



保種者

張貴珠（賽德克族）

小米圖錄：249頁 344 ~ 346

南投縣仁愛鄉賽德克族耆老張貴珠（Bakan Nawi），90歲，出生於洛韶地區的巴蘭社，幼兒時期隨部族遷入中原部落，從小與祖母同住，對於家族長輩種植小米（Mazi）的過往印象深刻。

張貴珠是南投縣政府登錄的「賽德克族傳統織布工藝Puniri經挑技法」保存者，母親張玉英（Seta Iban）是中原部落耆老，更是族人爭相請益的織布高手，女兒張鳳英（Seta Bakan）則為



張貴珠與女兒張鳳英。



68 春陽部落的「英英工作坊」，二月時櫻花盛開的美景。



春陽部落「英英工作坊」的苧麻園。

重要傳統工藝「賽德克族Gaya tminun傳統織布」保存者（俗稱人間國寶），一家三代同為傳統織藝技法中最上乘的織布技術「經挑」（puniri）的重要傳承者。在中原部落與春陽部落兩地的「英英工作坊」，寓意從玉英到鳳英一脈相傳。她們在春陽部落的工作坊佔地廣大風景宜人，除了種植一大片苧麻以及染色植物外，每年都會種植3個小米品系及早稻，小米種原來自娘家中原部落，分別是尖角小米（Mazi nigan papan，又稱為很長的小米）、毛小米（Mazi nigan wuban）、多分枝小米（Mazi nigan bubuin）等。



中原部落的「英英工作坊」正在種植苧麻。圖片提供 / 張鳳英



張貴珠一家三代皆為賽德克族織布高手。圖片提供 / 張鳳英



賽德克族毛小米（Mazi nigan wuban）。



賽德克族多分枝小米（Mazi nigan bubuin）。



張貴珠習慣在種子罐中保留一支小米穗，作為品系辨識用。



張貴珠早年與友人一起採收小米。圖片提供 / 張貴珠



以傳統撒播方式播種。

春陽部落海拔約1200公尺，土質肥沃，小米種植通常在1~2月播種，5~6月採收，以雞糞做為肥料。族人認為小米豐收通常要先見血，因此播種當天會依照小米種植面積多寡而定，面積大就殺豬，種植面積小則殺雞。早年播種需要部落眾婦女一起協助，耆老們的習慣是一大早來先殺雞，方便大家中午食用。祝禱時以食指沾酒彈撥，告誡眾人要安靜、專心、不要談笑，播種工作才會順利。播種時一個品系一區，直接用撒播，再使用工具翻土覆蓋並澆水，約15~20天後再疏苗。等到小米穗成熟時，早期會以網袋套穗阻隔鳥害侵襲，



現今部落大多架設鳥網以降低鳥害。



賽德克族在去殼時，會加上一塊環型的竹篩，防止小米彈出。加上紅豆、糯米一起蒸熟的小米飯。



Awi Bakan為張貴珠的長子，長年陪伴母親並協助種植小米。

現今多搭設鳥網，然而小鳥們卻是越來越聰明，無論是網袋或鳥網，總是會想辦法鑽進去吃到飽，鳥網已經無法有效阻隔牠們了。

張貴珠喜歡食用的品系皆屬糯性，且會將小米、糯米、紅豆一起蒸熟，張鳳英則示範將一匙小米飯以手心握著，不斷轉動搓揉成糰狀，口感更為Q彈好吃。張貴珠身體硬朗，殺雞、剝雞、種植和收成小米和苧麻，親力親為完全不假他人之手，白天處理工序繁複的苧麻線材，晚上以傳統地機織布，每天不間斷，那樣勤奮勞動的身影，讓人打從心底感到敬佩。

【自製小米採收工具】

以竹子削製成竹刀，刀刃抵住小米莖上任何一個節點，順勢切斷小米梗即可採收，而預計保留的小米梗長度則依照每個人的需求而定，通常為第一個節點，方便以手緊握並捆綁的長度。



竹製採收工具，右下角綠色邊緣為刀刃處。

【米糠殼的利用】

苧麻是傳統織布常見的纖維素材，剝好的生麻絲通常會殘存黏液，需要到清澈的小溪反覆搓揉洗淨，過程稱為「洗麻」，清洗完後，再用小米的米糠殼和生麻絲拌勻後用力甩麻紗，利用細小的米糠殼分開沾粘的麻線後即可晾曬，是循環利用的傳統智慧。



小米的米糠殼。



將小米與麻紗拌勻。



拌勻後用力甩麻紗，讓線紗不再沾黏。

文圖 / 張鳳英

【傳統智慧】

◆ Amu為獵人帶上山的常備糧食，傳統將小米搗成粉和香蕉拌揉，再以香蕉葉包裹蒸熟。小米和香蕉比例1:1時，口感較佳、香蕉香氣足卻不耐放；若改為香蕉少量，小米粉增加為2~3倍，口感上雖具嚼勁，卻可以存放2週，適合上山多日時備用。此外，給獵人食用的Amu通常做得比較大，作為在山上的主糧。



獵人飯 / 香蕉飯

Amu

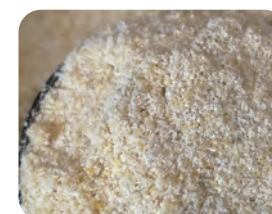
材料：糯小米、香蕉、蕃薯、香蕉葉、棉繩



① 材料為小米、香蕉、蕃薯。



② 小米去殼並搗碎成小米粉。



③ 完成後的小米粉。



④ 蕃薯蒸熟放涼備用。



⑤ 香蕉及蕃薯剝皮備用。



⑥ 以手捏碎香蕉及蕃薯並揉合。



⑦ 慢慢加入小米粉。



⑧ 揉合小米粉及香蕉蕃薯泥。



⑨ 將香蕉葉以火烤過。



⑩ 內餡捏塑成圓球於香蕉葉上。



⑪ 以香蕉葉包捲，二邊以棉線綁緊。



⑫ 修剪過長的香蕉葉。



⑬ 捆綁完成。



⑭ 以蒸籠蒸煮。



⑮ 蒸煮完成。



⑯ 清香可口的Amu。



保種者

黃堅里（雅美族）

小米圖錄：245頁 (338)

圖片提供 / 謝福美

小米是蘭嶼雅美族人神聖且珍貴的食物，在各重要祭典中也佔有重要的地位。

早年族人種植小米多過於水芋和地瓜，主要因為小米曬乾後可保存較久，若遇到東北季風或颱風侵襲而食物短缺時，可作為保命物資，因此家家戶戶每年都會種植小米。平日雖然不當作主食，但會作為儲備糧食或招待賓客的禮物。當飛魚祭及大船下水祭典時，小米更是重要的祭品之一，而當年度小米豐收的家族也被視為勤奮努力而受到族人祝福。

黑小米是蘭嶼雅美族獨有的小米品系，與臺灣本島差異甚大。1945年日本學者鹿野忠雄、瀨川孝吉所合著的書籍中，記錄到雅美族傳統小米共有12種，其中有4種被普遍種植。1977年美國學者Fogg採集自蘭嶼漁人部落的6個品系中，有5個品系為黑小米，且留下了族人口傳的族名；而此批種原



雅美族傳統黑小米。

於2011年由臺大農藝學系郭華仁教授及巴清雄教授引回臺灣，且當年由郭華仁教授帶回蘭嶼，交予東清部落張海嶼牧師協助復種，然而當年天候不佳影響收成，因此後來也有部分種原轉由臺東農改場協助復育工作。

黃堅里（Syapen kotan），今年80歲，臺東縣蘭嶼鄉東清部落人，從小隨母親到田裡幫忙，熟悉各種農作物及小米的種植，15歲嫁給同部落的謝國林，年輕時忙於育兒及家務而暫停小米的種植農務。2002年黃堅里和謝國林重新在自家土地種植小米，種原由蘭嶼鄉公所提供，是來自臺灣的黃色和橘紅色小米。2011年張海嶼牧師復育黑小米的事廣傳，黃堅里當時也有得知消息，但種種機緣錯過、當年並未分享到種子，所幸後來仍透過蘭嶼鄉公所取得同一批黑小米種子，持續種植至今。



黃堅里與先生謝國林早年合影。



黃堅里與謝國林早年在農田中採收小米的身影。

談起雅美族的小米文化，她表示：小米不是平日容易吃到的食物，除了給產婦食用外，只有在慶典或是生病時才有機會吃到。剛生產完的婦人食用小米粥時須先放涼，讓腸胃能夠溫和吸收營養，且需要默禱：「這是我產後第一次吃小米，希望小米保佑我和孩子，身體健康及平安。」。

她也提到，在田間忌諱口出惡言及道人長短，因為壞品德會影響農作物生長。她更依循傳統，會在小米祝福祭當天到自己家族的水源地，單獨為孫女進行小米祝福祭儀式，並以芋頭葉包裹小米飯，插在水源地的蘆葦莖上，接著回到芋頭田和小米田間舉行祝福儀式，祝禱今年可以順利豐收。

東清部落曾在1996年，由先生謝國林的父親謝甲南擔任祭主，帶領部落舉辦小米豐收祭，而早年族人忌諱頻繁的收穫祭，因此直到2003年才由東清社區發展協會舉辦小型的收穫祭，與前一次相隔7年。而謝國林家族長年致力於雅美族文化的保存，他的女兒謝福美為紀錄片導演，拍攝多部以雅美族文化為主題的紀錄片，其中2020年《kadai小米的祝福》則紀錄了父母親種植小米的歷程，以及東清部落獨特的小米祝福祭（Mipowapowag）儀式。不論是親自種植、保留祭儀，或是以不同載體紀錄，蘭嶼的雅美族人們都在各個面向，努力傳承重要的小米文化。



黃堅里在自家農田的水源頭為孫女做小米祝福的儀式。

【小米祝福祭（Mipowapowag）】

蘭嶼飛魚季期間，東清部落會舉行神聖而隆重的小米祝福祭，當日清晨約4~5點，先生趁著妻小熟睡時，取一點小米飯到她們身邊說：「我用小米祝福我的妻子和小孩，祝你們像鵝卵石一樣長壽健康，別人對你們的惡言與謾罵，不要到你們身上，要轉移到這小米並遠離我們。」接著出門到海邊集合。海邊的灘頭祝福儀式，則是部落中所有可以行走的男孩及男人，都會聚集到海邊參與，將祝禱過的小米黏上鵝卵石並放在灘頭，讓小米飯隨著浪潮被帶到大海之中，象徵生活中的不如意已隨著小米離開。灘頭儀式結束後返回家中，會另取黏上小米的鵝卵石帶回家中，放置在清洗飛魚槽、烘烤飛魚的廚房之處，祈禱漁獲豐收。



文、圖 / 謝福美



小米稀飯 Pi kataketakeen

材料：黑小米、水

【傳統智慧】

◆傳統吃法

傳統黑小米的煮法是把小米莖的末端拿來燒，把灰燼與小米一同混入木臼裡搗米去殼。烹煮時先將水煮開再放入小米，這樣比較不會沾鍋，持續攪拌直至煮熟，這樣煮的小米吃起來口味帶一點鹹。

◆孕婦的補品

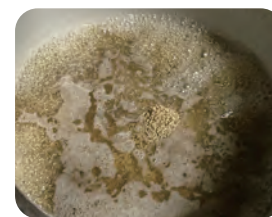
早期部落小米為產後婦女的主食，其口感滑順，吃多不會脹氣，加上小米保存得當可以儲藏很久，比地瓜、芋頭更耐放，因此早年家族多會種植小米，準備足夠的存糧給產婦和家人吃。



① 清洗小米，略微浸泡一下。



② 將水煮開。



③ 放入小米。



④ 撈除浮沫雜質。



⑤ 以湯匙持續攪拌。



⑥ 太濃稠時加水稀釋。



⑦ 濃稠程度不同，口感也不同。



⑧ 原味上桌不經調味。