

# 蘭嶼陶藝之美

黃清文（仙·瑪德諾·米斯卡）



目錄

項次	內容	頁碼
	封面.....	
	自序.....	3-4
	達悟曆、公元曆、華夏農曆對照表.....	5
	一、蘭嶼陶土簡介.....	6
	二、採陶土.....	7
	三、挖掘工具介紹.....	8-9
	四、裝載用材料和器具.....	10-11
	五、製陶輔助工具介紹.....	12
	六、製陶的過程.....	12
	七、訪談圖記.....	14
	女人專用陶器皿.....	14
	男人專用陶器皿.....	15
	老人專用陶器皿.....	16
	陶鍋.....	17
	煮飛魚專用陶器.....	18
	喝飛魚湯用陶碗.....	19
	九、陶器圖記.....	20
<b>附錄一</b>	參考文獻.....	30
<b>附錄二</b>	參考照片	31-40

## 自序

黃清文(仙·瑪德諾·米斯卡)

Pongso No TAO (人之島·蘭嶼原名) 西太平洋上美麗的島嶼，這僅有 45 平方公里的小島；千百年來，透過達悟先祖的智慧、及他們對大自然力量的敬畏以及對天神和祖靈眷顧的感恩，進而發展出了舉世無雙的海洋文化。達悟族文化雖然歷經了數個外來殖民政權的蹂躪踐踏；但族人憑藉著對傳統律法（禁忌）的遵守和對美好生活方式的堅持，時至今日，達悟族人仍然還保留著許多珍貴的文化資產，諸如建築、舞蹈、音樂、曆法、語言、神話傳說、哲學思想、度量衡、造舟文化與各樣傳統工藝技術等等……。

達悟族如同其他台灣原住民一樣雖沒有發展出文字來記錄歷史文化，但他們和大部分南島語系一樣靠口傳和日常生活禮儀、或歲時祭儀來傳承。由於受現代化影響生活也漸漸改變，因此年輕一代族人跟上一輩的生活方式有相當大的差異，年輕人面對傳統文化常處於取捨的情況，然而 TAO 傳統文化也面臨流失的隱憂。

就蘭嶼 TAO 傳統陶藝、在過去學術界的研究報告來說並不多，可以找到的文憲早期有鹿野忠雄 1941「紅頭嶼ヤミ族の土器製作」。爾後 1957 有宋文薰先生「蘭嶼雅美族之製陶方法（臺灣土著族製陶方法之一）」的專題研究報告，這兩篇研究報告的內容雖有許多因與受訪者之間語言差異而產生的誤解、以致造成研究報告上的遺珠之憾；但總的來說這兩份研究報告非常具有參考價值。其次還有劉其偉先生編著的「臺灣原住民文化藝術」一書，以及徐羸洲先生所著「蘭嶼之美」一書，這兩本書裡關於蘭嶼陶的內容雖圖文並茂、但從蘭嶼達悟族人的角度和觀點而言，仍發現內容尚有太多可以好好補充之處、或需要調整的地方；如：對陶器名稱和制作過程的部份誤解或加上太多個人尚未釐清的點，總而言之；我認為當一位專家學者要研究與自身背景完全不同的異族文化之時，應秉持慎重態度；如此才能避免段章取義、讓後學者與大眾不致受到誤導。

關於「蘭嶼陶藝之美」這篇研究報告，內容是筆者透過童年時期記憶片段加上這幾年陸續累積的田調資料，整理成較系統的介紹，照片部分的各式陶器、是筆者以現代的製陶方法親自重製、並模擬 TAO 族人一個家庭的主要陶器；模擬對象為東清部落已歿的謝國基先生家族曾經使用過的所有陶器、但其他特殊陶器和陶藝部份；如：專煮老人魚陶鍋和各式陶偶，僅以文字或田調時的插畫記錄呈現之。

附表一 達悟曆、公元曆、華夏農曆對照表

製表：仙·瑪德諾·米斯卡（飛魚）

季節	祭儀與作息事項	TAO(達悟)曆	公元曆	華夏農曆
<b>春季</b> <b>RAYYON</b> (謂之神聖季節 即飛魚捕撈季)	招飛魚季、漁團集體捕魚	KAPOWAN 十月	公曆二月	農曆一月
	漁團組織集體返家祭	PIKOWKAOD 十一月	公曆三月	農曆二月
	單人舟出海釣大型魚 <small>小舟晝釣(白天出海)                      大舟火漁(夜間出海)</small>	PAPATOW 十二月	公曆四月	農曆三月
	小米收穫祭 飛魚乾收藏祭 <small>小舟晝釣(白天出海)                      大舟火漁(夜間出海)</small>	PIPILAPILA 一月	公曆五月	農曆四月
<b>夏季</b> <b>TEYTEYKA</b> (完成之意)	飛魚捕撈季結束，捕撈底棲性魚類	PIYAVEHAN 二月	公曆六月	農曆五月
	新屋落成祭 水田開墾 採集潮間帶貝類甲殼類	PEYHAKOW 三月	公曆七月	農曆六月
	製陶器祭 採集潮間帶貝類甲殼類	PEYTANATANA 四月	公曆八月	農曆七月
	飛魚終食祭 製新單人漁舟 採集潮間帶貝類甲殼類	KALIMAN 五月	公曆九月	農曆八月
<b>冬季</b> <b>AMYAN</b> (存在之意)	燒製貝灰祭 潮間帶捕魚	KANEMAN 六月	公曆十月	農曆九月
	播種小米祭 旱田開墾 潮間帶捕魚	KAPITOWAN 七月	公曆十一月	農曆十月
	田間除草祭 潮間帶捕魚	KAOWAN 八月	公曆十二月	農曆十一月
	製作火把 潮間帶捕魚	KASIYAMAN 九月	公曆一月	農曆十二月



## 一、蘭嶼陶土簡介

蘭嶼島上每個部落皆有公共採集陶土的地方，是屬於部落所有人的公共資源的其中一項，每個部落陶土的顏色有深色也有很接近白色的，但大部分都是淡灰色較多。

而陶土的所在位置主要分布於被水沖刷後的山壁底部，有時候因氣候影響所致，原本露出土表的陶土也會因土石流而遭到掩埋，因此會有很長的一段時間不容易採集到陶土，因此需透過部落動員集體人力方能順利採集。



## 二、採陶土 MANGALY SO TANA

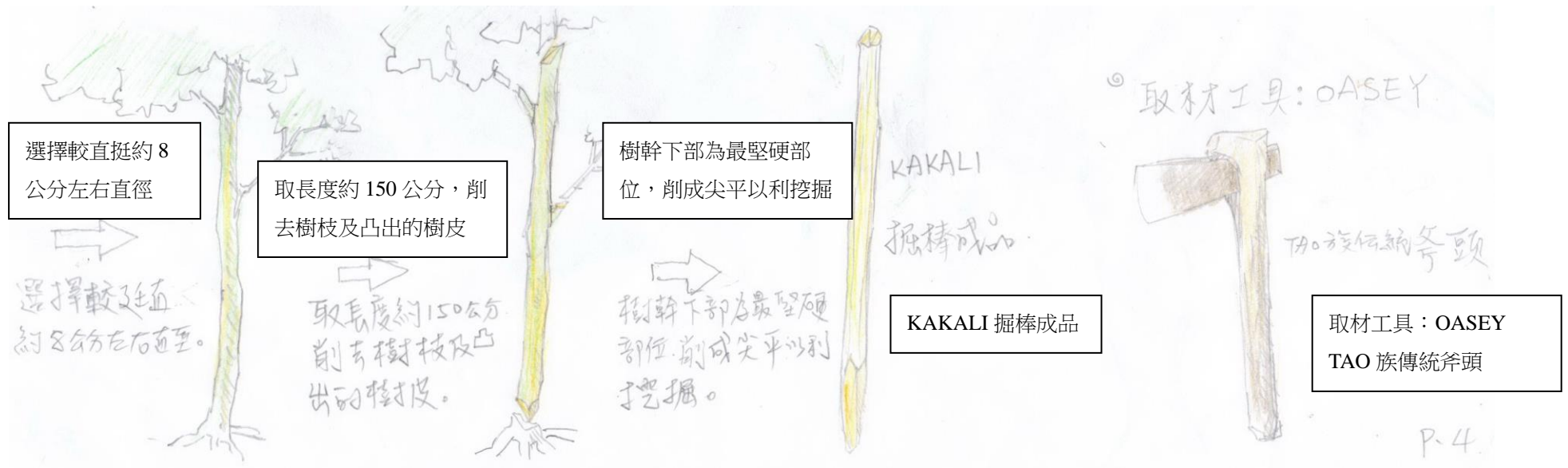
在達悟族尚未擁有足夠鐵器的久遠年代，舉凡農耕或建築、挖坑埋柱，削尖的硬木棍是主要工具，因此過去採集陶土時也是使用前述工具來挖掘陶土。

採陶土之前先將工作範圍內雜物（如雜草或大型石塊）清除，這些障礙物清除掉後，將削去大半葉子的五結芒草（稱之為 SYNGEH）插在陶土周邊，這是一項除穢儀式，主要祈求採集陶土順利，不受任何壞運干擾。



### 三、挖掘工具介紹~~傳統 VS 現代

1. 傳統木製掘棒 KAKALI (適用樹種：蘭嶼赤楠 PANGOON、台東龍眼 ACAI、蘭嶼柿 KANAREM、蘭嶼毛柿 KAMALA、黃心柿 VACINGLOW、長果月橘 VANAI 等等)





2. 現代挖掘工具：蘭嶼在 60 年代末開放後，這些台灣進口的工具逐漸取代傳統工具，蘭嶼人所有的工作效率大幅提高；更使得採集陶土的事情更加順利。



### SOSORO 鋤頭

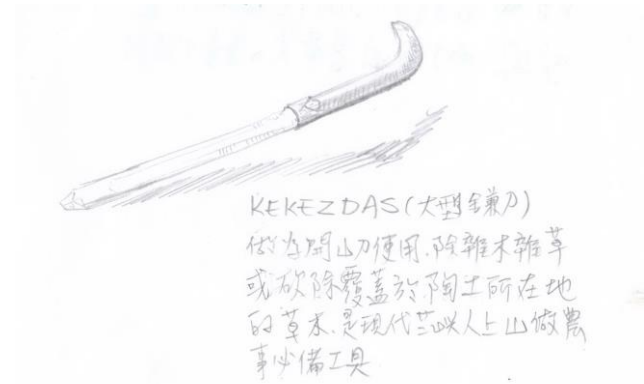
功能：作為除掉覆蓋於陶土上層的沙泥及石塊。

### SYKOPO 圓鍬

功能：挖掘陶土

### VAHALANG A KAKALY 鐵製掘棒

功能：挖掘混雜在陶土裡的石塊



### KEKEZDAS (大型鐮刀)

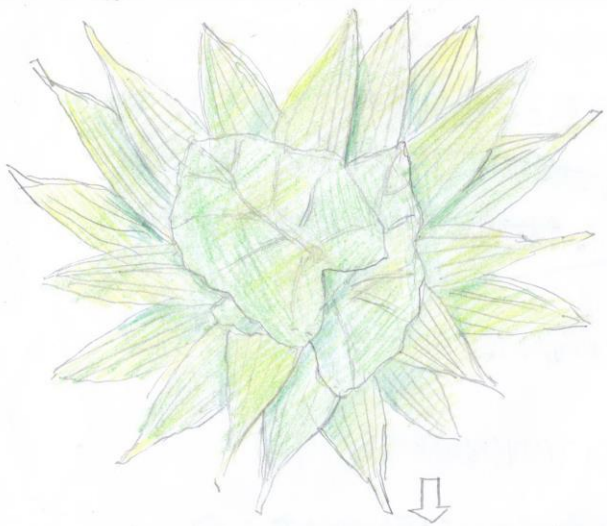
作為開山刀使用，除雜木雜草或砍除覆蓋於陶土所在地的草木是現代蘭嶼人上山做農事必備工具



#### 四、裝載用材料和器具

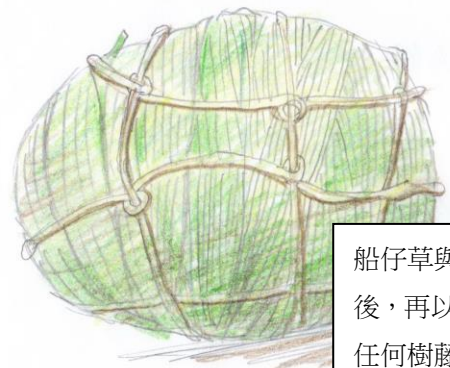
採集陶土的所在地大都距離部落很遠，因此需要堅固且耐用的包裝材料或器具，如船仔草搭配姑婆芋葉便是相當好的臨時包裝材料、也就是蘭嶼島上居民主要經常使用的材料之一。當部落中有些族人（男性）於自家森林區工作後返回部落途中，若臨時起意或其他因素想要採些陶土，且身邊並無任何裝載器具之時，上述材料相當容易取得，是最佳的臨時包裝材料。

至於有計畫性的採集陶土則所有器具裡最常被使用的叫做 **YALA** 的背籃，是婦女平時採甘藷、山藥或芋頭時裝載的最佳器具，背籃結構主要材質是 **Oakey**（印度鞭藤），因此藤編製的籃子相當堅固耐用、且容量大、重量也很輕；其次是各式外來的袋子，但按照筆者經驗，藤製的背籃其實才是最好用的裝載器具。



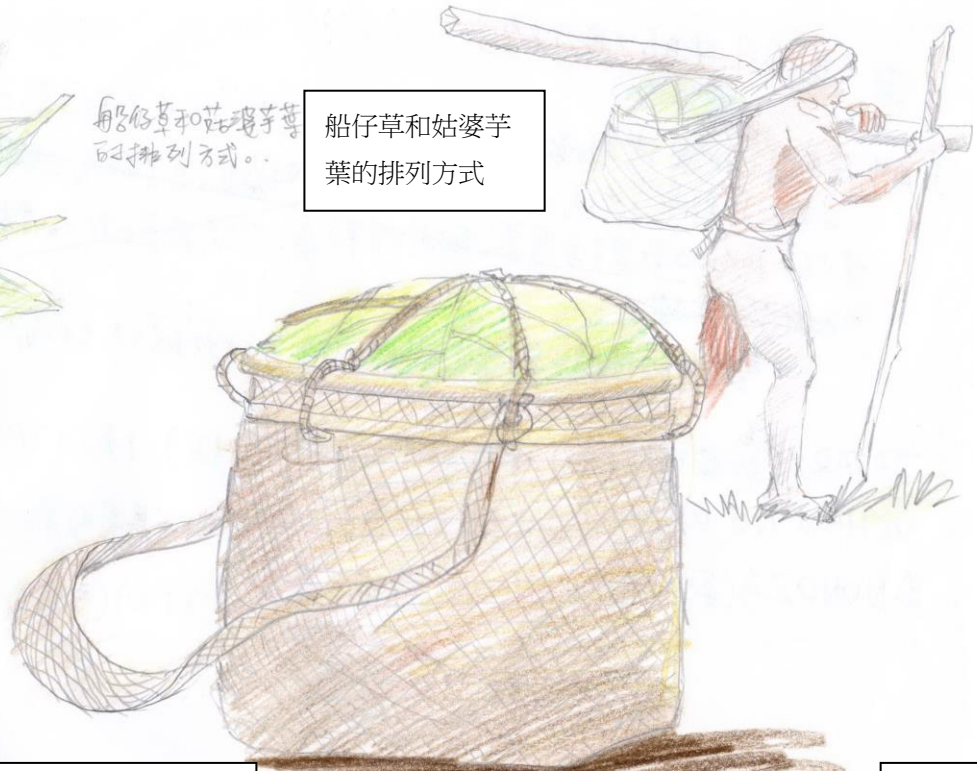
船仔草和姑婆芋葉的排列方式。

船仔草和姑婆芋葉的排列方式



船仔草與姑婆芋包裹著陶土後，再以葛藤或就地採集到的任何樹藤做為網綁繩索

船仔草與姑婆芋包裹著陶土後  
再以葛藤做為捆綁繩索。  
或就地採集到的任何樹藤。



YALA 背籃

陶土裝籃之前先用船仔草或姑婆芋葉  
做為內襯以免土粘附於籃子內壁  
包括籃口上方裸露部份覆蓋後以繩索捆  
緊即可。

YALA 背籃  
陶土裝籃之前先用船仔草或姑婆芋葉作為內襯，以免陶土黏附予籃子內壁，包括籃口上方裸露的部份覆蓋後以繩索網緊即可

## 五、製陶輔助工具介紹

製陶的過程中最不可缺少的便是各種輔助工具，如：VALYGAOAG（以茅草編成的圈型陶器底墊）、TATARY（長細扁型竹插）、PIPKPK（木製拍板）、LALYTAN（堅硬光滑扁型卵石）、VEHAN NO KAZAB（夜光螺的口蓋）、PASANSANEN（扁圓形木製或其他材質製成的托子）、ANONOZA（船仔草）、RAON（姑婆芋葉）、PEPSA（手握型石鎚）

## 六、製陶的過程

1. 篩土：自野地裏採集回來的陶土絕大部分都摻雜著碎沙礫，因此，製陶以先古老傳統的作法是僅將陶土中所含較大顆粒的礫石取出，而小顆粒即以 PEPSA（手握型石鎚）將土至於工作石台上搥打成粉碎泥狀後直接和陶土混合攪拌，灑點水揉合成備用土坯。至於現在的篩土方法較不採用上述傳統方式，筆者自己發展出一套篩土方法，即利用採集地點的河床上那些光滑的巨石；將剛挖出的陶土擺置於石面上晒乾，陶土量足夠後接下來用一張帆布攤開於地上作為篩土時收集用，再將曬乾且已去除主要渣雜的陶土用紗網包住再以手掌拍打或壓碎，讓土粉平均的落在帆布上，完畢後將篩好的土粉入袋背回家，這個方法較傳統方法輕鬆很多，因不必背或扛著充滿水分和碎石的沉重陶土跋山涉水。

接下來是將土粉倒入容器中加水，就如同揉麵粉團一樣的概念。

2. 製陶方法：主要分為兩大類，一是製作鼓腹圓底罐型陶（包含烹飪陶和儲水陶）的方法；另一種是製作碗型的方法，一般習慣先製作難度較高的鼓腹圓底罐型陶，之後再製作碗型陶；為提高燒製後的成功機率，每次製作各種陶器的數量大約 30 至 40 個之間。

(1) 鼓腹圓底罐型陶的作法：首先捏塑一塊手掌般大小的圓形陶板，後以揉捏塑好的土條順著圓形邊逐漸堆積起來到達一個安全高度，先以手輕輕拍打交換拇指推壓成周壁，這時已形成半圓形，確定層層土條黏合後安置於 VALYKAOAG 茅草圈成的底墊（鋪上光滑 RAON 姑婆芋葉以免粗糙的茅草圈傷及陶坯）；繼續往上半部堆土盤繞直到堆積之泥條足夠形成罐型坯，這時要趁陶坯未乾硬前儘快塑形(包括陶罐口緣部份)，待陶坯稍微乾一點（這時陶坯仍有可塑性）左手拿著 PASANSANEN（扁圓形托子）墊在陶坯裏頭，而右手則使用 PIPKPK(木製拍板)不斷拍打較厚且不平整的部位，如此反覆動作直到整個鼓腹罐型周壁厚薄一致以

及外型與結構穩定後（包含罐口周緣向外微翻的 **NGWSONA**（陶罐口部））。在將先前綑紮在罐口周緣（這是為避免於拍打陶體時口部坍塌而做的保護）的船仔草取下，這時整個陶罐愈來愈乾是最適合細刮修模的時候。接下來使用的工具有 **TATARY**（竹片或竹插）、**VEHAN NO GAZAB**；**TATARY** 主要是做最後的刮除修飾，之後待接近全乾再以 **VEHAN NO GAZAB** 摩擦陶之表面作為拋光的最後修飾。完工後將之安置於工作屋內最安全的木板架上繼續陰乾待燒製。

（2）碗型陶的作法：關於碗型陶共有兩種造型並有大小之分；以下做簡單介紹：

- I. **PAMAMAKMAKAN** 盛飛魚之大型圈足形有耳湯碗。
- II. **AKOLAN** 大型無足平底有耳湯碗。
- III. **PAMEMAOAN** 圈足形有耳女性食用魚湯碗。
- IV. **VAHANGA** 圈足形有耳男性食用魚湯碗。

<A> 有關大型圈足形有耳湯碗的製作是有些制作者習慣先把圈足捏塑成形後同樣用泥條堆疊其上直到所需高度，再以木製拍板打成形，趁外壁尚有溼度時會儘快將耳的部份結合上去，之後的加工修飾如同前面提過的罐形器之加工法，既竹片修刮之後接下來用較中小型的夜光螺口蓋拋光，即摩擦陶坯表面以達到光滑，爾後經過燒製處理，整個陶器表面就如同上了一層釉藥一般光亮美麗。

<B> 至於小的碗型陶作法與大碗型的做法略有不同，差異之處在於小碗型是需要用模子作為碗型坯的輔助；模子大部分是用取得較容易的圓形椰子殼。作法是用已捏壓平的陶板直接鋪貼於椰殼上，待圈足形底座塑完後再進行脫模的動作，之後修飾用之工具如同前述一樣，惟獨拋光工具是用 **KOKOLO**（光滑的貝殼）和 **IPEH**（有堅硬光滑外殼扁圓形血藤豆子）。一般碗型小型陶的紋飾是視個人習好或技藝方面能否勝任而決定是否要紋上。碗型陶紋飾的位置主要在陶口內壁，另加以說明的是，這一類小的碗型陶，無論平底或圓足，因為是盛湯器物，為了較方便拿起來喝湯，每件碗型陶外壁是一定要塑成有耳的握柄。

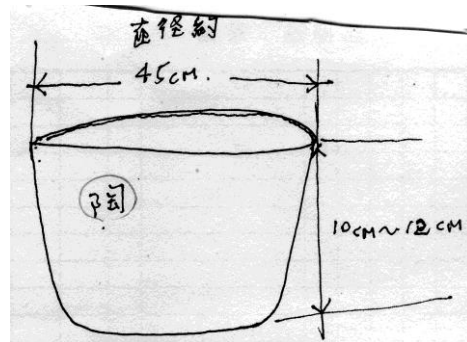
<C> 接下來要繼續介紹學術界從未研究過的其他較特殊的陶器稱為 **KAPYSING A VANGA** 意指撕裂的陶鍋，這是仿照一件鼓腹圓底罐型無耳大型陶器，功能為專煮老人食用魚，根據東清部落謝國基先生口述：由於以前傳統房子皆為地下屋，光源不足情況下，為了方便辨識各式陶鍋的不同用途而發展出這種樣式。

## 七、訪談圖記

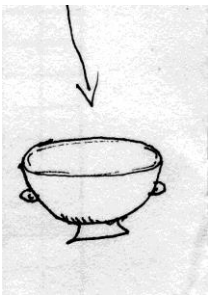
受訪者：東清部落 謝國基先生

### \* 女人魚專用陶器皿【kakanan no mavakes】

#### 1. Paglowan so hasoy A Pypynila (盛湯專用之陶器皿)



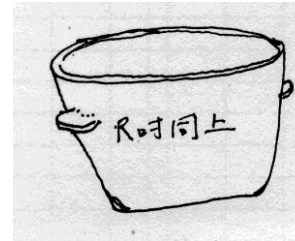
#### 2. Pamemaogan 意旨待湯涼用 (女人喝湯用，限大人用，忌小孩，原因是容易燙到小孩後不小心會弄破)



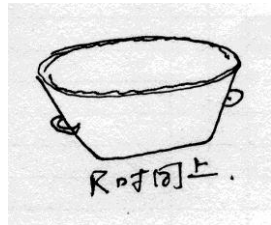


\* 男人專用陶器【Kakanan no mahakey】

1. Pagelowan so hasoy no rehet (男人魚盛湯用) 陶器皿大型



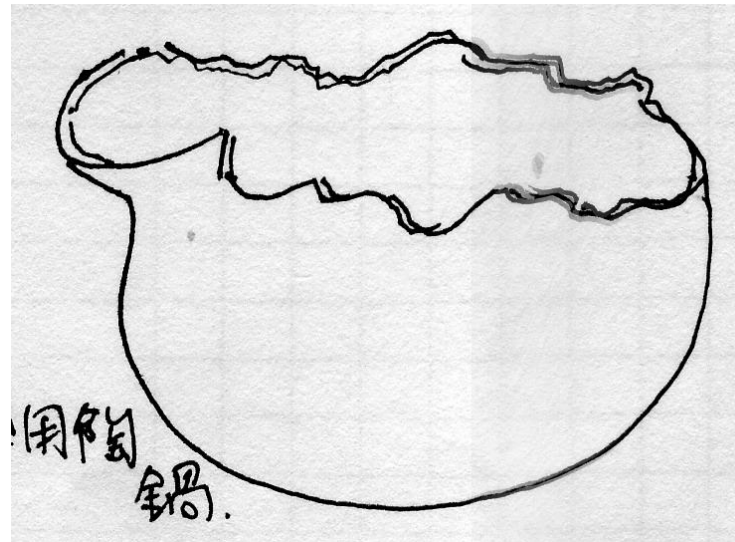
2. vahanga do rahet (男人湯用之小型陶器皿)



\* 男性老人專用陶器【Raratan no rarakeh 或 Ciociodan no rarakeh】

KaPysing a vanga (破損之陶鍋) 專煮老人魚 (註：此種魚類可能具毒性或較不常捉到的陌生魚種，為保護青壯年及兒童和婦女免於影響健康，而特別將此類魚分別為 YAGAN NO RARAKEH 意指：年紀較老者的菜，為方便稱呼或書寫皆以老人魚稱呼)

※ 事實是故意仿造破損的陶鍋，以便在眾多陶器中分別出是老人魚專用陶鍋

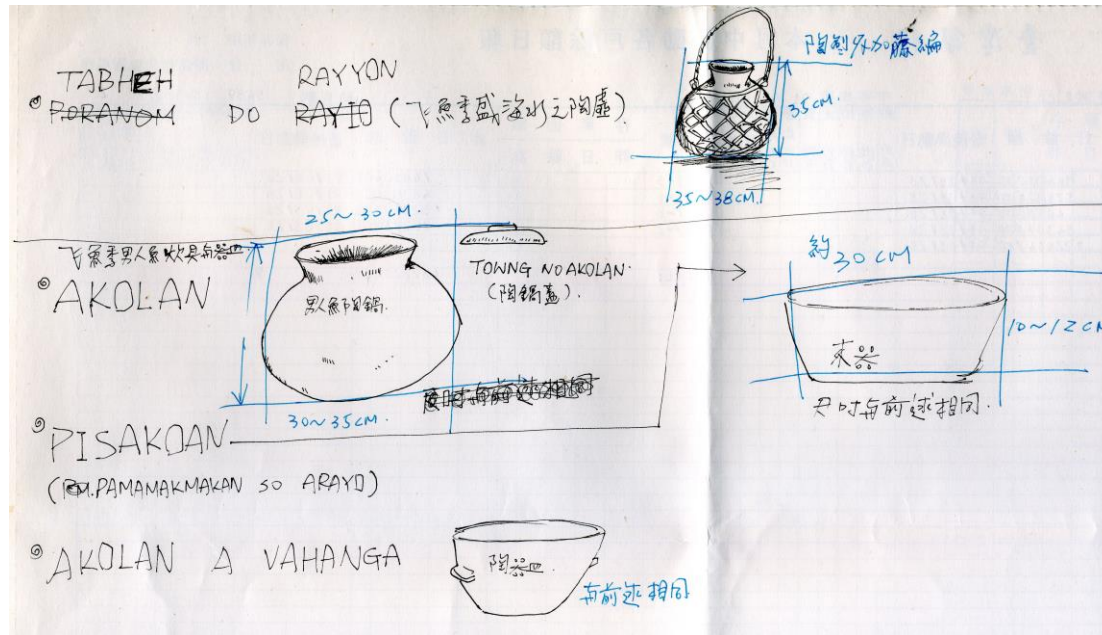


\* 陶鍋



PS. 椰殼水壺每戶約 20 個，平常是小孩提著到部落共用水去取水

\* 飛魚季期間 煮飛魚專用陶器 AMONGAN



◎ AMONGAN (或 PAZAZANGAN) A VANGA (P.S 與前述相同)



