

(一) 撒奇萊雅傳統食物料理師－邱金妹

【訪談者基本資料】

姓名：何政哲

職稱：博士候選人

訪談者簡介：國立暨南國際大學歷史學系博士班博士候選人

【受訪者基本資料】

訪問類別：傳藝師

姓名：邱金妹

族名：Kiniw

族別：撒奇萊雅 Sakizaya

性別：女

年齡：64，民國 36 年出生

居住部落：花蓮縣豐濱鄉磯崎部落 Kaluluan

受訪者簡介：

邱金妹自幼在磯崎部落長大，從小就看長輩學習烹調，磯崎部落因為地理位置與交通不便（台十一線公路民國六十年後才開通），所以生活物資都依賴大自然資源，食材取得亦是如此，所以邱金妹自幼跟隨長輩在部落周遭取得各種食材，對撒奇萊雅的傳統食材與烹調方式相當清楚，後來還改良一些做法，其原住民料理在當地是相當有名的。

【訪談基本資料】

訪談地點：花蓮縣豐濱鄉磯崎部落 Kaluluan

訪談者：何政哲

受訪者：邱金妹

紀錄者：何政哲

【訪談說明】

訪談價值：

1. 磯崎部落耆老。
2. 熟悉撒奇萊雅族傳統食物，對烹調原住民傳統料理亦頗有心得。
3. 傳擅長利用周遭環境的天然食材外，還會研發新的料理方式，將原住民料理傳承下去。

訪談過程描述：

訪談時邱金妹正在忙著烤飛魚，但仍然空出時間來接受訪問，首先問到撒奇萊雅的食物種類，在部落周遭有那些動植物可供採集，邱金妹都一一介紹，並提到撒奇萊雅與阿美族般會利用各種動植物，訪談完後還親自帶我們到前面的步道

去採月桃芯與林投芯等傳統食材，並拿出長輩存放飛魚的器物，講解儲放飛魚的方法，還演唱傳統工作時的歌謠，充分表現出其豐富的知識與內涵。

傳承知識：

傳統原住民食物的料理方式不會太複雜，要理解原住民食物最基本的就是認識環境，從現有資源中去尋找，所以不管是海邊、山上或者家裡附近，都是老人家取得食材的來源，只要學會與自然相處，就是原住民對食物的指導原則，邱金妹不厭其煩的提及老人家的體悟，就是要讓下一代能認識周遭，廚房與食材就在你身邊。

【訪談內容】

訪談者：可以請你自我介紹一下嗎，你叫什麼名字？

受訪者：邱金妹。

訪談者：你的族名叫什麼，Sakizaya 的名字？

受訪者：Kiniw(族語 00：35)。

訪談者：民國幾年出生的？

受訪者：36 年 2 月 3 日。

訪談者：可以請教你 Sakizaya 傳統的食物有哪些嗎？

受訪者：傳統食物，我以前看我阿嬤到山上拿一個樹，他們回來用剝的那一種，割稻的時候做一個麻袋，還有那個做成一橫一橫的，也是用割稻的方式去做。

訪談者：那個植物 Sakizaya 的話叫什麼？

受訪者：dikiza(族語 01：50)，一個樹喔，他們拿回來就剝下來，然後一直剝。

訪談者：那個樹剝掉之後可以吃嗎？

受訪者：不能吃，那個是要做麻袋的。

訪談者：做好這個麻袋之後，食物呢，是吃水稻？

受訪者：就是割稻的時候用稻子，以前沒有地方可以買，老人家只會這樣做，因為割稻的時候一堆，他們也要扛回來啊，以前老人家的食物就是這樣子。

訪談者：我想請問有沒有野菜這一類的。

受訪者：野菜這種食物是都到海邊，拿海螺、紫菜……很多種。

訪談者：都是去海邊，有沒有去山上的？

受訪者：山上劍筍，還有燒酒螺，大概就是這樣，不是海邊就是山上，山上野菜很多，自然生的不是種的喔，因為 Sakizaya 最會找東西吃。

訪談者：你可以用 Sakizaya 的話幫我們介紹有哪些野菜嗎？

受訪者：山上的野菜劍筍就是 daeci(族語 04：00)，還有藤心，我們沒有種，去山上採，藤心也有，山蘇也有，我們以前都沒有種，還有 tatukem(族語 04：29)，是黑豬仔菜那一種，還有 sama'(族語 04：42)，國語是叫鵝要吃的那種。

訪談者：鵝仔菜。

受訪者：好像不是，那鵝要吃的，我們有時候去山上的話，我們沒有養的話自己煮湯，這都是煮湯，還有一種是 alamy(族語 05：18)，就是好像說山茼蒿那種，我們就是這樣吃的東西，這是山上部分。

訪談者：還有很多嗎？

受訪者：還有很多，還有蘆葦，就是 napuloh(族語 05：45)。

訪談者：這些東西都怎麼處理，用炒的嗎？

受訪者：用炒的不一定，還有那個月桃心，還有林投心。

訪談者：林投心也吃。

受訪者：嗯，Sakizaya 最會找東西吃。

訪談者：像月桃心、林投心、藤心都要怎麼吃？

受訪者：那個都可以燙一燙用炒的，有的煮湯，都可以，看你怎麼吃。

訪談者：有沒有什麼季節要吃什麼東西呢？

受訪者：很像我們沒有什麼季節要吃東西，喜歡吃就可以去拿這些，但是劍筍是一年一次而已，只有劍筍，其他一年四季都有。

訪談者：林投心處理會很麻煩嗎？

受訪者：不會，你沒有看到我都上電視去採林投心。

訪談者：這邊林投多嗎？

受訪者：這邊很多，你沒看到那個民雄來拍我們，ina 的廚房。

訪談者：你有去採那個。

受訪者：有，Sakizayaa 最會吃那種東西，其他族不會。

訪談者：其他族不吃林投心？

受訪者：不吃，還有月桃心其他的都不會。

訪談者：可以帶我們去採林投心跟月桃心嗎？

受訪者：在那邊。

訪談者：我載你去。

受訪者：載是可以啦。

訪談者：等天氣涼一點再去。

受訪者：這邊是林投心，很近那邊很多。

訪談者：林投心「阿美族」不吃？

受訪者：阿美族有吃，可是沒有很真心去拿就對了，他們不會處理，你看蘭嶼的「達悟族」，他們不吃林投心，他們就吃有生鳳梨那一種的，我看他們就是煮那個，我們不煮那個。

訪談者：你說林投長出來的那個東西，他們吃那個？

受訪者：對，我看電視他們把他採下來煮，像地瓜一樣，那個我們不煮，吃他的心而已。

訪談者：藤心不是很刺嗎？

受訪者：用削的。

訪談者：可是藤心處理不好會苦。

受訪者：藤心喔，不會啦，有一點苦啦，還是有。

訪談者：除了這些野菜，你說海邊也有很多，海邊吃什麼呢？

受訪者：海邊有分夏天、冬天的，拿的東西。

訪談者：夏天要拿什麼？

受訪者：海邊夏天就是 salul(族語 10：10)，就是有黏黏那種，做涼拌。

訪談者：海膽嗎？

受訪者：不是，海膽是看時間。

訪談者：黏黏的，還有呢？

受訪者：salul、tuku(族語 10：36)，就是海螺(展示)，這就是 salul。

訪談者：海帶、海菜。

受訪者：這是 tuku，這是 u pis(族語 12：10)。

訪談者：可以跟我們介紹一下嗎？

受訪者：(介紹 salul 涼拌 pis、tuku 可以煮湯用炒的，sadipit 用醃的也可以煮湯，u timu 飛魚，蘆葦 napeluh，劍筍)。

訪談者：劍筍是哪一個季節可以採收？

受訪者：現在，蘆葦一年四季都有，這是劍筍。

訪談者：這是種的還是野生的？

受訪者：野生的。

訪談者：所以是春天的時候可以採？

受訪者：這個時候。

訪談者：所以是飛魚來的時候嗎？

受訪者：跟飛魚差不多。

訪談者：劍筍跟蘆葦 Sakizaya 是怎麼處理的？

受訪者：燙一燙再煮，我們就是這樣子而已。(介紹食材)

受訪者：其實阿嬤他們很多東西。

訪談者：後面的山就是廚房。

受訪者：以前我們小時候沒有菜，星期六星期天阿嬤他就叫我們去山上撿，去撿菜，回來說有拿什麼，我說拿山蘇的話就往河流去走，叫我拿那些我也是往河流去撿，回來就可以煮飯，小時候阿嬤、爸爸、媽媽他們很辛苦，我們很可憐沒有飯吃。

訪談者：你小時候就跟著阿公、阿嬤去撿了。

受訪者：對啊，有時候海邊退潮的時候，五年級我才幾歲，我阿嬤叫我去海邊撿菜，有什麼就拿什麼，因為海邊的東西我們都可以吃，回來阿嬤就慢慢整理，有什麼就煮。

訪談者：後來你有學煮嗎？

受訪者：會啊，我們看到阿嬤就是這樣煮的，長大我們就這樣學。

訪談者：阿嬤哪時候會煮比較好的菜來吃？

受訪者：以前哪有好的菜，劍筍、山蘇跟藤心就很好了，也沒有豬肉。

訪談者：祭典的時候像海祭的時候會煮什麼？

受訪者：海祭才有雞肉才有肉，一年一次。

訪談者：海祭才會煮好東西嗎？

受訪者：對啊。

訪談者：那剛剛說「阿美族」他們做 alebonbon(族語 21：20)。

受訪者：有的會做有的不會做，像「噶瑪蘭」也是會做。

訪談者：Sakizaya 是做什麼。

受訪者：我們做糯米的話，我們一定去拿那個包起來，採月桃葉包起來，出來就很香了，不像那個 alebonbon，他會黏黏的在裡面。

訪談者：那要怎麼煮才會好吃？

受訪者：應該先煮下去，放進去然後再蒸才會好吃，他們包米再煮下去，會黏黏的，所以吃很麻煩還要剝開還要什麼，像 Sakizaya 用月桃包起來，撕下來就可以馬上就可以吃。

訪談者：用月桃包起來那個飯 Sakizaya 叫什麼？

受訪者：那個是(族語 22：40)，那是月桃的葉子，hakhak 就是糯米要包起來。

訪談者：那 tulun(族語 23：00)不一樣。

受訪者：tulun 不一樣，那是用打的，tulun 不能包，包起來蒸就黏黏的。

訪談者：剛剛講月桃葉包糯米那個是什麼時候要做？

受訪者：我們勤勞的時候就做，就可以有可以吃，不勤勞的時候就沒有做，很像有什麼節日，我們今天包便當，ilisin(族語 23：43)，我們想要吃那個，不要吃他們的，我們也可以做，有客人的時候也可以做。

訪談者：海祭的時候要準備什麼東西給祖靈？

受訪者：海祭是酒、檳榔、香菸、還有豬的頭，不是一半是整個，還有雞肉，就這樣子而已。

訪談者：不用做什麼其他特別的。

受訪者：還有飯，tulun。

訪談者：平常有很好的客人來，會請他們吃什麼？

受訪者：好的客人當然也要殺雞，自己養的雞殺一殺，有原住民的菜就煮一煮請他吃。

訪談者：山產、山菜。

受訪者：有山菜就煮山菜，有海菜就煮海菜。

訪談者：Sakizaya 對於飛魚是什麼。

受訪者：這個時候他們抓飛魚了，以前我小時候我阿公他們去抓，像這個時候，他們不是像現在竹筏，他有船，沒有機器喔，用這樣子划的，划到很遠的地方，他們傍晚過去，早上才回來，差不多六點去早上才回來，不像現在的五點去，差不多九點就回來，我阿公以前我們幫他推船，推到水那邊他們就開始划，沒有自己人推哪有辦法一兩個人推。

訪談者：那個竹筏很大嗎？

受訪者：好像有一點像蘭嶼的樣。

訪談者：是船喔，不是竹筏。

受訪者：不是。

訪談者：你們有做船。

受訪者：有，他們自己做，阿公自己做，去山上拿木頭，像蘭嶼一樣。

訪談者：他們做的船是獨木舟嗎，還是像蘭嶼一樣。

受訪者：不是蘭嶼，是這樣。

訪談者：所以一棵樹可以做一艘嗎？

受訪者：看他們，看樹有沒有很大。

訪談者：所以有大的樹就可以做。

受訪者：嗯。

訪談者：現在還有人會做這個船嗎？

受訪者：老人家都走了，現在年輕人沒有耐心。

訪談者：那捕飛魚大概是什麼時候開始補？

受訪者：現在阿，三月、四月、五月，到六月就沒了。

訪談者：現在很多就對了。

受訪者：對。

訪談者：飛魚補回來之後要怎麼處理呢？

受訪者：以前我阿公他們沒有冰箱，他們回來，很多，他們白天開處理，用鹽巴，好了就曬太陽，不會去烤，一個晚上一百多條、二百多條還是這樣曬。

訪談者：一次可以處理好幾百條。

受訪者：他們都一次處理，每天這樣處理。

訪談者：所以就曬，要曬多久？

受訪者：也要曬一個禮拜，太陽很大三天就可以，硬梆梆的。

訪談者：曬到全乾嗎？

受訪者：對啊，沒有冰箱會壞掉，他們有一個甕，曬乾了硬梆梆了就放到那裡，要吃的時候再去拿，不然他們做鹹席仔（指醃魚）。

訪談者：鹹席仔（指醃魚）要加什麼東西

受訪者：鹽巴跟酒而已，割稻、插秧，他們很多人輪流再拿出來煮

訪談者：那是你們以前很重要的食物。

受訪者：對。

訪談者：裝飛魚的桶子很大嗎，因為一天就好幾百條。

受訪者：要好幾桶，不是一桶而已。

訪談者：桶子還有留著嗎？

受訪者：有，還在我卡拉 OK 那邊，那個做鹹席仔（指醃魚）也是放那個桶，曬乾的也是放那個桶，他們用泥土黏黏的，好像 tulun 把它封起來。

訪談者：封在那個上面喔。

受訪者：對，才不會那個蟲跑進去。

訪談者：可以放多久啊？

受訪者：可以放一、兩年吧，就不要動了，蟲都不會進去。

訪談者：Sakizaya 對於飛魚的處理就這樣子嗎？

受訪者：對。

訪談者：料理的時候要怎麼料理呢？

受訪者：以前老人家也不會去炒，就煮湯，放地瓜葉放胡瓜，放豆類，煮湯，一邊吃飛魚一邊吃地瓜葉，後來我們就發明刷一刷烤來吃。

訪談者：是說把飛魚刷乾淨用來烤。

受訪者：對，以前老人家不烤，最近年輕人才發明。

訪談者：所以烤飛魚沒有曬乾。

受訪者：對啊。

訪談者：這也是到山上去採的。

受訪者：對啊。

訪談者：劍筍 Sakizaya 都如何弄來吃。

受訪者：跟阿美族一樣啦，Sakizaya 是阿美族出來的，花蓮台東不一樣啦。

訪談者：這裡跟水璉部落不一樣嗎？

受訪者：大概差不多啦，水璉部落也有 Sakizaya。

訪談者：你有聽阿公或阿嬤說他們是哪裡搬過來的嗎？

受訪者：我阿公是入贅我阿嬤。

訪談者：你阿嬤是噶瑪蘭，阿公是 Sakizaya。

受訪者：我是跟阿公講他們的話，所以我們比較不會講「噶瑪蘭」的話。

訪談者：那磯崎這裡「噶瑪蘭」多嗎？

受訪者：沒有，有啦，以前老人家都走了，都是到阿美族了。

訪談者：那現在「阿美族」跟 Sakizaya 哪一個比較多呢？

受訪者：還是「阿美族」，Sakizaya 很少。

訪談者：你們海祭已經結束了嗎？

受訪者：結束了，上個月三月二十九日。

訪談者：你們海祭怎麼這麼早。

受訪者：我們很早，豐濱那邊比較慢，因為固定的時間。

訪談者：通常舉行海祭是代表可以抓飛魚了嗎？

受訪者：對啊，先海祭他們才去抓飛魚，沒有海祭他們不去抓喔。

訪談者：海祭的時候不是會出海捕很多魚嗎？

受訪者：海祭可以的話會啊，像上一次不好他們沒有下去。

訪談者：今年有下去嗎？

受訪者：也是碰到不好的海，下雨浪很大就沒有下去了。

訪談者：下去不是會比賽嗎，看誰魚抓的多。

受訪者：今年沒有啊。

訪談者：海祭都在那裡下海啊。

受訪者：哪邊。

訪談者：海水浴場那邊。

受訪者：對啊。

訪談者：現在海祭都是誰在主持？

受訪者：頭目他們。

訪談者：海祭是 Sakizaya 跟噶瑪蘭 阿美族一起嗎？

受訪者：對啊，也是本村的，大家都是本村的就一齊。

訪談者：所以海祭沒有分 Sakizaya 跟「阿美族」。

受訪者：沒有。

訪談者：這些 Sakizaya 的食物你說你會做一些改變，除了烤飛魚以外還有其他的改變嗎？

受訪者：可以改變我們就改變，沒有辦法我們就照樣啊。

訪談者：可以改變除了烤飛魚以外還有其他嗎？

受訪者：就藤心、劍筍，山上自然生長的東西，現在不用，有山就這樣種。

訪談者：你說自己種就不用上去採。

受訪者：對，不用到那麼遠的地方採。

訪談者：所以你也有種這些嗎？

受訪者：有啊，有山蘇、劍筍。

訪談者：那是種東西，煮法上有改變嗎？

受訪者：沒有什麼改變，吃的東西差不多啦。

訪談者：調味料有沒有什麼特殊，像泰雅族他們用馬告、刺蔥。

受訪者：刺蔥我們也會用啊，刺蔥「噶瑪蘭」最喜歡，「泰雅族」他們是最近看電視才知道刺蔥，「泰雅族」他們為什麼唱「阿美族」的歌，因為他們沒有。

訪談者：所以 Sakizaya 刺蔥也是跟「噶瑪蘭」。

受訪者：我們也會吃。

訪談者：吃的東西 Sakizaya 跟「噶瑪蘭」會互相影響嗎？

受訪者：吃的東西大家都會吃，沒有互相影響。

訪談者：像你講林投心、月桃心。

受訪者：他們不吃的。

訪談者：所以林投心、月桃心他們不吃，只有 Sakizaya 吃。

受訪者：嗯。

訪談者：這個時候差不多有劍筍而已。

受訪者：對，差不多要沒有了喔。

訪談者：海邊的東西有沒有什麼是季節限定的。

受訪者：有啊。

訪談者：飛魚是有季節限定的，還有呢？

受訪者：海膽。

訪談者：海膽是什麼時候要去採？

受訪者：七、八月。

訪談者：所以現在採來的海膽是沒有卵的。

受訪者：對，現在時間還沒有。

訪談者：現在還是看到有人採。

受訪者：採也是沒有蛋。

訪談者：我們怎麼去分別海膽裡面有沒有蛋？

受訪者：以前老人家講什麼時候，小孩子就跟著。

訪談者：海膽的外表看的出來嗎？

受訪者：沒有達到時候就不能拿啦，拿也不好吃。

訪談者：Sakizaya 很早就吃海膽了嗎？

受訪者：對啊，拿海膽沒有那麼簡單，還要潛水，海螺是在石頭上面，海膽不是石頭裡面，還要潛水。

訪談者：Sakizaya 都女生潛水去抓的嗎？

受訪者：沒有，都是男孩子，女孩子沒有辦法潛水。

訪談者：你們會在海邊撿海螺。

受訪者：就在石頭上面。

訪談者：海螺有分季節嗎？

受訪者：沒有，海邊很好很平就可以去撿。

訪談者：魚，除了飛魚以外還有哪些？

受訪者：只有飛魚有季節，其他的不會。

訪談者：最近的魚多嗎？

受訪者：不多。

訪談者：磯崎有港口嗎？

受訪者：小港口，在那邊。

訪談者：在海水浴場旁邊？

受訪者：對，等一下傍晚的時候很多人去捕魚喔，他們下去抓飛魚了。

訪談者：所以是晚上去抓，早上就回來。

受訪者：大概八、九點就回來了。

訪談者：你哪時候會跟他們買飛魚呢？

受訪者：晚上他們回來就跟他們買。

訪談者：新鮮的飛魚可以直接吃嗎？

受訪者：就是也要處理才可以吃。

訪談者：不要曬、不要烤呢？

受訪者：就煮湯、煎啊。

訪談者：採月桃心。

受訪者：月桃心，林投心。

訪談者：可以請你幫我演唱一下 Sakizaya 傳統的歌曲嗎？

受訪者：好。