

cmchao / May 10, 2017 09:42AM

[食物是認同，更是鄉愁——全台知名，它們其實都是原住民的野菜！](#)

食物是認同，更是鄉愁——全台知名，它們其實都是原住民的野菜！

BY MATA 精選書摘 · 2017/05/09

Credit: namaaa / CC BY-NC 2.0

台灣的原住民，對台灣野生可食用的植物，本來都有自己的命名，但比較普遍的後來幾乎都被漢人命名取代。今天，還有能夠保有原住民語中文音譯，又擁有全台知名度的食物嗎？

馬告：泰雅族的山胡椒

我馬上想到「馬告」，就是「馬告國家公園」的馬告，漢人稱為「山胡椒」的馬告。

我最早是聽說內政部計畫設立馬告國家公園，後來在泰雅族烏來部落吃到「馬告雞湯」，從湯裡撈出幾粒又稱山胡椒的馬告，果然長得很像整粒的黑胡椒。

馬告國家公園預定的範圍涵蓋新北市烏來區、宜蘭縣大同鄉、桃園市復興區、新竹縣尖石鄉，主要是雪山山脈的棲蘭山區，以神木群著稱，這裡是台灣原住民泰雅族的傳統領域。泰雅族稱棲蘭山區為「馬告」，就是這個國家公園名稱的由來。

泰雅語的馬告 (makauy) (編按1)，指的是樟科、木薑子屬的香料植物，樹高 5 至 10 公尺，主要分布在東亞、東南亞，生長在潮溼的林地。棲蘭山區因有很多這種香料植物，才被泰雅族以馬告命名。

中國南部、西南部地區也生產這種香料植物，所以有很多不同的中文名稱，包括山蒼樹、豆豉薑、山薑子、木薑子、山雞椒、山胡椒等，但與胡椒科、胡椒屬的胡椒完全無關。

對泰雅族而言，馬告除了是健康食物，具有調味、健胃、壯陽等功能；馬告也是精神象徵，寓意生機盎然、子孫繁衍。對漢人而言，馬告這種產在山林的香料植物，吃起來有胡椒和薑的味道，並散發清淡的檸檬香氣，所以有人給予「山林裡的黑珍珠」美稱。

馬告 (Credit: 潘立傑 LiChieh Pan / CC BY-NC-SA 2.0)

大頭根：阿美族的野菜

台灣原住民早年除了漁獵，也食用各種野菜，人口最多的阿美族至今還保有獨特的野菜文化。

我曾在花蓮吃過阿美族野菜火鍋，共有三種野菜，我當場問到阿美語的菜名，但後來都忘了，因為這些野菜在其他地方很難看到。

阿美族朋友傳給我阿美族常吃的野菜名單，以中文和阿美語對照：樹豆 (vataan)、大頭根 (tatukem)、箭竹筍 (dahci)、黃藤心 (dungec)、昭和草 (menad)、過貓 (pahku)、麵包果 (facidol)、木鱉子 (sukuy)、咸豐草 (karatutuyay)、地瓜葉 (kupir) 等。

我發現「大頭根」是阿美語 *tatukem* 的音譯，再看了圖片，才想起我吃過的阿美族野菜火鍋就有這種菜，看來是綠色的莖葉，並沒有大頭之根的樣子。這種野菜的中文名稱是「龍葵」，被中醫列入藥用植物，全草及根、種子都可入藥。

在阿美族的野菜中，大頭根比較常見，在花東的原住民風味餐廳都會供應，可炒菜或煮湯。我看阿美族人大都用來煮排骨湯，他們說吃起來有苦甘味。

我的朋友阿美族作家以撒克·阿復 (Isak Afo)，從年輕時就到都市讀書和工作，他每次放假回花蓮家鄉馬太鞍部落，不論在家或去親友家，女主人都會煮 Haposay (編按2) 給大家吃，鍋子裡放了不同種類的野菜和蔬菜，苦苦甘甘的大鍋湯。

女主人在端出 Haposay 時常用阿美語說，阿美族的孩子就應該吃阿美族的菜，吃苦菜可以醫治生活中的苦惱。

現今原住民人口中，有一半是都市原住民。移居都市的阿美族人，在各種活動聚餐時，大家拿出各自從家鄉帶來的各種食物，一起分享食物和鄉愁。

以撒克·阿復說，對阿美族人而言，食物就是部落，食物就是認同，食物也帶來療癒。

(本文為與貓頭鷹出版社合作之書摘。非經同意，不得轉載。)

龍葵 (Credit: Tang C. / CC BY-NC 2.0)

編按

泰雅語其他對「馬告」的拼法為 *maqaw*。
阿美族稱野菜大鍋湯為 Haposay。

關於本書

書名：蚵仔煎的身世：台灣食物名小考
作者：曹銘宗
繪者：林哲緯
出版社：貓頭鷹
內容簡介：
番茄醬的英文 Ketchup 出自閩南語？

冬粉，其實一直都寫錯字啦！

19 世紀末清法戰爭期間法國士兵在基隆賣汽水？

全球美食天堂台灣，代表性小吃多不勝數：蚵仔煎、牛肉麵、滷肉飯、珍珠奶茶……
走過、路過、吃過這些美食，但你想過這些美食是怎麼來的嗎？它們的名稱又有什麼特殊意涵？

本書旁徵博引，透過大量蒐集的資料，加上作者滿滿的好奇心與聯想力，帶領讀者從《黃帝內經》談到基督宗教聖歌，從網路閒聊說到字典考證，透過從語言文化的考證，展開一場精采的百年美食文化考察之旅！