



自己動手捶搗麻薯，考驗力道和均衡

文圖／吳展才 台灣大學園藝學研究所

從烤山豬到星巴克 淺談鄒族風味餐

飲食無國界，在現代化巨掌下我們慶幸烤山豬肉依舊飄香，難保有一天星巴克的咖啡香也在這山野中佔一席之地，屆時，已經失去獵場的鄒族勇士們，心目中那支征戰長矛，才真正面臨如何抗拒無孔不入的外來文化入侵吧。

受到多元文化轉變影響，族群價值之更迭，目前的阿里山原住民鄒族，正面臨著部落結構急遽變遷的關鍵時刻。素來沈穩內斂、驕傲與充滿自信的鄒族，在高山何其青、澗水何其湛藍的阿里山部落內，發出了前所未有的覺醒聲音，期能捍衛固守美好文化，以及特有的傳統習俗。

鄒族居住於阿里山一帶，以前又稱曹族，於1988年正式改名為"鄒族"。鄒族話的“Tsou Atoana”意即“我們這群族人”，以和異族人有區別。從人類學的角度，鄒族分成南鄒群和北鄒群，南鄒包括高雄縣三民鄉的卡那布群(Kanakanavtt)和沙阿魯阿群(Saalua)，北鄒包括阿里山地區的特富野大社(Tfuya)、達邦大社(Tapaytt)，阿里山鄉之里佳、樂野、來吉、山美、新美、茶山等村居住之鄒族人，均分屬於這兩個古老村落。其中來吉、里佳、樂野附屬於特富野大社；新美、茶山、山美附屬於達邦社。在鄒族人的族群觀念裡，大社是指能夠舉行全部落性祭儀的社群，以大社作為一個完整的政治實體。

在鄒族文化中，有別於阿美族等的母系社會，是以父權為中心思想的氏族社會。父權相當集中，雖然由於過去漢人的同化和影響，民族性格漸趨溫和，但重男輕女的現象依舊非常明顯，部落生活與祭典，就有許多禁止女性參與的禁忌。族人最重要的祭儀如戰祭(Mayasvi)、播種祭(Miapo)、收成祭(Hommeyaya)，皆與耕作、狩獵、征戰脫離不了關係，說明鄒族是一支好勇鬥狠的民族。

近年來族人生活方式已隨著現代化的腳步轉型，所謂的藉以原住民生態之旅，精緻農業化改善原住民生活之名卻也喪失了許許多多原



烤熟的肉色香味令人難以拒絕



炸全豬講求原料、炭火、技術和刀工



粗鹽包裹後碳烤的吳郭魚



香味四溢竹筒飯



以小米為原料的麻薯

本美好的族群文化，傳統技藝失傳、文化特質解體，是原住民重大的社會問題。

回到飲食生活來看鄒族文化，卻意外的發現鄒族原住民的飲食當中仍然保有一份山野的風味，雖然免不了塑膠餐具的盤飾，但是一道道鄒族料理總是能讓都市人驚嘆連連。鄒族飲食從動、植物食材之運用、融入了狩獵文化、漁撈文化到生命禮俗文化，的確足以成為豐富的觀光產業發展資源。

烤山豬

以火烤為主要的烹調方式，烤肉為最簡單保留原味的主菜，另輔以小米或糯米作成的各種糕點等。鄒族烤山豬肉與眾不同的地方，從山豬材料的選擇到經驗與技術之外，炭火原料，都是決定成品品質的重要因子。豬隻的選擇不能用平地豬，因為含油量太高，易起火燃燒，而且平地豬因為馴化了，除了油脂沒什麼山野風味可言。

竹筒飯

竹筒飯也是鄒族特色的傳統美食。傳統作法是以桂竹筒內裝生糯米，再以高麗菜或山蘇塞住筒口後炭烤 20分鐘，炭香及竹汁香



鄒族工藝文物展現父權社會



原住民文化體驗營，是不是已淪為聞雞起舞的嘉年華會？

氣沁入飯料當中。烤熟後即撥開竹筒，長條的白飯週邊裹著一層透明的竹膜，清香混合著飯香撲鼻而來，在山野食用別有一番情趣。

鹽烤魚

鹽焗烤魚也是最常食用的風味菜。由平地引進的吳郭魚先放養在清澈的山區溪流中一段時間，不再餵食，經過清澈的溪流洗禮，去除土腥味，滌清魚體內的文明污染物質。最後以粗鹽包裹在炭火上烤。魚體外皮撥開那剎那，只見味美甘甜的白肉滋滋，煞是垂涎。

雖是落腳山區的民族，料理水產卻不馬虎。山林溪谷抓來的溪蝦炸得金黃亮眼，隻隻足長肥碩，和平地吃到的炸溪哥完全不一樣。

小米麻薯

小米經由蒸煮後置於木桶，桶底塗抹以沙拉油後將團塊狀的小米放入捶搗，機械外力讓小米團塊糊化後黏度增加，小米麻薯也在眾人的努力耕耘下成形，伴隨稀釋的冰小米酒，吃著多了參與感的麻薯，原住民飲食體驗的確是都市人應該找機會一試的。

隨著外來遊客的出入頻繁，原住民日常生活早已有重大改變，傳統習俗與部落文化雖然仍被族人所信守，但是如何呈現傳統祭典而避免淪為膚淺的嘉年華會，在在考驗著鄒族人的生活智慧。飲食無國界，在現代化大環境中我們慶幸烤山豬肉依舊飄香滿山遍野，難保有一天星巴克的咖啡香也在這山野中佔一席之地，屆時，已經失去獵場的鄒族勇士們，心目中那支征戰長矛，才真正面臨如何抗拒無孔不入的外來文化入侵吧。

