

2012 年世界南島研究碩、 博士論文田野補助案

成大建築系 陳韻帆



學術研究
計畫辦公室

World Austronesian Studies: Field Feasibility Grant/ Report of Completion
世界南島學術研究計畫 / 碩博士論文田野可行性調查補助案 / 結案報告

World Austronesian Studies: Field Feasibility Grant/ Report of Completion

世界南島學術研究計畫 / 碩博士論文田野可行性調查補助案 / 結案報告

北呂宋的空間、性別與在地食物

成大建築系
博士生 陳韻帆

目錄

摘要.....	2
第一部分 初入北呂宋高地	3
一 前言.....	
二 工作性質、範圍與目標的確定.....	4
三 田野調查期程說明.....	4
第二部分 田野地現況簡介.....	5
碧瑤(Baguio).....	5
異鄉人.....	8
北呂宋蔬菜專區的興起.....	11
薩加達(Sagada)	13
巴拿威(Banaue).....	15
田野自評.....	18
參考書目.....	19

世界南島 學術研究
計畫辦公室

摘要

本次可行性調查以「殖民和現代性」為主軸，經過七週初步田野後，我認為飲食空間 (food space) 為觀察菲律賓南島「傳統文化」與「外來文化」交融過程的適當切入點，也可由此看到文化所帶有雙重性 (Cultural dualism)，如傳統和現代，本土與外來，喜新而頑固等等，故本篇報告將以「南島飲食空間的現代轉換」為主要關懷，呈現七週以來對北呂宋飲食空間的淺析與觀察，觀察角度以北呂宋日常生活中普遍使用且不可或缺的「在地食物為」主，並解此思考飲食、空間與文化意象三者的關係。全文一方面從形式與脈絡的角度切入，探討菲律賓北呂宋聚落從日常到觀光等種種不同類型食物的角色和意義。

餐桌是社會的縮影，而觀光過程中膳食受到更大的關注，帶給遊客深刻的文化體驗。菲台兩地民宿飲食，主要都以米食、豬肉、雞肉等常見的材料為主，但食材的處理、食用、和來源卻大有不同，菲民宿工作者多有海外移工經驗，在台工作返菲後，將新的飲食知識實踐在自身觀光產業。本文案例來多來自北呂宋的城市與次級聚落，洽可觀察聚落觀光與飲食文化展示的特性和動力之差異，而北呂宋案例位於 UNESCO 世界文化遺產 Cordillera 梯田區中，其觀光化過程之轉形變化，更成為政經資源競爭與自我意識建構的場所。本次調查使筆者注意到飲食與空間秩序動態運作的意義，與其中反映的社會脈絡與權力關係。

第一部分 初入北呂宋高地

一 前言

受「101 年世界南島（臺灣地區以外）國際學術研究、交流暨人才培育專案計畫(類四)碩、博士生論文可行性之文獻、資料蒐集補助案」之補助，從事北呂宋高地聚落與地景變遷之調查，我原計畫以北呂宋高地城市聚落為主，實地勘查後，將調查範圍擴大至次級城鎮與高地梯田區，以加強對北呂宋高地聚落之了解，並擴大比較基礎，本報告即為此次勘查之成果。



圖 1 北呂宋高地地區簡圖



圖 2 北呂宋高地地形圖

二 工作性質、範圍與目標的確定

本次勘查之性質以「田野可行性」調查為主，目標有二，一為蒐集相關文獻資料，二是了解北呂宋高地聚落現況；文獻蒐集幾處圖書館為主，如：(1)菲律賓大學奎松分校總圖書館、建築系圖書館、菲律賓大學出版社，(2)菲律賓大學碧瑤分校出版社，(3) Vigan Burgos Museum (前身為 Alaya museum 的 Vigan 分院)，(4) Henry Scott 紀念圖書館。勘查現況部分，以幾個發展時間較長的聚落為主，城市聚落為(1)Benguet 省的 Baguio，(2)Kalinga 省的 Tubuk，非城市聚落為(1) Benguet 省的 La Trinidad，(2)Ifugo 省的 Banaue、Mayoyao、Hundguan，(3)Mt.Provience 省的 Sagada，和(4)Kalinga 省的 Tabuk、Pasil，各聚落相對位置如北呂宋高地地區簡圖所示。非城市聚落在北呂宋是常態，以上聚落在高地區的發展較早，分布自海拔 50~2500 公尺不等，亦可由此觀察不同地理區位對傳統文化與聚落發展的影響。

本次可行性調查以「殖民和現代性」為主軸，經過七週初步田野後，我認為飲食空間 (food space) 為觀察菲律賓南島「傳統文化」與「外來文化」交融過程的適當切入點，也可由此看到文化所帶有雙重性 (Cultural dualism)，如傳統和現代，本土與外來，喜新而頑固等等，故本篇報告將以「南島飲食空間的現代轉換」為主要關懷，呈現七週以來對北呂宋飲食空間的淺析與觀察。

三 田野調查期程說明

- Week 1：按原定計畫，於菲律賓大學蒐集資料，方知直接相關的文獻資料，多位於菲大碧瑤分校的 Cordillera 高地研究中心 (Cordillera Studies Center - UP Baguio)。
- Week 2：按原定計畫，赴菲大碧瑤分校，與碧瑤其他建築系圖書館蒐集文獻與圖面資料，並訪問市政府公園規劃處相關人員，以了解都市計畫之區域範圍與方向。
- Week 3：本周勘查範圍以碧瑤市內歷史建築、和二十世紀初期的亞裔聚居區，目前已是高度發展的住宅區，或商業作物栽培區。
- Week 4：拜訪 Mt.Provience 的宗教聖地 Sagada，與 Henry Scott 紀念圖書館，因北方公路坍塌，故往南行至 Banaue。
- Week 5：從 Banaue 經低地前往 Kalinga 省，造訪 Cordillera 區域正在發展的城市 Tabuk，與高地聚落 Pasil。
- Week 6：Tabuk 往南公路因大雨崩塌，從低地大城聖地牙哥借道轉入 Cordillera 高地最東方的梯田區 Mayoyao，途經 Batad 與 Banaue。
- Week 7：回 Baguio City Hall 補充資料，一路南下至 Manila 轉機回台灣。

	Manila	Baguio	La Trinidad (Benguet)	Sagada & Banaue (Ifugo)	Tabuk, Pasil (Kalinga)	Mayoyao & Hundguan (Ifugo)	Batad & Banaue
week 1 : sep.4~ 9	=====						
week 2 : sep.10~16		=====					
week 3: sep.17~23			=====				
Week 4: Sep.24 ~ 30				=====			
Week 5: Oct.1~ 7					=====		
Week 6: Oct 8~15						=====	
Week 7: Oct 16~19							=====

第二部分 田野地現況簡介

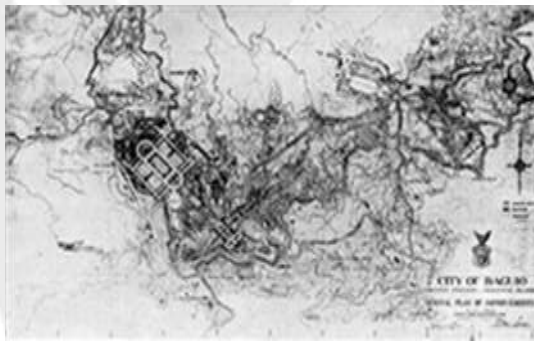
碧瑤

碧瑤是菲律賓北呂宋高地最大城市，已建城 103 年，在美國殖民時期便以現代都市計劃開發，美方積極開發此地，甚至興建了直達公路連接碧瑤與低地，使這山城成為符合美國標準的渡假與療養聖地。當時負責城市開發的美國建築師是 Daniel Burnham(1846 – 1912)，曾經負責芝加哥市與美國首都華盛頓特區的設計和規劃，作品以對稱、和諧為其風格，當時 Burnham 的事務所與美國政府往來密切，常為美方在美國本土與殖民地做大型的都市規劃，碧瑤案後不久，Burnham 辭世，所以我們可以三種角度解讀這個計畫，首先，它是美式城市規劃的代表作，具體表現「度假山城」該有的功能與組成；其次，是這個規劃具體表現了二十世紀初期的發展思維，規劃的對象是隨夏都而來的官員、美軍、歐美遊客，目的是使人們喜歡居住於此。最後，是規劃案被具體施作，也就是在低度發展(undeveloped)地區，我們看到新的空間規劃和思想模式，如何透過西方勢力將現代性帶入殖民地，例如設立城市的基本需要—正規教育、現代化的醫療設施、供應自來水等，對生活在碧瑤的原住民族灌輸有利於發展的特定現代(西方式)價值與習慣，並使得這套發展論

述得以實行，同時創造了更廣泛的文化與社會關係（徐寶強 1999：41）。

2012 年的碧瑤人口約有三十萬人，遠遠超出 Burnham 都市計畫所預估的人口，故交通與居住狀況略顯擁擠，我在碧瑤停留月餘，初到的兩週，對高地氣候的清爽宜人、遠離蚊蚋感到喜悅，我進城前預設的調查範圍，以 Burnham 的設計圖為中心(如圖 3)，擴及周邊逐漸漫延地新興市區(如圖 4)，從區位圖來看，舊城區是高度發展區，也是碧瑤飲食空間最為多元變異的地區，多元意義可從三個方面來看，分別是(1)烹調方式，(2)情境，(3)位置。

圖 3 1905 年，碧瑤規劃圖



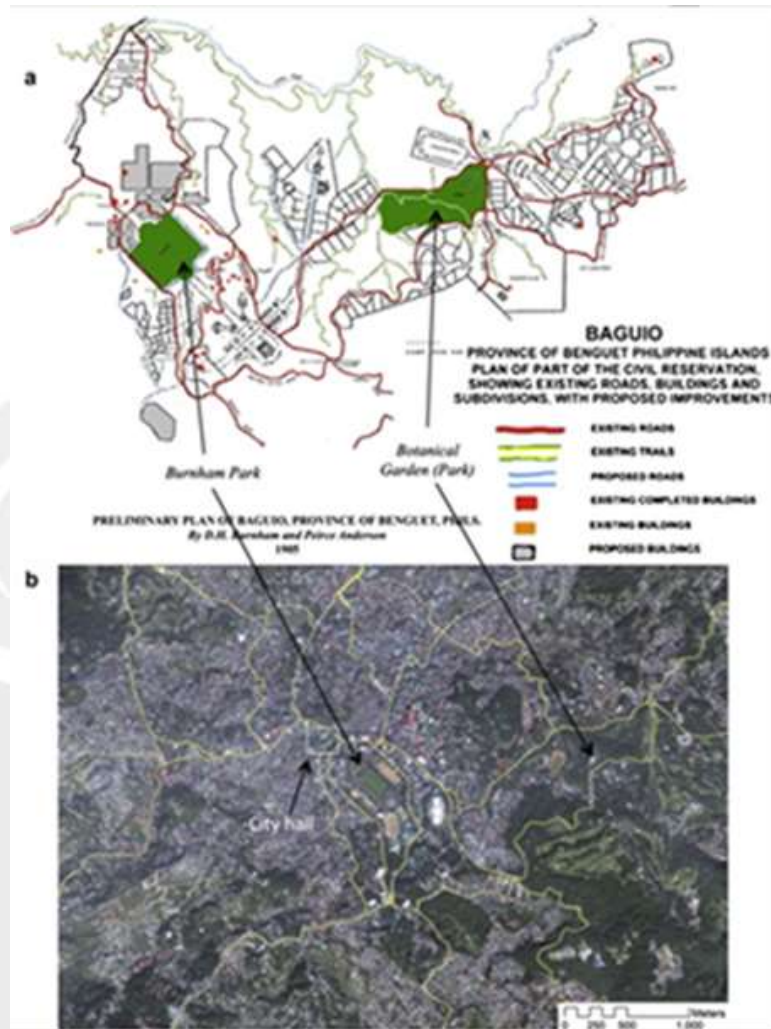


圖 4 碧瑤新興市區圖

自 1909 年美國正式宣布碧瑤為夏都之後，至今菲國的中上階層都只在碧瑤的市中心區避暑為好，而碧瑤的休閒色彩，也一直建立在二十世紀以來、諸多為西方人而興建的現代休閒空間，如眾多公園、溫泉、各式俱樂部、旅館、騎馬場、高爾夫球場、人工湖、醫院等(如圖四，兩塊綠地周圍)，連飲食方式都深受西方社會影響。

傳統菲律賓家庭式的烹調方式為「煮」和「炸」，生食和熟食少在一餐中同時出現，沒有食用大量蔬菜的習慣，在情境上，以米飯為主食，除了鹽之外，外來的調味料不多，最常見的是中國醬油，在飲食空間地分配上，廚房(料理台)和餐桌的距離很近，在傳統菲律賓式的餐廳，這些要素更被強化。傳統菲律賓日常料理，很少出現在高度觀光化的舊城區，取而代之的是美式料理，或中國餐廳。美式料理的經營者，常以「曾在美國人家中工作過的、我母親/嬸嬸的料理」為其塑造情境與歷史感。美式料理的飲食空間，和其他當地料理相較，最大的不同是「加熱」與「清潔」方式，但這兩種不同，追根究柢，仍與城市

的管線分布有關，電力與自來水這兩種在台灣相當普及的管線，在碧瑤實屬奢侈，主因是電費、水費在當地屬高經濟負擔，即使接上了電，離開市中心後，多數人用的仍是地下水；電力不穩是北呂宋山區常有的日常生活小插曲，乾季有無預警跳電，颱風之後，電線因風災受損，城市黯然無燈數周，更是常有，故商家常自備柴油發電機，我暫居的小巷子內，也有一台，柴油機的主人無疑是經濟情況較好的，來借機器充電、煮飯的鄰人，會幫忙些許家務或周遭清潔工作，特別是在土石流之後，鄰里趕工修築擋土牆或道路，有發電機的人家常成為臨時工務所，除業主請來的粗工外，小社區的男人前來幫工，分文未取，業主則供餐代薪。

到碧瑤不久，我感冒了，那幾日剛好輪到我下廚，原想叫些山下的烤雞、Pizza 外送打發，寄居處的友人有些擔心，她堅持要煮些真正有營養的東西，我預期是雞湯一類，結果端出來的「茄子蛋」(如圖 5)和「醬燒田雞」(如圖 6)，她們怕我不敢吃，一開始宣稱田雞是「菲律賓特殊尺寸的雞」，但田雞的解剖學特徵實在太明顯了，看我吃了半隻，她們才放心的告訴我「本來想買土雞給你，但是太貴了，其實青蛙比土雞還營養！」茄子蛋的作法亦是一絕，朋友覺得生病者腸胃太弱，不適合吃茄子皮，把瓦斯爐的爐架拿掉，放茄子上去烤，等表皮全部煎焦，把焦掉的部分剝除，只剩下茄肉，再放到平底鍋上，打上蛋加熱，最後撒鹽調味，當晚，我和隔壁一個咳嗽的孩子共享「營養的一餐」，配上大量白飯。隔日她們問我是否想去試試更營養的湯，但是價格比較貴，而且整間可能都是男人，她們在哪裡向來只點「炸雞」吃，捉狹的表情太過明顯，我立刻猜出她們指的是狗肉餐廳，可惜隔週我離開碧瑤到他處訪問，終究沒能見識到這北呂宋著名的傳統料理。

異鄉人

幾週之後，我發現住處周圍的居民，全是「異鄉人」，少有三代久居碧瑤者，他們多從北呂宋其他城鎮到城市求學、工作，之後回到家鄉一陣子，覺得城市的機會更好，但馬尼拉對北呂宋人來說，過於悶熱，於是又轉回了碧瑤，而暫居處周圍，多數來自 **Kalinga** 和 **Sagada**，他們多在碧瑤有居處，使親戚或後輩能在碧瑤落腳工作或求學，也是在他們的引薦下，方能到碧瑤北方的幾個小聚落訪問。

另一種逐年在碧瑤增加的「異鄉人」，則是穆斯林與韓國人。

碧瑤的氛圍，自開城之後，即是多族群聚居，對不同信仰、不同膚色的外來人口也較其他城市寬容，超市內甚至有穆斯林專用的清靜食物(Halal)專區，我在碧瑤當地報社訪問穆斯林社團時，方知他們多從南部棉蘭島(Mindanao Island)為躲避戰禍遷來碧瑤依親，目前約有三萬人，他們拋棄了半數身家在南方，不少人在碧瑤公有市場週邊擺設了小攤；穆斯林小攤主多為女性，擺攤位置是市場範圍最外側，以賣 3C 產品、DVD 或文具為多，或許是因為體積輕薄，移動性高、移動速度快。在這市集中，越中心的賣的東西越是生鮮，當地人生活必需，越周圍似乎是從遠方來的臨時小攤、小農家、穆斯林等少數民族，而賣

的東西也往往體積小、售價便宜，如以雞肉為主的熟食、零嘴、文具、手機相關產品，是觀光客或通勤人口能隨手帶走的。像這樣的市集本身，不只暗示了城市內部的人群組成，少數族群也透過這樣的組成融入城市，為本次田野時間不長，或許需要較長時間的觀察，才能進一步了解市場內部的經濟活動與其中隱含的象徵機制。

碧瑤大街上，隨處可見韓文招牌、韓人藥局、韓文教會等，韓人生活圈清晰可見，從文獻中我已知碧瑤人口組成向來複雜，但眼見變遷過程仍有些許訝異，我與當地記者閒聊後方知，目前碧瑤有百分之一人口是韓人，百分之二十是北呂宋高地各聚落的大專學生，碧瑤已是北呂宋高地最現代化、也是唯一的城市(圖 7)，但韓人生活區的商業化程度仍比市區其他地方來得高，韓人多以學生簽證入菲上英文課程，課餘時間則大力活絡地方經濟，使得山頂視野好的高樓層建築內，卡拉 OK 和韓國餐廳林立，計程車司機週間可有五十到一百個韓客，當地對此觀感兩極，一則欣喜接受外來人口的消費能力，二則對卡拉 OK 等韓人聚會的位置和聲響頗有微詞，韓式餐廳展店策略猶如台灣的星巴克，總是租用大街上醒目、最好視野的街角(如圖 8)，此類餐廳客源相當一致，清一色韓人韓語，當地人極少入內，入夜之後，五光十色的霓虹招牌、杜比音效、和韓式調味料的熱氣在霧氣中閃爍，從各種角度望去，目光都難以避開，也成為眾矢之地。但有一種餐廳，可使菲韓兩族共食而不起衝突--狗肉餐廳。

北呂宋高地對狗肉的偏好由來已久，早在 1920 年的舊照片中便出現狗肉販子(如圖 9)，當時也沒有所謂非法狗肉的問題，但在美國制府的干預下，狗肉仍是被過度關注的食材，特別在冬季，碧瑤公路出入口會設臨時檢查哨，查扣偷渡溫體狗入城的卡車。狗肉餐廳從不張揚的寫出特色，菜單上也以雞肉料理為主，熟人帶路才看到狗肉菜單。狗肉，在北呂宋是一種動物性蛋白質，但卻不是國際化食材，它的配料(如薑、蒜、蘿蔔、胡椒、酒等)包含了在地農產與進口香料，但卻引起了國際性的關注，更直白的說，此類傳統料理成了一條界線，把飲食者分成兩種，接受/與拒絕這些食物的群體，拒絕的群體始終很明確，但接受的範疇則或有增減。就文化相對論的角度來看，狗肉料理是北呂宋烹調傳統中發展出來一種菜餚，但在菲律賓飲食史的位階和飲食消費上，不屬於「高級菜餚」，它絕對不會出現在「建城百年紀念餐會」，卻是深植人心的傳統料理。

世界南島 學術研究
計畫辦公室



圖 5 茄子蛋



圖 6 醬燒田雞



圖 7 從全球燈光分布圖來看，北呂宋的亮點，除碧瑤(箭頭所指)是高地聚落外，其他亮點皆在低地。



圖 8 該建築為碧瑤最老的公共市場所在，高樓層商場盡為卡拉 OK 和韓國餐廳租用，遭報紙抨擊為破壞景觀與大興噪音之舉。



圖 9 1920 年碧瑤市集的狗肉攤

北呂宋蔬菜專區的興起

二十世紀初，新城碧瑤是避暑勝地，也提供了許多工作機會，吸引其他國家的人前來尋夢。因為開路、伐木與開礦的需求，來了許多日本人，多從福島、福岡和山梨三縣遠渡重洋，他們原先待在低地大城馬尼拉，之後，在碧瑤與周圍的高地如薩加達(Sagada)找到新工作，除了技術性的冶礦、伐木、建築外，部分日本人也開始嘗試在住家周圍的土地上種植蔬菜(如圖九)，但當時菲地日人並沒有在菲律賓其他高地地區種植蔬菜的經驗，對蔬菜的認識和培育，多直接從日本經驗轉化而來，如他們選種之蔬菜，多是日人常食用的茄子、長豆、包心菜、紅蘿蔔、白蘿蔔、馬鈴薯、大白菜、洋蔥、小黃瓜、青椒、辣椒、芹菜、牛蒡或是草莓等等。當時選種的蔬菜，現在也成為北呂宋著名蔬菜雜燴的材料。

1909 年，修築完低地進入碧瑤的唯一道路—坎農路(Kennon Road)後，日籍修路工多在市區內轉業成為建築業的工匠、或製作家具的木匠，日籍已婚女性多在住家周圍的空地上種植蔬菜或養雞，再把多餘的農產品賣到市場去貼補家用，這是當時換取現金的好方式。漸漸的，這種小型家庭農業的風氣往城市周圍、和碧瑤北方蔓延，當時原住民族多種稻或地瓜等根莖類作物，並不種短期可收割的蔬菜，更沒有把大量農作帶到市場變賣，以貼補家用的習慣。而日本人種蔬菜使用水肥的習慣，也傳進高地，為了蒐集到足量堆肥和水肥灌溉田地，他們開始向外收購，當地小孩蒐集一加侖的水肥之後，會以一桶 5 元的價格賣給日本農人，而郊區到市區往來的公車票價是 25 元，當時常是一群小孩提著好幾桶水肥，坐公車到蔬菜田分佈的郊區變賣，但二戰後日本人離開菲律賓，這種以水肥肥料的種植習慣似乎沒有保留下來。

其中，開墾蔬菜田最力的，莫過於與女性原住民通婚的日本男性，他們與擁有土地的 Ibaloi 原住民結婚後，常與姻親合作開墾蔬菜田，傳授施肥、照料的方法，若碧瑤周邊有其他工作機會一如日本伐木公司在乾季徵求短期工，他們便會離家工作，將蔬菜田交給親家照顧；碧瑤的遊客與人口越多，對蔬菜的需求量也逐漸增加，此番循環下，蔬菜田區域逐漸擴大(如圖 11)。而在碧瑤北方約 15 公里的 Trinidad 有日人因想家開始種草莓，因環境適宜，獲得很大的成功，開始了碧瑤冬季種植草莓的勝景(如圖 12)。

簡單的說，蔬菜田如同一種貼補家用的家庭手工業，1920 至 1930 年代，隨著都市發展大張旗鼓，農工分家漸明，農產不再只作為自家食用，商業栽培伴隨碧瑤公共市場的發展，一舉改變了農村地貌與作物品項，也迅速地改變了碧瑤周邊地景，面積略大又有水源的平地，可能一改種植穀物的習慣，改為穀物與蔬菜各半，另外，工欲善其事，必先利其器，文化接觸後也帶來物質文明的改變，日本將日式農具帶入碧瑤，在當地鐵匠能仿製前，大部分的鐵製農具，幾乎都靠當地的日本商人從日本進口而來。但最常使用這些日本鐵器的，卻是與日人結婚的當地婦女，和她們的姻親、小孩和朋友，因為蔬菜田的播種、照料後收成，多是當地的原住民族在處理。而移民碧瑤的日本女性多是跟隨丈夫而來，她們在

自家院落耕作，多不假手他人，也不會聘請鄰居來幫忙，蔬菜田面積較難擴大。二戰後，多數日人回到日本，但這套對蔬菜田的處理方式卻保留了下來，甚至持續往北沿著河谷發展，直至山省(mountain province)，對北呂宋高地的農業地景有極大的影響。



圖 10 1928 年 Trinidad 的水田與包心菜田



圖 11 現今仍往山區擴張的商業蔬菜田(公路俯瞰)



圖 12：訪問時仍屬碧瑤秋季，仍以種植青蔥為主，十一月之後才改種草莓。土地為政府所有，撥給 Benguet State University 作為教學與出租用，猶如台灣的農改場。

薩加達(Sagada)

薩加達(Sagada)位於碧瑤北方 140 公里遠處，是 Mountain Province 省內一個小鎮，人口約有一萬人，是二十世紀初，北呂宋的基督教信仰中心。



圖 13 Sagada 位置示意圖

William Henry Scott (1921 – 1993)為北呂宋研究的重要史學家，原是傳教士，在 Sagada(如圖 13)久留，後到 Manila 的天主教大學教書，後長眠於 Sagada。菲律賓大學碧瑤分校的 Cordillera Study Center 助教告訴我，Sagada 有一座 William Henry Scott 紀念圖書館，自 Ateneo de Manila University 退休後，Scott 畢生藏書幾乎都放在裡面。和教堂的工作人員連絡後，我在 Sagada 小住幾日，但因保管鑰匙的牧師臨時去馬尼拉，我最終只能翻閱一下 Scott 留下的舊照片，無法使用該紀念圖書館。那幾日大雨不止，道路被沖刷了一半，偶爾放晴，當地朋友帶我看了 Sagada 最特別風俗--懸棺。懸棺訂在山崖上，需先經過 St.Mary Church 的墓園(如圖 14)，穿過谷地，才能看到懸棺(如圖 15)，圖右下方兩個，是近三年釘上去的，因為體積較小，有人認為可能是小孩的懸棺。當地人說，最近舉行懸棺葬的次數少很多，一是因為有人覺得不文明，其次是費用較高，須找熟知習俗的村人幫忙，三是來 Sagada 盜懸棺和木乃伊的人太多了。運氣很好的，我在躲雨時發現一付被盜採的懸棺(圖 16)，偷兒放火燒了棺頂和側邊，只能默默的祝福他已安息。



圖 14 Sagada 當地最古老的基督教墓園 St.Mary Church 的墓園



圖 15 Sagada 的懸棺。



圖 16 遭人焚燒的懸棺

Banaue, Ifugao (巴拿威，易富高)

巴拿威(Banaue)位於碧瑤北方 212 公里遠處，是 Ifugao 省內一個小鎮，人口約有兩萬人(如圖 17)，該鎮以梯田景觀著名(如圖 18)，聯合國認定的五處梯田文化景觀，分別在 Banaue、Batad(如圖 18)、Kiangan、Mayoyao、Hapao。



圖 17 Banaue 位置示意圖

Ifugao 最吸引人處，是列為世界遺產的梯田，此行中途遇土石流，花了將近兩周繞路，才得以看完五處梯田。梯田區多水田，雨季不愁水份，但也時常因颱風崩塌，夜間梯田無照明，手電筒和手機是生存必需品。

Banaue 的梯田世代相襲，已經沒有新的梯田出現，原因有二，一是梯田區人口外流，二是築田技術日漸失傳，種了二十年，才能修築邊牆、修理牆基，開墾一段新梯田需要極大的勞動量，在人口外流的狀況下，連種出維持村莊自足所需的稻米，都有些困難。高地米種類很多，大致分有糯米、酒米、和稻米，糯米甜點用，酒米做米酒用，稻米則是日常所食(如圖 19)。高地米在水份充足的狀況下，如 Mayoyao 年可二獲，但近幾年因為氣候改變，水分減少，大多數的地方都是一獲，留時間與水田休養生息，獲種些自家食用的蔬菜。

和低地米相較，北呂宋的高地米需要較多水，抗病力較好，價格也較貴，最好的米稱為“fancy rice”每公斤售價高達 100 披索(約為台幣 75 元)，近年缺水，已不復見(圖 19)。菲律賓政府曾想藉由科學方式提高高地米的產量，曾試過化肥，但因為效果不好，且當地人無法負擔肥料花費而告終。

	<p>圖 18 Banaue 梯田景觀著名</p>
	<p>圖 18 Batad 梯田，是較高海拔的梯田，約 2100 公尺，物資進出仍靠人力挑夫。</p>
	<p>圖 19 正準備要收割的稻米，這批高地米品質較好，每公斤約 80 元披索，因數量有限，多在家戶內流動。稻田內空隙為鼠患，鼠、雀幾乎吃掉四分之一的收穫量。</p>

Banaue 是知名人類學家 Beyer 與 Conklin 的主要田野地，Beyer 的收藏多放在 Banaue Museum，Conklin 收藏品暫無博物館，藏身在 sunshine village 的小民宿中，兩者收藏皆相當精美，與國立 Ifugao Museum 相較，有過之而無不及，特別在木雕藝術方面，留下了許多饒富興味又充滿民間藝術之美的湯匙。根據兩位人類學者的意見，北呂宋大部分的人都習慣用手指抓飯，唯獨 Ifugo 用湯匙，且各人各有湯匙，並不混用，直至美國殖民時代，傳入了鐵製餐具，鐵製湯匙堅固耐用，兼有西方文明的象徵，每個家庭購入數十隻鐵湯匙後，木湯匙就從餐具成了擺飾，再也進不了碗櫃。

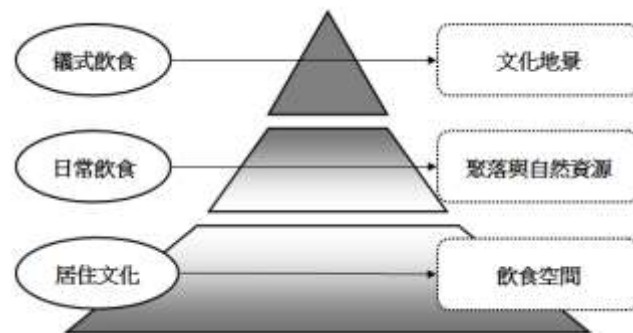
三十年前的巴拿威，人們的生活方式以種稻為中心，自耕自食，日常飲食所需稻米全依耕種、換工而來，飢餓如同田裡的老鼠，是難以避開的生活經歷。而後觀光風氣漸長，觀光收入好過種稻，導遊、司機、民宿業如雨後春筍生生不息，男性多擔任司機、導遊、挑夫等職業，女性多在民宿或旅館從事接待、廚務等工作。同時，也有大量的人力外流、海外勞務移民等現象，短期海外工作的易富高人回到北呂宋後，因工作機會的缺乏，常將個人積蓄拿來開店、做小生意，具有海外工作經驗的男性和女性，不約而同地開起民宿、餐廳，一則因海外歷練使之見多識廣，長袖善舞，二則因為異鄉生活習得外地菜色，海外工作又多在較為先進的國家、城市，輕易的被灌輸了一套與鄉村形成特定對比的禮儀規範與烹調文化，而不僅僅是菜單上的「中式餐點」、「美式餐點」，幾家在 Banaue 頗負盛名的民宿，皆以精緻菜色聞名，相較日常生活中的北呂宋菜色，這些民宿菜餚不但原料昂貴、食譜來源廣泛，烹飪方法也是複雜的，例如，一位曾在台中工作過的北呂宋人，回家後開起民宿當老闆，知曉我來自台灣之後，主動告訴我，他店裡最受歡迎的雞湯其實是台式麻油雞，他的北呂宋朋友覺得此菜異味，卻深受旅客歡迎。我看了看他廚房的調味料和烹飪程序，他與助手依次進行一系列的操作，輪流快炒、水煮、加高湯，也有單獨製作的手法，如醬料、將蔬菜丁或其他原料拌入肉湯；一般簡易的滷肉、田雞肉，或自助餐模式等，常出現在北呂宋小吃攤販上的簡易食物，都被視為等級較低，或是過於大眾化的食物；在自願性發展觀光的村鎮，另一飲食上的特色是「個人化」，人們用自己的餐具在單獨的桌上吃飯，個人刀叉、湯勺、餐盤、菜餚，不必從公共的盤子和鍋裡吃菜，越往次級的聚落走，如 Mayoyao 或 Hunduan，此類個人化依舊存在，但工業化生產的食物卻變多了，如即溶咖啡、量產的餐包、奶油等，食物雜貨的貿易模式徹底改變了鄉村聚落的飲食型態。

在食物進入廚房前，許多應該進一步進行處理與家務勞動的程序都消失了，食物的個人化與工業化，從都市蔓延到鄉村，泡麵、罐頭、味精、奶油、奶粉等這類來自亞洲市場與西方世界的工業食物，現在已成為北呂宋日常飲食的一部分，精緻或多元的菜餚，多由具有海外工作經驗的北呂宋人呈現，淺析此類自發性部落觀光之民宿的空間秩序與文化溝通之功能，我們可以說，餐桌是社會的縮影，而觀光過程中膳食受到更大的關注，帶給遊客深刻的文化體驗。

田野自評

此次田野可行性調查之收穫甚為豐富，特別在資料收集與關係建立上，也對博士論文未來之可行方向有深刻影響，雖在梯田區失足，喪失了大部分的影像資料，但也因此與當地人熟識，此次經驗也使我試圖進一步思考飲食與空間秩序動態運作的意義，與其中反映的社會脈絡與權力關係，北呂宋早期深受美國勢力影響，其飲食用具隨之西化，但仍在日常生活與祭儀中保有自身飲食傳統，在美國殖民勢力退出之後，海外工作經驗成為影響個人生活態度與世界觀的重要因素；與台灣相較，菲台兩地民俗飲食，主要都以米食、豬肉、雞肉等常見的材料為主，但食材的處理、食用、和來源卻大有不同，菲民俗工作者多有海外移工經驗，在台工作返菲後，將新的飲食知識實踐在自身觀光產業。本次調查可發現，部落觀光與飲食文化展示的特性和動力之差異，而菲國案例位於 UNESCO 世界文化遺產 Cordillera 梯田區中，其觀光化過程之轉形變化，更成為政經資源競爭與自我意識建構的場所。

我期望透過進一步的調查，一方面就研究興趣(如下圖)對台灣島內已有的南島民居史料做初步的整理與詮釋，另一方面，對北呂宋地區的資料，做進一步的了解。我對北呂宋的南島民族較為關切，除了資料與地緣考量外，也因為那提供了一個很好的殖民史對照與對比，使我們能和台灣以外的南島研究有所對話，在更寬廣的架構下去詮釋民居與飲食。



世界南島學術研究
計畫辦公室

照片附錄



圖 20：Ifugao 省 Hapao 區的傳統小屋，平日是慶典聚會所，村中小屋正要換草屋頂，技術純熟的老師傅只剩一人精通此藝，地面為水泥路面，因本區屬世界文化遺產指定區域，水泥地面常有 UNESCO 工作人員建議置換，但當地人以颱風天安全考量為由，主要道路面仍為水泥。



圖 21：Ifugao 省 Hapao 區的傳統廚房，灶上直接放置乾燥的稻米與柴火，為 Ifugao 僅見，其他地區多用獨立的穀倉，不與火塘並置。



圖 22：Ifugao 省 Banaue 區正在收割的稻米，左半邊紅色植物為宗教用植物，效在驅邪。



圖 23：Banaue 區傳統小屋的支腳，刻有懷孕的女子，求其多子多孫之意。



圖 24：Mayayao 區傳統湯匙，備有左撇子專用湯匙。



圖 25：碧瑤北方傳統農業區，為 20 世紀初最早發展蔬菜作物以換取現金之地。如今已成為密集的住宅區，保留下來的農地皆為農改場用。



圖 26：碧瑤市內美軍紀念公園，碧瑤族群眾多，每個族群都有特別公園緬懷傷亡戰士。



圖 27：碧瑤市內日軍傷亡戰士紀念公園，本公園因有日裔捐款，維護較佳，設計風格明顯不同於市區內其他公園。



圖 28：碧瑤市內日軍傷亡戰士紀念公園，固定有專人獻花致意，後方為菲律賓大學碧瑤分校，因此公園整理得當，故學生下課多在此聚會、野餐。



圖 29：Ifugao 省居民在雨季之後曬稻米，該省的米篩多用方型，篩乾後的稻米置於傳統小屋屋頂保存。遠方為世界文化遺產指定的梯田區，



圖 30：Ifugao 省常見的水泥標誌，表示某任里長出錢，招集村民鋪設此水泥道路，鋪路者大名一同刻石留念。



圖 31: Banaue 區的傳統小屋下，吊滿了祭祀中宰殺的水牛頭骨。



圖 32：Ifugao 省 Mayoyao 區的纜車，專用於農產運輸之用，颱風天緊急投糧、醫療救援亦會動用。



圖 33：Ifugao 省 Mayoyao 區的梯田，此區較為古老，大石密布。



圖 34：低地 Vigan 市的華人教會，行事非常低調，周日方得接觸。



圖 35：Vigan 市亦是世界文化遺產，為亞洲唯一的西班牙城市，但目前建築物多為華人所有，華燈燦爛處多有餐廳，提供西班牙和菲律賓烹調混合式的餐點為主，左側為最古老的餐廳之一，並以西班牙鬼聞名。

參考書目

Basso, Keith H.

1996 *Wisdom Sits in Places: Landscape and Language among the Western Apache*. University of New Mexico Press, Albuquerque.

Conklin, Harold C.

1980 *Ethnographic Atlas of Ifugao*, Yale University Press, New Haven.

Dozier, Edward P.

1966 *Mountain Arbiters: The Changing Life of a Philippine Hill People*. The University of Arizona Press, Tucson.

1967 *The Kalinga of Northern Luzon, Philippines*. Holt, Rinehart and Winston, Inc, New York.

Feld, Steven and Keith H. Basso (eds.)

1996 *Senses of Places*. School of American Research Press, Santa Fe.

Ingold, Tim

1993 The Temporality of the Landscape. *World Archaeology* 25(2): 24-174.

Junker, Lauren L.

1999 *Raiding, Trading, and Feasting: The Political Economy of Philippine Chiefdoms*. Honolulu: University of Hawaii Press.

2002 Economic Specialization and Inter-Ethnic Trade between Foragers and Farmers in the Prehistoric Philippines. In *Forager-Traders in South and Southeast Asia: Long term Histories*, pp. 203-241, Morrison, K. D., and L. L. Junker (eds), Cambridge University Press, Cambridge.

Keesing, Felix M.

1962 *The Ethnohistory of Northern Luzon*. Standard Anthropological Series No. 4. Stanford University Press, Stanford.

Kent, Susan (ed.)

1987 *Method and Theory for Activity Area Research: An Ethnoarchaeological Approach*. Columbia University Press, New York.

Knapp and Ashmore

1999 *Archaeological Landscapes: Constructed, Conceptualized, Ideational*. In *The Archaeologies of Landscape: Contemporary Perspectives*, pp. 1-30, Ashmore, Wendy and A. Bernard Knapp (eds.), Blackwell Publishers, Oxford.

Kramer, Carol

1982 *Village Ethnoarchaeology: Rural Iran in Archaeological Perspective*. Academic Press, New York.

Lansing, J. Stephen

1991 *Priests and Programmers: Technologies of Power in the Engineered Landscape of Bali*. Princeton University Press, Princeton.

Tuan, Yi-fu

1977 *Space and Place: The Perspective of Experience*. University of Minnesota Press, Minneapolis

Goody, Jack 王榮欣等譯,

2012 《烹飪、菜餚與階級：飲食人類學經典》，新北市：廣場。

世界南島學術研究
計畫辦公室