

集合族群特色、藝術與美食的美麗邂逅

三地門之行 濃烈的排灣印記

文、圖／蘇士雅

走了一趟三地門，我們非常驚訝地發現這裡的原住民都像是哲學家，無時無刻不深切在思考自身的文化議題，但他們比起善於空想卻缺少經驗性探索的哲學家更具備務實的行動力。



➤ 三地門是個備受上帝恩寵的部落。

從國道3號長治鄉出口下交流道，銜接台24線往三地門方向前進，再沿著隘寮溪堤防的自行車道繼續向東而行，很快的就會來到三地門大橋，過了橋，就是集藝術與美食於一身聞名的美麗景點「三地門」。

88風災那年，三地門大橋被水淹沒，連續3天無法進出，但比起更深入的山區而言，三地門無疑是個備受上帝恩寵的部落；地靈人傑，尤其

在國道3號開通之後，從高雄到三地門不到一個小時車程，部落中的文化與藝術能夠輕易的展示在遊客面前。

從藝術創作看見生命的信念

多年前，排灣族著名的藝術家撒古流（漢名：許坤信）將工作室擴建成，以妻子之名打造出一間結合文化教室與提供餐飲的「秋月的



➤ 峨格的作品包羅萬象，他最偉大的藝術表現，除了有形的創作之外，生命的信念更令人感動。

店」，位址靠近通往霧台鄉的關口，這個地方被稱為「風刮地」，在排灣族話裡代表風吹過落葉窸窣窸窣的聲音。

這間景觀咖啡屋面對著原住民文化園區及隘寮溪溪谷，駐足的旅人望著山霧瀰漫於青翠鬱鬱的山林間，總能夠心曠神怡。

「秋月的店」雖然是間庭院餐廳，更像是撒古流的作品展示場，大至整座建築架構，小至各具特色的石板與木頭為材質的桌椅都出自於撒古流之手。

石板、木雕、陶壺…是排灣族一脈的創作題材，除了撒古流，當地還有非常多備受尊崇的藝術家以這些傳統素材做為創作，峨格（漢名：馬健男）便是最具代表性的人物之一。

峨格的作品包含傳統排灣捏陶、製壺、木雕、生活器具創作、景觀及商品設計、服飾創作、多媒材雕塑、保麗龍圖騰鑲嵌設計，許多廢棄物在他的巧手改造下變成了藝術品。而我認為，他最偉大的藝術表現，除了有形的創作之外，生命的信念更是令人讚佩。

1997年峨格開創「我們的教室：文化教室及

藝術部咖啡屋」，後來成為屏東縣原住民文化園區委託設立而易名為「峨格那邊藝術咖啡屋」，這是全臺第一棟石板屋咖啡廳，風格相當特別。當時，他與妻子共同照料這個空間，被稱為「工藝之道的設計主導者」的峨格成為耀眼的明星。

但隨後，他的妻子陷於心血管重病，長達13年的歲月在醫院度過，其中7年以臺北榮總為家，妻子常常被送進加護病房，峨格中斷工作，全心在加護病房外孤寂地等待。

前年，峨格的妻子離開人間，十多年的心力交瘁與生活的困頓，看淡名利的他沒有一絲抱怨，告別悲傷後，整裝重返創作之途。

年少時，峨格曾歷經有一餐沒一餐的生活，未曾想過創作可以維生，儘管看不到願景，仍堅持著創作的理念。一路下來，峨格意外看見美麗的風景。如今，透過創作研習營，峨格傳授技藝給部落的年輕人，「雖然說是傳授技藝，但我真正要交給他們的是自信心與優越感。」峨格認為這是創作者最基本的條件。

曾經有官方單位看見峨格的優秀表現，要提供補助，但他拒絕的回應：「你們這樣會養成我們的依賴。」充滿信心的峨格相信自己，也以同樣的信念鼓舞學生。他認為「創作」是為了把自己的智慧分享給人家，成為力量共有。

這樣的理念，如此無私，令人動容。

從風味料理品味傳統文化

三地門居民以排灣族為大宗，在傳統料理上，以小米、芋頭及甘藷為主食，豆類、南瓜、野菜為副食。

隨著生活進化的演變，這些傳統食物只有在傳統祭儀和婚喪慶典上才能品嚐到，但今日，走一趟三地門，我們可以輕易的在諸多餐館吃到原汁原味的傳統料理。其中，最能擷獲旅人味蕾的，莫過於原住民媽媽－吳阿美。



➤ 吳阿美無疑是個極具夢幻騎士精神的唐吉訶德化身，因為她從不放棄追求味蕾的極致挑戰。

吳阿美無疑是個極具夢幻騎士精神的唐吉訶德化身，因為她從不放棄追求味蕾的極致挑戰，因而讓更多的人得以幸福分享原住民的風味美食。

雖然她以家族的姓氏「達給發力」(Dakivali)為名開館，並且聲名遠播，但她仍然堅持以自然取得的新鮮食材料理，沒有事先預約的旅客很難隨興造訪。

吳阿美原本擔任護士，但從小喜愛料理的她在當護士期間就同時經營早餐店，甚至還能自主調配時間每週抽出幾天製作便當販售。為了展現好手藝，吳阿美成為工作狂，在料理檯的時間越來越長。後來，她甚至選擇離開公家單位的護理職務，也捨棄隨即可得的退休金，全力投入掌廚的工作。

她說，每當部落有任何慶典，她一定去參加，是為了觀看現場的精采活動。舉凡布置，出席者的服裝，美食...，她都充滿興趣。當時，她看著每次慶典時陳列在桌檯上的傳統食物，總感到幸福洋溢，但為什麼只能在慶典時才能吃到這些美食？有了這樣的想法後，她決定將這些風味餐成為餐廳主打的菜色。



➤ 走訪三地門一定要品嚐道地的風味餐。

在維持傳統料理風味的基礎下，她將這些食物的外貌精緻化。後來，她受邀教學，但學習烹飪的部落婦女總是嘲笑她：東西做這麼小怎麼可以？甚至還批評她根本不懂料理。畢竟大家看慣了祭典時「奇那富」、「阿拜」這些食物總是大大坨的樣貌，加上原住民向來好客的習慣，總覺得東西擺出來一定要氣勢磅礴。

事實證明，精緻化的樣貌才能符合現代化的需求，一餐飯下來，饕客能同時吃到野菜與小米、芋頭粉混合的「拉碧嚕」，包入魚肉、山豬肉所製成的「奇那富」，外型類似香腸的「伊拿比浪」，小米、糯米、高粱做成的「阿拜」，石板烤肉...

她的道地原住民傳統美食手藝有口皆碑，也曾經為總統辦理國宴，之後許多達官政要為了一飽口福紛紛到三地門走訪。

「我天生就喜歡料理美食，看著大家高興地吃我精心做出來的東西，就非常滿足。」有護理背景的她，對食物的要求，除了可口美味，更注重營養與健康。對吳阿美而言，她從不曾有過野心要經營事業，唯一的初衷，就是讓大家嘗到她的手藝，如今，透過風味餐，也帶領大家進入了原住民飲食文化。

回顧過去，吳阿美不後悔當初放棄部落中人人稱羨的鐵飯碗工作。因為她的冒險以及追求夢想的精神，終於讓三地門因為出色的料理而更顯尊榮。

從瑰麗中閱讀歷史

琉璃珠是排灣族人的珍寶，更是身分地位的象徵，它的製做技術一度失傳數百年，但藉由婚姻聘禮的制度，古老的琉璃珠流通於原住民家族之中，擁有越多琉璃珠的人，身分地位越高。如今，這些古老的琉璃珠身價，每一顆以萬計價。

1976年，巫瑪斯（漢名：雷賜）仿古琉璃珠研發成功，80年代初期，他成立部落第一家工藝坊，傳授殘障朋友與部落婦女製珠技藝，門下徒生也陸續成立個人工作室。

琉璃珠後來以新的製作手法重新亮相，它脫離了舊有的地位象徵，化身成為裝飾性與實用性的物品。

今日，「蜻蜓雅築」是鍾情琉璃珠者必定造訪的工作室，在這裡，我們可以見到以琉璃珠所發展出來的各式各樣物品，這些東西被視為三地門最佳伴手禮。

施秀滿是「蜻蜓雅築」的負責人，她不把琉璃珠當做是產品，而是當做品牌在經營。目前依附在蜻蜓雅築的從業人員超過60人，幾年前主要的從業人員以已婚婦人為主，她們是抱持著增加收入貼補家用的態度來工作，如今，有很大比例是初離校園的年輕少女，除了工作賺錢，更大的



➤ 《三地門是琉璃珠的故鄉。

誘因，是在於這是一份傳承文化的藝術性工作。

除了蜻蜓雅築，「沙滔舞琉璃藝術空間」在三地門也頗富盛名，它結合了舞蹈與琉璃藝術的精髓。

「蒂摩爾古薪舞集」是藝術空間旗下的原住民現代舞團，由沙滔（漢名：廖英傑）的大女兒廖怡馨所主持。

蒂摩爾古薪舞集是臺灣第一個全數團員都是原住民的現代舞團，它和其他原住民舞蹈團最大不同之處，在於打破大眾對原住民舞蹈只有豐年祭歡樂群舞的刻板印象。

2009年起，蒂摩爾古薪舞集推出舞動生命琉璃系列，從首部曲的「kurukuraw·戀羽」、2010年的「Mananigai·勇士」、2011年的「戀念百合」，系列作品將琉璃的故事與舞蹈緊密結



➤ 施秀滿不把琉璃珠當做是產品，而是當做品牌在經營。



➤ 蒂摩爾古薪舞集是台灣第一個全數團員都是原住民的現代舞團。



➤ 傳統服裝是年輕的排灣族人不可或缺的華服。

合，在優雅的肢體律動裡，我們看見了排灣族千年的歷史身影。

從傳統服飾發掘蘊藏的意涵

就算今日部落與平地的文化已充足融合，但在三地門，即便簡化，婚喪喜慶仍舊全村總動員盛裝赴宴。

三地門居民大多信奉基督或天主教，個個都是虔誠的教友，所以排灣族婚禮，男女主角會先穿西式禮服在教堂接受上帝祝福後，再換上傳統裝扮轉赴餐宴場合，宴後，全村人圍成大圈圈，交叉牽手，隨著音樂跳傳統的八步舞。

這是重要的社交場合，也是邂逅異性的大好機會，未婚男女相當重視自己的裝扮，所以，排

灣族人的衣櫥中一定擺放著好幾套美麗的传统服裝。

排灣族服裝，在臺灣原住民之中可以算是最為華麗，現在年輕人追求時髦，雖說穿著傳統服裝，實際上都還暗藏美麗較勁的小心眼，於是服裝的顏色、配飾、材質…大都有所「進化」。

傳統男女盛裝主要的服裝，底色系以黑或深藍色布料為主，但今日所見，紅色成為底色系，腳踩高跟鞋，琉璃珠的採用也不分階級輩分了。

因為實際的需求，在三地門部落中可以輕易覓得製作和展示傳統服的專門店，「高山青」是製售物品最為齊全的藝品工作室，負責人謝美蘭與姐姐謝美雅從事傳統服飾的製作已有30多年，她們共同經營的高山青是最老牌的服飾藝品店，製作的手藝完全保留傳統方式，可說是目前排灣族傳統服飾最為完整的展示處，也是三地門部落中大多數原住民盛裝打點配件及服飾的不二去處。

如果你也想要來一場美麗的邂逅，記得到三地門時先買件漂亮的傳統華服赴宴。



➤ 謝美蘭姊妹從事傳統服飾製作30多年，堅持以傳統手藝呈現排灣族的風華。

中華民國92年6月10日創刊

指導機關：教育部

地址：10051 臺北市中山南路5號

網址：www.edu.tw

發行機關：國立臺中圖書館
NATIONAL TAICHUNG LIBRARY

發行人：呂春嬌

審校：本館審校小組

發行地址：40426 臺中市五權南路100號

電話：(04)2262-5100

網址：www.ntl.gov.tw

承辦單位：Taiwan News 台灣英文新聞股份有限公司

顧問：陳一誠

主編：曾伯堯

編審：邱奕嵩

編輯群：潘云薇 利宜桁

美術設計：李怡瑤 方佩心

攝影：侯聰慧

印刷：Taiwan News 台灣英文新聞股份有限公司

地址：10641 臺北市大安區信義路二段88號7樓

電話：(02)2351-7666

網址：www.taiwannews.com.tw

出版日期：中華民國101年7月5日

ISSN: 17283469

GPN: 2009201573

售價：新台幣130元

請洽：1. 五南文化廣場 (<http://www.wunanbooks.com.tw>)

2. 國家書店 (<http://www.govbooks.com.tw>)