

2019 蹲點台灣 服務成果報告書

傳承與陪伴



宜蘭縣南澳鄉東岳部落

國立政治大學民族學系 施芊卉

國立政治大學廣告學系 陳雅旭

2019年7月20日至2019年8月3日

目錄

- 一、 服務進行方式
 - 1. 帶領懷舊課程
 - 2. 拍攝紀錄、傳遞在地故事
- 二、 服務使用器材與設備及其來源
- 三、 前置準備工作與時間
- 四、 服務過程文字與影音記錄
 - 1. 文字紀錄
 - 2. 影像紀錄
- 五、 服務成果
 - 1. 效益
 - 2. 影響

一、服務進行方式

1. 帶領懷舊課程

與社區發展協會溝通討論後，在蹲點期間，我們平日的工作地點是社區的「文化健康站」（下文以「文健站」簡稱之）。而在文健站的早上都有安排給長輩們的課程。因此，以社區在地美食為主題，我們負責兩堂懷舊課程，課程一開始先由當地長輩示範料理作法，再由我們帶領懷舊討論課。



「小米醃肉」的討論課程中，阿嬤們分享自身故事。

文健站以往也有「懷舊課程」，讓長輩們回憶過往、分享自己的生命歷練，但從未以「食物」為主題，因此，我們所帶的兩堂課分別是「小米醃肉」及「飛魚炒辣椒」。「小米醃肉」是泰雅族的傳統家常料理，東岳部落居民皆為泰雅族，但文健站的長輩們有些是在東岳土生土長，有些是從其他泰雅族部落嫁來的，對於醃肉的做法都有些許不同，透過這堂課，長輩們相互分享



透過繪畫發想，在「飛魚炒辣椒」的課程中，阿嬤們分享自己的創作想法及相關回憶。

自身的做法及對這道菜的想法；「飛魚炒辣椒」則是東岳近期出現的料理，在其他泰雅族部落，並沒有飛魚，但在東岳，因為與靠海的漢人交換貿易，獲得獨特的飛魚資源。由長輩們示範「飛魚炒辣椒」後，我們以延伸繪畫的方式引導阿嬤們分享與飛魚、與部落相關的故事。

2. 拍攝紀錄、傳遞在地故事

因社區發展協會主要希望我們多拍攝社區，用以推廣東岳。因此結合「蹲點·台灣」活動需求，我們將每日影片的主題從「每日蹲點紀錄」擴大為談話性式的「在地故事訪談」。

過程中，我們邀約受訪者、拍攝剪輯到最後的網路宣傳，嘗試透過影音作品，將在地故事傳遞出去。採訪的人包括暑假來文健站工作的工讀生們、當地長者與孩童、負責社區發展的返鄉青年等。



每日影片主題皆是提前發想，以「談話性節目」方式跟當地人聊聊東岳，希望能使更多人看見東岳之美。

二、服務使用器材與設備及其來源

1. 懷舊課程：

- (1) 食材及料理鍋具：由社區發展協會提供處理。
- (2) 上課用具：麥克風、黑板，由文健站提供。
- (3) 美術材料：圖畫紙、彩色筆，由文健站提供。



2. 拍攝在地故事：

- (1) 攝影器材：數位單眼相機、腳架，自備。
- (2) 剪輯器材：筆記型電腦，自備。

三、前置準備工作與時間

1. 懷舊課程：

- (1) 蹲點前：與協會不斷討論，確定課程主題

在正式蹲點前，我們已事先前往東岳與社區發展協會負責人討論服務內容，接待我們的欣美姐安排兩堂課程讓我們進行服務。在還未決定是以「食物」為主題前，我們想透過「戲劇肢體課程」讓長輩

們發揮創意、活動筋骨。但在暑假期間，欣美姐告訴我們可以「食物」為主題，較為活潑且長輩們會有興趣，菜色及食材由協會安排，並一同討論出「懷舊課程」的形式帶課程。

(2) 蹲點中：檢討調整、相互配合

蹲點的第四天就要帶第一堂課「小米腌肉」，當時我們僅設定為「懷舊討論課」，所以事先擬定一些要討論的問題，讓來文健站上課的長輩們分享討論。但在第一堂課後發現，僅是分享、討論略顯單調，因此在第二堂課「飛魚炒辣椒」的前置作業時，我們在圖畫紙上事先畫好固定的幾何形狀，讓長輩們以其發想，畫出屬於自己跟飛魚、跟料理、跟社區的故事。將想法構思完畢後，與在文健站負責統整課程的照服員說明，她表示這些用具，文健站平時都會使用，因此可以由文健站提供。

2. 拍攝在地故事：

(1) 蹲點前：熟悉剪輯軟體，初識在地人物

在還未蹲點前，我們對於剪輯軟體都尚未熟悉，因此藉著暑假期間，研究相關軟體並且學習。對於從未接觸過的東岳，很幸運地是，我們擁有過去幾屆蹲點於東岳的學長姐經驗得以瞭解，因此，我們詳細閱讀學長姐過往的日誌來補充東岳的在地小知識。

(2) 蹲點中：積極詢問採訪意願

做過些許東岳先備功課後，蹲點初期，開始認識東岳當地人，我們每日討論想找尋的受訪者名單，主動詢問、確認其訪談意願後，即開始構思訪談主題及問題，因應「每日影片」的需求，不會每天皆有受訪者，因此會事先排定排程、確認影片產出日期並妥善分工。

四、服務過程文字與影音紀錄

說！記憶中的傳統美食

早晨七點，刷牙洗臉前往那間終於開了的部落早餐店吃早餐，一邊討論著我們即將上場的課程。這是我們帶的第一堂課，有種關公面前耍大刀的錯覺，畢竟這裡的阿嬤們所經歷的生命經歷是我們的三倍，甚至是四倍，我們卻要帶領她們一起「懷舊」傳統美食。

這道菜是泰雅族的傳統美食「小米醃肉」，因為古早獵人上山的時候需要把食物保存，所以最直接處理這些食物的方式便是在肉上抹鹽醃漬，生肉放幾天因為醃漬的關係就可以食用了。也有人說，因為以前沒有冰箱，所以藉由小米醃肉的方式保存，然而不同的部落可能用不同的材料醃肉，有些部落沒有小米，所以就會用稻米，在課程開始前我們也問到一個阿嬤是從苗栗嫁過來的泰雅族人，他們那邊也沒有小米，所以使用的是「糙米」醃漬。

課程開始前，文健站的照護員巧穎姐帶著我們先處理小米，因為在醃漬之前小米必須先處理過。將小米丟入水中，慢慢讓火一起燒開，但又不能讓小米太熟，而是要保持在半熟的狀態，因為醃肉的時候他還會再熟，等到差不多的時候，就用冷水沖一次，再將它瀝乾，就可以了。

巧穎姐姐是南澳鄉碧侯部落的人，但他們也有小米醃肉，用的不是小米，是白米。姊姊跟我們分享，她是長大之後才看媽媽學的，她也分享爺爺跟他說，以前小米醃

肉的風味是隨著那個人的心情不同而有不同口味，所以調味並沒有固定的標準，很多以前的流程都會依每個人有所改變，她說甚至連當下的心情都會影響料理的風味，就像是獵人上山前不能吵架一般，以前的人會認為若吵架會獵不到食物。現在的人做小米醃肉也會加上不同的東西，像馬告、蒜頭都會讓他有更多的風味。

大概告了一段落，我們便在文健站上課地點等待阿嬤們的到來。有一位爺爺總是只來量血壓（少數的男性），其他阿嬤看到他便跟他說今天要教小米醃肉，要他留下來上課，還稱呼他為大師，他也少見的向前一步看了放在前面的肉跟小米。我聽到他們的對話也好奇的去問了爺爺，他會做小米醃肉嗎？（當然剛剛已經聽到了對話，只是一個開頭）他肯定的回覆我，我便繼續追問下去，那是怎麼學的，有人教你嗎？他卻回答我：「看著看著就會了，那是『天性』」。

接下來又問了一個阿嬤，她告訴我她是苗栗的泰雅族，不是本地的東澳人，是後來才嫁過來的，在他的家鄉製作小米醃肉的方式不太一樣，適用「糙米」製作。

課程開始，這堂課巧穎姊姊幫我們邀請了理事長夫人在前面帶頭製作，每個阿嬤都看得入神，儘管每個人都是大廚，都早已駕馭這道料理許久。製作方式並不難，在肉上塗抹鹽巴，取適當的量，每個家庭可能有不一樣的習慣，小米醃肉製作完畢、封存於罐中，理事長夫人說放三天之後就可以燙來吃，如果想要吃生的那要放一個禮拜。

接著就是由我跟雅旭負責主持的懷舊系列課程，雅旭首先在前頭主持，帶著阿嬤們討論記憶中的傳統美食。一開始擔心沒什麼阿嬤回覆，沒想到當課程開始，每個阿嬤都不停地述說自己的故事，整堂教室變得熱鬧烘烘，麥克風這頭有人在分享，另外一桌也有分享。坐在其中一桌的阿嬤們年紀比較大，經歷過更古早的時代，他們告訴我們以前祖先在山上有種小米，所以會做小米醃肉，也是爸爸媽媽做看了就會了，還要在山上自己處理小米，然後醃這樣。但現在沒有小米了，就沒有在做，也沒有再吃了。另一桌則是說自己的家鄉沒有小米醃肉，有些是嫁過來的，所以是來到這裡才開始學小米醃肉，有些人喜歡吃，但也有些人沒有那麼喜歡那個味道，甚至因為身體不好，所以不太能夠吃了。

課堂結束後，我們反思這堂第一次帶的課程，雖然符合「懷舊課程」讓阿嬤們盡情分享的宗旨，但因各自急著分享、場面有些失控，雅旭擔心是不是這堂課沒做好，去問照服員姊姊，姊姊告訴我們以前的懷舊課程也都這樣，因為每個阿嬤都有自己的故事想要分享，他們比較不會等其他人分享完，所以就會直接開始討論。雖然跟預料的不大一樣，但這堂課的確讓每個阿嬤都分享了自己的故事、回味起屬於自己的「小米醃肉」，很開心就好了。

飛魚炒辣椒開始！

課程的開始，巧穎姊姊將飛魚發下去（這些飛魚是在好前一陣子就買的，因為現在不是飛魚的季節），讓阿嬤們一起剝魚。阿嬤的手十分靈巧，總能將魚肉順利地跟骨頭分離，其中一個阿嬤告訴我，他們小時候就有在吃魚，但那時候都是直接拿起來吃，剝魚的技巧是後來花蓮那邊傳過來的，阿嬤儘管走路已經不太方便，手仍然活動自如，他說平常下午在家看電視，有時候便會一邊剝魚。

前方一邊切著糯米椒、辣椒，而一旁聽課的老人也沒有停著，不停地剝著魚，我詢問阿嬤飛魚的名字，因為之前總是聽到「Dobiyo」這個名字，不僅是社區觀光協會的名字，在社區附近的看板中也很常看到日本時代後許多人以 Dobiyo 稱呼東岳。老阿嬤們告訴我，飛魚的泰雅族名字叫做 ba-ba-ka- ' cyux。ba ' ba 是耳朵的意思，' cyux 是泰雅族「魚」的意思。後來回到家，我們問了東哥跟 Yagu 姐，他們告訴我以前沒有聽過這個名字，他們說應該是老人家發明的，因為像是苦花魚這種常見的魚類，在泰雅族裡都有一個專門的名字，可能是因為東岳這裡才有飛魚，在泰雅語裡沒有這個字，以前老人家就用「有耳朵的魚」來稱呼這些魚。

前頭製作著飛魚炒辣椒，阿嬤們總專注地看著。其中一位阿姨帶頭煮完菜後，我們便開始準備的課程，這堂課的第二階段我們邀請阿嬤們跟我們一起畫畫，我們先在圖畫紙的中央畫上一個圖形（可能是方形、圓形、三角形等），然後讓阿嬤們各自衍生成與飛魚相關的故事或事物。一開始對於阿嬤有些困難，因此我們先畫了幾個

圖作為範例，把那些圖形比喻成魚的眼睛，或者是烤飛魚的烤桶。後來阿嬤畫出的圖形都各有特色，從阿嬤畫的東西也可以看見他們可能在意的不同想法，有些畫「家」，儘管都畫「家」，但有些在旁邊畫的是美麗的花朵，有些畫小鳥，還有人畫自己的孫子，也有人畫小米，也有人畫飛魚。

阿嬤們畫完畫之後，我帶著阿嬤們分享自己的畫，就像是阿嬤們豐富的生活經驗一般，每一次他們的開口對我而言就是一種學習，雖然可能字句比較短、簡單，或者要花很長時間才能理解一個意思，但我看來不太想是阿嬤們不願意分享，而是因為我們的語言有些距離。阿嬤們充滿著故事，藉由畫面去理解阿嬤們內心所在意的事情，再藉由一次又一次的詢問，去反覆對證自己的猜測是否正確，猜錯沒關係，講出來阿嬤才會糾正，至少在這個過程中，能夠更貼近阿嬤的經驗，對我而言也是一種學習。

每日採訪之尋人啟事

每天的影片儘管採訪了社區不同的人，但並非我們要用於紀錄片的內容，我們藉由每天的採訪希望讓當地人自己去敘述自己的故事，畢竟紀錄片會有我們所構想的脈絡，還有想要講的單一事件，但每一個人在每一天的影片中所代表的不僅是東岳，是個人、或是組織，可以更全面的述說屬於東岳更多我們所沒有討論到的故事，並且讓東岳能真正被看見在地的故事。

簡單討論完之後，我們打算隔一天再去實際拜訪不同人，而當天下午能做的就是去拍攝影片可能會需要的不同空景。

我們平常下午會四處晃晃拍拍後又回到協會，前幾天我們便想要採訪教小朋友的青年老師，無論是跳舞的或者打籃球的，剛好那天來到這裡的時候是在上籃球課，便向前詢問是否可以拍攝，沒想到老師很快就同意了，後來也發現他跟我們同年紀，也在外地讀大學，暑假的時候回到部落兼了很多份工作，然後在這裡教小朋友籃球。

在這裡其實很少看到跟我們類似年紀的青年（相較長輩跟小朋友），或許是因為都在外地求學的關係，這裡的最高學府也只有到東澳國小，若想要有更好的學歷勢必得離開家鄉出外求學。我們訪問了這位老師，他也跟我們分享了許多他對於回原鄉工作的想法，讓我們收穫很多，有趣的是，我訪問到一半的時候，住在籃球場對面的阿嬤突然叫我，因為他家的冷氣他不會開，我們就中途停機，我跟著阿嬤回家關冷氣，可愛又好笑。

其實到後來，文健站的午餐時間播放的「新聞」變成了我們的每日影片，阿嬤們會指著畫面裡的人說「啊那是誰誰誰的孫子啊」，到了傍晚，兒少計畫的老師也會在晚餐時間播放每日影片讓孩子們看，巧妙也可愛的就是，孩子們會大聲說「啊那是誰誰誰的舅公！」在這裏，小小的社區，每個人的關係都非常緊密，而我們，就像是不小心加入社區的記錄者，把他們值得被看見、被認識的故事分享出去。

訪談影音作品與受訪者名單：

第三集 | 文健站工讀生



第四集 | 多必優協會導覽員



第六集 | 社區長輩



第七集 | 社區發展協會理事長



第八集 | 文健站照服員



第九集 | 社區發展協會總幹事



第十集 | 社區四歲孩子



東岳女孩的異想世界

第十一集 | 返鄉原青——籃球教練



暑假在幹嘛? 秘境籃球教練告訴你!

第十二集 | 兒少計畫——社區學童



老師, 我有話跟你說!

第十三集 | 社區發展協會兒少計畫負責人



築夢基地老大! 一起找回傳統文化

第十四集 | 社區居民 (介紹泰雅族)



泰雅族婚禮怎麼辦?

第十五集 | 社區居民 (介紹南澳鄉)



登出東岳! 走入南澳鄉其他部落

五、服務成果

1. 效益：

經過帶領課程及採訪當地的服務後，第一堂的小米醃肉討論課，使阿嬤們能夠喚醒過往的記憶，並且了解這道大家都會煮的菜餚，其中有許多小撇步是每家都不同的。對於嫁過來很久的阿嬤，也在彼此交流中，理解自己故鄉及東岳在同道料理中，有哪些食材上的不同；透過我們的引導詢問，阿嬤們也藉此思考「傳承」的處境，東岳已不產小米、醃肉的味道濃烈，青年輩不見得願意、也可能迫於現實無法回鄉學習，這道傳統的「小米醃肉」就可能面臨消失的危機。第二堂課是「繪畫聯想」關於飛魚的記憶，跟前一堂課程同樣讓阿嬤們回想相關的回憶，並額外透過繪畫過程，讓阿嬤們動動手指、練習畫畫，看著她們互相稱讚、互相分享的畫面，確實令人感動。

2. 影響：

拍攝每日採訪影片，我們穿梭在巷弄間找尋好看的畫面、拜訪社區裡的不同人事物，社區裡的孩子們開始對我們感到好奇，因此，我們與他們互動，一起「合作」拍攝了額外兩支影音作品，這是我們意料外



器材引發孩子們的好奇，因此最後幾天，我們也會教導孩子們使用器材

的影響，在這個 Youtuber 氾濫的時代，孩子們對於影音平台不再陌生，但透過與他

們互動，使其明白製作影音的過程是如此，孩子們就會主動想學習拍攝、剪輯的相關技巧，蹲點結束後，還會有孩子私訊聯繫我們詢問拍攝影片的相關問題。