



作者：林正木 助理研究員
 農業推廣課
 農業教育研究室
 電話：(03) 852-1108 轉 1902

前言

無論從北側或南側，進到光復鄉第一市場就會看到肩膀披著阿美族情人袋的婦女在賣野菜，她們都是當地的阿美族婦女，阿美族對野菜運用遠勝過其他族群，他們主要居住在花東的平原及海岸地區，自稱為「吃草的民族」。鑽研阿美族野菜文化長達 20 年的吳雪月也引用作家瓦歷斯諾幹的話：「一個阿美族就像三部割草機」。阿美族食用很多野菜，因而發展出特殊的飲食文化，在今日阿美族吃的各式野菜，已發展成餐廳的美味佳餚。想要一窺多樣的野菜身影，東部傳統市場是一處可以目睹野菜的絕佳場所。

「野菜」是包括臺灣的原生植物及一些在野外可以看到的外來馴化種植物，這些新鮮的野菜可以在東部的傳統市場發現蹤跡，包括花蓮市的重慶市場、美崙市場，花蓮縣吉安鄉的黃昏市場、仁里市場，光復鄉的傳統第一市場，



以及臺東市的馬蘭市場。以下將以光復鄉第一市場為例做介紹，希望透過文章描述展現市場的魅力，讓更多人認識原住民野菜，進而促進至野菜區及部落消費的意願。

- 1 光復鄉第一市場北側
- 2 野菜攤的貨品多樣化



原住民農產業

光復鄉第一市場原住民野菜區介紹



市場的歷史脈絡與野菜區現況

光復鄉第一公有市場之創辦，肇始於民國58年5月由省政府公共造產基金貸款興建，於60年元月起正式營業持續至今。現今第一市場新穎建築物係經濟部92年度「擴大公共建設方案-老舊及危險市場更新改善計畫」新增計畫中之光復鄉第一公有市場改建案所興辦，一樓部分已於93年10月起正式營業，光復鄉公所為管理單位。市場一樓南北兩側為電動鐵門隔間區，規劃19間販賣服飾、雜貨、蔬果等，其餘為開放式攤位，販售豬、禽、魚肉、原住民野菜及一般蔬菜49攤，總計劃設攤位68攤，提供鄉民日常生活採買之需。

當初興建市場前，大部份的原住民婦女主要市場附近路邊擺攤，影響交通秩序及行人安全。管理單位為了集中管理、道路通暢、交通安全等考量進行規劃，興建市場後就進到市場裡販賣，每人使用一個開放式攤位，野菜攤位大都集中在北側。攤商清一色都是來自太巴壠部落的婦女，年齡中年以上居多，主要以販售當天採集的四季節令野菜、紅黑白糯米及醃肉，有時還會賣特殊產品如蛙類、野菜苗，產品可說是包羅萬象。

產品與文化結合 增添行銷內涵

一般農友要行銷自己的農產品時，文化層面的部份較為薄弱，因為農友種的農作物很少與自己的文化有關連，頂多在生產過程採用特

殊農法或有機栽培技術，在市場上做為行銷顧客

的賣點。至於原住民野菜區的每一種野菜及其它產品卻有許多故事可說，因為它們與原住民的日常生活息息相關，舉凡生活、祭典、飲食、婚姻等，皆與它們密切關係。居住方面，箭竹筍可以做為竹子房屋的建材；祭典方面，紅糯米是豐年祭活動神聖珍貴的物品；婚姻方面，小米酒及小米糕是男方送給女方重要的禮物；飲食方面用的最多，幾乎只要能吃的野菜，阿美族都會讓它變成餐桌上的佳餚。因此，野菜及其它產品背後涉及食衣住等生活文化層面的故事，這些故事是攤商們的行銷法寶，而對顧客來說可以認識異鄉風情文化，一位原住民攤商說：「外地遊客特別喜歡聽我說野菜的故事。」

野菜區客群不再局限在家庭消費者

早期野菜區以現場採買的顧客為主，隨著科技進步，創新的運輸產業因應而生，提供便捷、快速、保鮮等服務優勢。因此攤商為了服務在外地工作的族人及消費者，能吃到光復在地的野菜，與物流業者合作，透過宅配將野菜運送至府上，解決族人及一般消費者因路途遙遠，無法吃到野菜的困擾。另一個攤商婦女說：「我們部落的人有的到北部做板模，平常很少回來，都會要我寄野菜。」



養生及旅遊風氣也在社會變遷中興起，許多外地遊客到花蓮遊玩，雖然遊客可以到市場的野菜區購買野菜，但是在外地不方便烹飪及攜帶，因此攤商會介紹他們到附近的原住民風味餐廳，直接到餐廳就可以享受野菜的滋味。以光復鄉第一公有市場附近來說，有欣綠農園、拉藍的家、紅瓦屋、紅糯米生活館等知名原住民風味餐廳，最南側的攤商婦女說：「每天一大早，餐廳採買人員會和我買野菜，如藤心、龍葵，不夠還會到別攤買。」因此，野菜區已不再只是銷售給家庭婦女，隨著時代進步，消費者生活型態也會改變，間接影響野菜區銷售管道。

富有人情味濃厚及氣氛熱鬧的野菜區

野菜區經常是大聲喧嘩，而這種喧嘩不是在吵架，也不是在罵人，它是一種帶有人情味的買賣溝通方式，攤商為了吸引顧客，會拉大嗓門，向顧客問好及介紹產品文化用途與料理方式等。濃厚的人情味是野菜區的一大特色，攤商不分本地或外地，漢人或原住民，只要來到攤販前，攤商總是先噓寒問暖，對於外地人來說會有賓至如歸的感受。

到野菜區買東西的顧客，有的會從陌生人變成客人，甚至成為談心事的好朋友，每次碰面的內容不再只是聊買的東西，而會聊得更深入，包括家庭、婚姻、工作等，相互關心及慰勉。這種與賣場的買賣互動關係是截然不同，

賣場講求完善佈置、安靜場所、舒適環境等，但是缺乏人與人互動的情感連結。在來就是熱熱鬧鬧帶點年節氣氛的感覺，市場人來人往，吵雜聲不斷，攤商亦必須大聲地賣自己的東西，喊價、減價、親切招呼及優惠附贈等方式，帶給顧客在氣氛熱鬧氛圍下，感受到親切的服務感、溫馨感。

野菜區成為族人連絡感情的好地方

光復鄉第一市場是一個傳統市場，雖然是早市，不過野菜區的經營時間較長，因為攤商和他的朋友喜歡在市場聊天。每天一大清早，就會有附近的婦女趕在上班前買好菜；另外，餐廳業者也會很早到野菜區購買野菜，趕在開店前買完所需之野菜。野菜區賣到9點以後，買菜的人逐漸減少，接下來的顧客有些是家庭主婦，買東西的時間就較充裕，都會與攤商閒話家常，不像現代賣場都是冷冰冰的標價，選擇好就到櫃台付錢。

- 3 採集不易的情人的眼淚
- 4 蝸牛是原住民野菜區常見的販賣品項
- 5 傳統醃漬辣椒方式可延長展售時間
- 6 餐廳採買人員購買藤心
- 7 野菜區是族人連絡感情的地方
- 8 野菜區也有在賣木鱉子苗
- 9 早上採集的牧草心利用販售的空檔剝殼



原住民農產業

光復鄉第一市場原住民野菜區介紹



接近中午的時間，有些族人就會從部落到野菜區找攤商聊天，攤位旁就成為族人聚集在一起的地方，有些就三五成群圍在一起坐在小椅子，一邊喝著原住民的飲料，一邊幫忙包裝，並開心地聊起天，甚至就在攤位煮沒有賣完的野菜，加上白飯及醃豬肉，與好友一起分享，連絡感情。好客的族人，有時見到經過攤位的顧客，還會說：「要不要一起來吃呀！」

不可抹煞的原住民野菜區

時代巨輪再進步，原住民野菜區依然屹立不搖，雖然現在有乾淨明亮、空調設備的現代化賣場，原住民野菜區仍有其存在的價值，它的競爭優勢是建立在顧客消費的認知差異上。大部份消費者以居民為主，離家近、交通方便成為附近顧客購買生活物品的首選地方，而且有些東西又物超所值，對老顧客有時還能夠享有特別的優待。其次，野菜區的產品新鮮度高，因為野菜都是當天採集，有些攤商還會現場進行剝皮處理，若當天賣不完，攤商就會把它當成午餐，或是拿回去自己家人吃，隔天早上在重新採集新鮮的野菜，新鮮度是百分之百。

野菜區的東西種類相當多樣，如新鮮的各式各樣野菜，除此之外，還有醃製品、啣論、酒釀、種苗、溪邊及海邊小動物等，別的地方不一定能買得到，形成地方市場的特色。在鮮明的特色下，有著特定消費族群，有些人是從

小吃，吃到長大；有些人是因為好吃，才會持續吃；有些人是因為沒吃過，想要嘗鮮，買回去品嚐後，認為味道還不錯就會再次購買。野菜區的東西可以讓顧客任意觸摸並挑選喜歡的野菜，上述優勢對於顧客來說是具有強烈的吸引力，也是原住民野菜區的魅力。

結語

早期阿美族都會自行採集居家附近或田野的野菜，帶回家裡或在野外烹煮，簡單又健康地解決一餐。受到社會變遷及生活因素影響，族人開始到社會工作，已沒有時間到野外採集野菜，取而代之的是直接到傳統市場的野菜區購買。為了滿足族人及饕客吃野菜的需求，野菜區提供新鮮、養生、便宜的購物中心，並集結各式各樣的野菜及其他傳統食物。除此之外，野菜區也是社會和經濟文化中扮演重要角色，是部落文化、精神的中心之一，更有著濃厚的鄉土人情。

近年來，旅遊養生風氣興盛，東部少有煙囪工廠，環境污染較少，而且天然美景不勝其數，並孕育許多原住民傳統植物，是一個旅遊及品嚐原住民美味的好地方，有機會來到花蓮的旅客，可以到光復鄉第一市場野菜區逛逛，您會有意外的驚喜哦！🍵

9 紅瓦屋餐廳的野菜有些是從市場的野菜區提供

10 光復鄉第一市場位置圖