

仁愛鄉松林部落耆老訪談－ 從伊娜谷香糯米到部落作物與歷史

文圖 / 鄧執庸

與松林部落白阿公認識是因伊娜谷香糯米才牽起的緣分，筆者於 108 年進入部落輔導慢慢與栽培香糯米的族人熟識，而白阿公即屬於栽培香糯米擁有豐富經驗且不吝付出的耆老。為了更瞭解伊娜谷香糯米及族人對部落作物的利用，筆者於 110 年 9 月 15 日前往部落拜訪白阿公同時進行訪談。



▲鄧執庸助研員於田間訪談白阿公（右）

白阿公分享了族人栽培作物的沿革，從日治時期前，族人多以小米、芋頭等雜糧根莖類作為主食，直到與日人接觸後，日人提供部落族人水稻種子及栽培技術，當時除了伊娜谷香糯米外亦有兩種不同的糯米品種，也栽培秈稻等一般品種。而隨著時代演進，部落也經歷了多次遷村，光復後搬到部落現址後只留下伊娜谷香糯米（賽德克族語 T' bula）這個品種，阿公也提到：「T' bula 做成的麻糬放涼後仍能保留 Q 彈口感、不會變硬」，這或許是它能一直被保留栽培的原因；光復後族人所栽培的作物經歷多次轉變，從玉米、紅肉李到現在的蔬菜，族人也嘗試栽培新興作物，卻也沒有忘記種植香糯米的傳統，而香糯米也回饋農友馥郁的芬芳及美好的滋味，香糯米麻糬成為族人喜慶婚宴不可或缺的甜點。

最後，白阿公也講述了許多部落發生的故事，包括莫那魯道的霧社事件、族人與日人接觸的故事、父親與部落名人的軼聞趣事。阿公述說這些故事時充滿著懷念，而我們聽著也感染到這樣的氛圍，彷彿當年的場景歷歷在目。部落的人事物就這樣透過一代代的口述傳承而延續下來，如同香糯米承接上一期的種子不斷地栽培下去。