

芋頭窯 原住民族的飲食文化



文・圖/蘇梅香¹、張芯瑜²

芋（*Colocasia esculenta*）原生於印度，為熱帶地區重要糧食作物，臺灣芋之栽培最早即由原住民從外地引入，曾經是其主要糧食作物，爾後雖受漢族影響，改以食米為主，但至今仍有許多魯凱族、排灣族、達悟族的老人家，保留經常食用芋頭的習慣。

芋頭依水旱田種植方式的不同，分成水芋與旱芋（或山芋），從原住民族食用芋頭的習慣可了解在地的風土特性。芋頭由於耐旱、耐陰性好，且也適合在貧瘠的土地上種植，因此位居山區的魯凱族與排灣族多把山芋種在坡地上；此外芋頭也具有耐淹水、耐鹽及耐風等特性，在常有鹽霧、季風侵襲的蘭嶼地區則常見達悟族在水田中種水芋。

原住民族為因應以芋頭為主食的生活型態，調理方式除最常見的水煮外，魯凱族與排灣族人，也發展出「烤芋窯」的石板建築，透過將芋頭烘烤成乾以減輕重量，除有利於搬運回部落進行長期保存外，芋頭乾更是族人農耕狩獵及採集活動中必備的乾糧，故有「獵人的食物」美稱，更變化出豐富多元的「芋頭料理」，例如以芋頭乾加入排骨、樹豆煮成的芋頭湯，是部落常見的傳統料理方式；此外芋頭乾磨成芋頭粉後裹肉塊外層以假酸漿葉包覆製成的「吉那富」或混入肉塊灌入豬大腸中的「原住民香腸」更是祭典節慶時不可或缺的美食（圖1）；而糖炒芋頭乾更是牽動許多老一輩族人記憶的懷舊童年零食。



圖1. 加入芋頭粉製作的「原住民香腸」是祭典節慶不可或缺的美食(高士栢提供)

烤芋窯外圍由石板或石塊疊砌而成（圖2），基座為正方形長寬約3公尺，高約1.5公尺，大小也可依需求變化調整。烤窯上方設有烘烤棚架，傳統烤棚以木棍或竹桿搭造，現在則以鐵絲網取代（圖3）。為使棚架上大小不一的芋頭能受熱均勻以利同時烤乾，烤窯設計內部由窄到寬由低到高，坑洞前端火口燃燒柴火時，熱量能均勻分散至後方儲存熱氣（圖4），且烘烤棚架也呈倒梯形狀，前窄後寬、前低後高，芋頭從田裡採收後依大小區分三類，置放於烤棚上，因前



圖2. 烤窯外圍以石板或石塊砌成方形構造



圖3. 烤棚架為倒梯形現多改鐵絲網搭造，前窄後寬、前低後高。

層直接受熱，溫度最高，放大的芋頭，後層熱度最低，放最小的芋頭，如此有利烘烤棚架上的芋頭可同時烤乾（圖5）。而芋頭窯多座落在田區附近或部落外圍，如此可不占用聚落內用地，烘烤過程中產生的煙也不會燻及部落內住戶，而透過烘烤芋頭減輕重量後，可減低田區與部落間往返搬運的負擔，從「烤芋窯」在在都可窺見原住民族農耕建築與飲食文化的智慧。

每年時序進入冬天，11月起即是部落烤芋頭的季節，可看到家家戶戶在芋頭窯前忙著，幾戶人家聚在一起相互幫忙，一邊烘烤芋頭一邊聽耆老口耳相傳著過去生活中有關芋頭的種種經驗，「烤芋窯」不僅延長了芋頭保存期限，也讓原住民族傳統食農文化得以延續。



圖4. 烤窯設計內部由窄到寬由低到高，坑洞前端火口燃燒柴火時，熱量能均勻分散至後方以儲存熱氣。（何雅婷提供）



圖5. 烤芋窯烘烤情形（何雅婷提供）