

賴素雲搬去市區後，旅宿生意就由父母親和賴素月經營。鳳冠大飯店開始營運時服務的是建設北迴鐵路的工班，在蘇花改尚未通車前，或是道路坍方阻斷時，提供旅客臨時的住宿；而 1984 年和平工業區設立、1995 年和平工業港興建、2002 年和平電廠正式運轉，因著工業區的建設與發展，也持續有著大量工人住宿的需求，可以說和平村的近代發展史，也正是賴家家族扎根史。

現在旅社主要的客群是周邊工業區的工人，或偶有單車、走路環島的旅客。我們問賴睿宏，會與長住的工人們聊心事嗎？「他們不會講心事、但會講價格。」賴睿宏笑著說，「來住宿的工人和遊客的心境不一樣啦！」這裡就像是工業區工人的宿舍，提供乾淨簡單且平價的房間，不需要多餘的服務與外裝，他們只求能好好休息，最好還能節省一些住宿費。

2020 年蘇花改通車後，原來穿越村落中心的臺 9 線變成臺 9 丁，主幹道成為次線，進入村落的旅客越來越少，2021 年賴睿宏收起餐廳生意，正巧也碰上新冠疫情二級警戒，一切的開始與結束，都像是已經計算好了那樣的無縫接軌。轉運站鼎沸的人聲淡去，食客們也跟著車流一起減少，來工作長住的人們進出也總是靜悄悄，原本絡繹不絕的大廳顯得有些寂寥。望著牆上當初旅社開幕時，在和平開發礦場的榮民們集資贈與用大理石板與金色字體所篆刻的「近悅遠來」匾額，我想鳳冠大飯店的故事在這群緊密相伴的兒女與母親心中，會是永遠的熱鬧及鮮明。

筆者體驗



Booking Info

雙床房，無對外窗

入住日期：2023/09/23（六）

退房日期：2023/09/24（日）

棉被花色





壁紙花色



多聲道的現場，麻將聲交織著家人對話的聲音

這是我第一次來到和平村。託著北迴鐵路的快速與便利，讓平日在東北角工作的我能夠一個小時就從福隆到和平。約好採訪的今日，也是鳳冠大飯店的家族聚會，同時也是老媽媽賴吳秀玉女士的壽宴，我們搭著採訪之便，幸運地參與了這場盛宴。散居各地的女兒們紛紛帶著各個地方的食材回到和平的家，共同料理了滿滿的一桌好菜，讓亂入的我們看著目不暇給：

「你們快點吃啊，先吃先吃，晚一點再聊！」「我們宜蘭是這個啦，吃我們宜蘭的鴨肉啦！」「這個是七姊基隆的牛肉、八姊臺北的豬肉！」「我們埔里的雞酒加玉米，沒吃過吧，吃吃看！」「這是我們花蓮的，多吃我們花蓮的！」姊妹們圍著餐桌，熱情地推薦各地的菜餚。

甚至移居美國加州、大姊賴素雲的女兒也秘密地趕了回來，給予母親、外婆和一幫阿姨們一個噴淚的大驚喜。今天是一個歡樂的團聚日，我們也在過程中漸漸地了解鳳冠大飯店和賴氏一家的故事。

潔淨磁磚風套房，有種住在浴室中之感

我們和大姊、二姊、三姊與姊夫們聊到夜深，幾位姊妹已先返家，或就住宿在旅社中。我和老友也回到旅店休息，今晚我們入住的是二樓的房間，剛好近期和平有大工程，有許多房間租給來工作的人長住，今晚僅有這間無對外窗的雙床房可供住宿。

進到房間後，雖說無對外窗，但房內還算寬敞，不至於覺得壓迫。四周牆壁都用純白的大塊磁磚來裝潢，有種進到浴室中的既視感。與許久未見的好友同宿，嘰嘰喳喳地聊著近況、抱怨工作，聊得起勁的我們，都忘記可以看電視了——雖然電視的角度有點奇怪，位在床的反方向，因此如果想看電視，必須搬來椅子，在電視前正襟危坐才能觀賞。而浴室的熱水強勁有力，我在一場很舒服的熱水澡後，安穩地入眠，甚至沒有聽見室友打呼的聲音。

晨間的小鎮覓食與散步，建構和平村的輪廓

早晨醒來，站在旅社的大門口，就能望見巍峨蓊綠的山脈。我和友人決定用吃來認識和平。我們到「割包家族」吃早餐後，閒晃到附近的慈福宮，我從位在高處的廟宇往天公爐的方向看去，前方是如同山脈高聳矗立的水泥工廠，沿途的街道小巷民宅，見不太到居民，有些沉靜；也看到許多民宅提供住宿，更認識了一個依傍著工業區發展的村落特殊性。

路過一間檳榔攤，老闆說當年他的父親從鳳林搬到和平時，鎮上只有四、五戶人家，當時太魯閣族人還住在山上，後來實施山地保留地政策，政府為了便於管理將原住民遷居下來。聽著居民對於和平的敘事，對此地的畫面也建構得更加立體。近午，我們走到村子的北邊，在「嘉禎水餃麵大王」點了豬排炒飯和水餃，因無內用加上道路施工，我們只得走到對面的樹下小憩，不一會兒，聽見老闆娘朝著我們高亢地吶喊：「hiu~~~~」，如此具地方特色的餐點通知實在有趣。我們提著餐走回樹下品嘗，味道非常好，又飽又滿足。

在現代的國光客運中，感受過往金馬號的路線

正午有班從花蓮發車到羅東轉運站的客運會途經和平，我為了更完整地體驗和平過往的氛圍，決定搭乘客運離開。鳳冠大飯店的大夥兒陪著我們到站牌處等車，不一會兒國光客運疾駛而來，上車後我們就著窗揮手道別，那瞬間猶如回到了 60 年前：雙胞胎姊妹就站在車窗外，而我們像是金馬號上的旅客，只差無法開窗買肉粽和冬瓜茶。出了和平村、過了大濁水溪橋，公車便駛進了黑暗、快速、截彎取直的蘇花改隧道中，現今已無法感受當年臨海道路的危險與美麗，只能在出隧道後遙望遠方，依然是那海天一色的舊臺 9 線。

下午三點半

來點小菜

已過午餐時間，但不久就要吃晚餐的下午 3:30，肚子餓了要吃什麼呢？

老花蓮人的選擇可不會是喝杯下午茶配個千層派。在這裡，我們對於「點心」的想像，可要廣一點，但一旦知曉了在地的歷史記憶，那麼這些熱騰騰、重口味的選項，似乎也不難理解了。來吧！我們一起去喝碗下午湯配盤三層肉！



（左）陳小娟（右）石瑀妮

匯聚社區人們的小店
富源保安宮旁

字▷李怡萱　　影▷吳宣萱



富源和神秘數字

喜歡花蓮一些地名十分豐饒且稱心，像是吉安和壽豐，每字都飽含心中的祝福；也有些地名充滿能量，例如位在光復和瑞穗之間的「富源」，豐沛的水滋養萬物生命，想必是地靈人傑之處吧。

臺 9 線南下過了光復大農大富平地森林，見到右手邊有一座矮山頭，祖先們長眠的小巧房子散散落落的矗立著，若要前往富源，沿著公墓旁的這條岔路走進來就是了。在村落中隨意和居民閒聊，對數字再遲鈍的人，某一刻一定會突然發現，怎麼好像一直圍繞在「3」這個數字。

村民一號說：「富源屬於瑞穗鄉，實際上分為三個村，富興、富源和富民村……。」

村民二號說：「富源三村主要有三個族群，原住民、客家、閩南，三個村的族群比例有點不一樣，人口加起來就是各佔三分之一……。」

打開地圖，富源三村位在瑞穗鄉最北，距離瑞穗市區尚有一段距離；富興村北接光復鄉；富民村緊鄰萬榮鄉馬遠部落，頗有夾在三國鼎立正中央的遺世獨立之感。也難怪居民多以「富源三村」自稱。

以及在任何場合提到富源，後面很常跟著三個字，如「蝴蝶谷」（常去某影城的甚至可以自帶背景輕音樂『do si so re ～燈等登等～登』）。對自小生活在富源的人，像是現任富源社區發展協會（以下稱「社協」）理事長周玉梅來說，富源後面接的三個字，更多時候是位處地方中心的「保安宮」或是坐鎮宮內守護三村的「城隍爺」。



讓高齡社區仍舊流動

保安宮建於西元 1889 年（清光緒 15 年），應為花蓮地區最早的城隍廟[1]。雖然族群略有差異，但保安宮一直是富源三村的信仰中心。周玉梅說，「從小城隍爺生日的時候，我們會打鼓遶境，長大之後，發現鼓聲越來越少，因為（人）都北漂、南漂，都漂出去了……」富源三村面臨嚴重的人口外流問題，也讓中生代居民開始想辦法活絡地方。社區夥伴們認為首要任務是先有個開放的場域，大家願意出來走動。先有人，再來想其他。而保安宮和其廟前廣場，也許是答案。

多年前保安宮購入廣場旁的三角窗平房，社協再向保安宮承租空間經營早餐店，主要販賣社協自有品牌「廾丫[2]包子饅頭」和中式早餐，後來不堪虧損而收起。直到 2018 年，社協夥伴找到了越南女性石瑀妮[3]掌廚。結婚後主要擔任家庭主婦的石瑀妮其實沒有把握自己能夠打理好一間早餐店，還要加上每日社區共餐的 40 人份午餐，宛如富源中央廚房的艱鉅任務讓她猶豫許久。但如同 18 歲那年父母告訴她該

註
1. 引用自《瑞穗鄉志》宗教禮俗篇。
2. 首字音同「拱」，konga，海岸阿美語「地瓜」之意。
3. 來自越南薄寮，越南名字為 Thạch Thị Hoài Nhi，中譯為石氏懷兒，「瑀妮」為公公託算命師所取之名。









夏天的下午時段有剉冰，冬天則提供湯品





用在地鳳梨熬煮的季節限定鳳梨冰茶，十分推薦

結婚了，而她正好在相親場合遇見了對眼的臺灣人先生，是緣分使然，也是個性帥氣的石瑀妮總是會在現狀與挑戰之間，永遠願意突破自己；以致多年後的現在，早餐店不但穩定運作，還增加了下午點心時段，讓下午的富源不怕肚子餓，也多了個地方可以閒聊兩句。

下午來份金黃色的蛋餅吧！

這間小店除了石瑀妮，還有一位來自海南島的陳小娟共同張羅。下午時段陳小娟會在店裡準備明天早餐的用料，順便販賣無需特別準備的少量品項。點了一份蛋餅，金黃色的餅皮讓人驚喜又摸不著頭緒，吃進嘴裡是鬆鬆綿綿的軟皮口感，可以選擇搭配蔥蛋，或是肉食主義者加一匙香噴噴肉臊。一入口，哇！只能說，有一種友誼叫蛋白質加澱粉，我願為你們而肥。

現在人習慣節約時間，許多餐點都是由半成品加熱端上桌，久了舌尖也會忘了食物的本味。富源小店的食材大多從社區夥伴而來，社協理監事就是豬肉商、鄰居阿姨提供部分蔬菜，如同周玉梅說的：「我們這裡客源不多（大部分都是本地居民），食材來源不確定的話，我也覺得不安心。」

食材到石瑀妮和陳小娟手上後會從仔細清洗開始，接著不馬虎的燉煮：讓小腸軟嫩好入口、肉臊和炕肉有醬油香。至於神秘的金黃色蛋餅，是石瑀妮和之前一起工作的越南姊妹發揮創意，靈感來自越南有一種加了薑黃粉的煎餅 bańh xèo。雖然是略帶有越南風情的蛋餅，但每日煎製蛋餅皮的人幾乎都是來自海南島的陳小娟，兩人各自從靠海的「南」方來到縱谷富源，這間小店是她們發揮才能的合作舞臺，也為富源補了一道細水長流。

從這間小店開始

如果說社協存在的目的就是照顧好社區的「人」，這間富源保安宮旁邊的小店似乎正在逐步實現社區夥伴的願望。長者下午有地方可以串串門子；棒球隊的國中生在保安宮廣場練習打擊之餘有刨冰可以吃（吃完把回收紙球一棒轟到廣場另一邊鄰居家院子）；客運司機快速買個點心繼續上路；也提供地方婦女發揮所長且兼顧家庭的工作機會。

周玉梅的人生幾乎沒有離開過富源，她說：「如果這輩子就得在這裡的話，那就應該要好好為這邊做點事情。」對家鄉的情感完全體現在公共事務上，因此當接收到有人說上次買一瓶社協夥伴手工熬煮的鳳梨汁真的好好喝的稱讚時，周玉梅接的話語不是謝謝，而是「只買一瓶太可惜了，你都來了，路途這麼遠，一定要多買幾瓶回去分享！」不知不覺，來過富源的人，也會成為豐沛水源的其中一支小支流，將富源的故事（和鳳梨汁）帶往更寬廣的河道持續交會。



富源保安宮旁早餐店



早餐時段　05:30-11:00
下午點心時段 13:30-16:30
電話　(03) 881-2009
休　不定休
地點　**富源保安宮旁三角窗平房**
花蓮縣瑞穗鄉富民村中正路一段 242 號




cover photos
海｜七月・新社 ⟶ 山｜十月・高寮－觀音

奇萊有誌 KILAY ｜ ISSUE 011

發行人：徐榛蔚
總編輯：吳勁毅
行政編輯：曾之妤、周欣宜、田浩、陳瑩榛
發行所：花蓮縣文化局
地址：花蓮市文復路 6 號
電話：03-8227121

企劃執行：乍暖光影字有限公司
主編：吳宣萱
協力編輯：楊若榆
美術設計：陳萱白
封面攝影：彭柏璋
人物插畫：蔡曉葶
臺語文顧問：賴欣宜
校對：李怡葶
標準字設計：tsai_tsai_experiment
印刷：經緯印藝實業有限公司

客座創作
插畫家｜常芷 chang chih

出版日期：2023 年 12 月
GPN 2011100025

謝謝所有參與的受訪者與給予指教幫助的朋友們。

_lukewarm_tw_

版權所有 翻印必究

Special Thanks：
（依照出場序）
彭秀蘭 Hidey Jiyan、郭淑娟 Kulin Kyusi、邱金妹 Kiniw、潘銀華 palus uyaw 、林玉妃（新社國小）、葉仁和 tuyaw katu、小島有米雜貨店的各位、Tipus Hafay、Amid Olay Pakadodang、羅金蓮、蔣嫂、楊佳馨（慈心有機農業發展基金會花東區專員）、陳美珍（牛根草社區發展促進會理事長）、蔡明安（牛根草社區發展促進會總幹事）、游菊枝與牛根草社區長照站的長輩們、陶賽部落幫忙煮菜與分享的各位、田春花、陳英彥（Lafay）、宣大平（花蓮區農業改良場秘書）、宮莉筠（八個傻瓜）、趙孝嚴（集大陳）、徐灯圓（富源社區發展協會總幹事）、王友致＆陳濬洋（Yutuzu Wagashi）

勘誤：《奇萊有誌》010 期 p.55「做薰仔」的臺語拼音應為「**t**sò-hun-á」，為謄稿疏失。