

投稿類別:原民議題

篇名:「腸」不住的靈魂料理

作者:

許忠誠。景美國小。六年級

林宛萱。景美國小。六年級

陳隆隆。景美國小。五年級

游筱婷。景美國小。四年級

指導老師:

蘇清照 老師

任家葳 老師

「腸」不住的靈魂料理

壹、前言

太魯閣族群約在 18 世紀到 19 世紀末期，從南投仁愛鄉的 Truwan（最古老的部落名稱，也就是現在南投縣仁愛鄉合作村）¹翻山越嶺、渡過大小河流，要往中央山脈以東的方向尋找可以耕作、居住的地方。行進中，伴隨著不可測的意外、疾病或災難的生命風險時而發生，族人在無可奈何中面對艱困時，對死後族人的 utux（祖靈）信仰和寄託就更堅定遵從，認為 gaya 是祖先的教導，包含禁忌與生活規範，族人遵守 gaya 的規範，就可以消災除惡、平安順利及子孫興旺，而無處不存在的 utux（祖靈）是影響運氣好壞的審判者，族人的行為得到 utux（祖靈）的喜悅，就會被保佑，相反的，就會惡運連連²。

總之，太魯閣族是敬畏 utux（祖靈）的族群，即便是現在的族人，無不相信 utux（祖靈）的存在，時時刻刻祈求 utux（祖靈）的保佑，從太魯閣族部落裡「殺豬」的文化就可以看得出來。學校地處景美「加灣部落」以太魯閣族住戶多數學區的原因，本文僅以「加灣部落」為主要研究的場域。

加灣部落的太魯閣族人占五分之四強，學校上課期間，凡有烤燒毛、烤肉的香味飄進教室的時候，學生就會不由自主的說「有人在烤肉！」、「有人家在殺豬！」、「我家隔壁鄰居因為買新車、今天要殺豬！」³……。平常上班的時間就有族人殺豬，到了週休或節日的時段殺豬就不足為奇，有時候，一個巷子內就有二、三家同時段殺豬，自行其事卻互不甘擾，甚至於相連的二個鄰居，相隔一天連續進行著。常看見部落家人不固定的時間殺豬，究竟是什麼原因會選擇那個時間來殺豬？如果是在週休時段進行又是為了什麼？而殺豬儀式的過程是如何？是我們的研究動機之一。

部落殺豬的場面，在自家門前的廣場會搭帳棚，其寬長依照殺幾隻豬為根據，這樣是預防天氣下雨的，避免殺豬會中斷；而地面也會鋪上大小剛好豬隻容量的帆布，部落殺豬外在環境的情景大概就是這樣。再靠近觀看的時候，總是看到男生們揮刀肢解豬隻的肉塊和骨頭，而不起眼的角落是處理豬隻內臟的女生們，幾乎如此的模式，究竟是為什麼呢？豬隻內臟重量不輕，各器官的剝解及處理實非容易，必須有相當經驗的婦女才可以勝任，到底有沒有傳承這個難能可貴的技能？現代有部分的太魯閣族婦女不熟悉或不碰觸這個傳統技藝的原因是什麼？擅長處理豬隻內臟的婦女長者們是如何按部就班整理得井然有序？這也是我

¹ 晷日羿·吉宏，《太魯閣部落史與祭儀樂舞傳記》，2011。第 47 - 48 頁。

² 《秀林鄉志》，2006。第 495，511 頁。

³ 依據本校在地、資深老師的轉述。（2023 年 5 月 17 日）。

們的研究動機其一。

豬隻內臟處理之後，長者婦女們繼續在場邊烹煮傳統豬血料理，聚集的人群，除了親戚、朋友、鄰居之外，路過認識這家的人、或朋友的朋友們也會加入。其實，有的人並不是為了分得豬肉來的，而是因著這豬隻內臟加豬血在大鍋煮熟的料理要分一杯羹，看起來大家都很喜欢吃，也像一定要吃到的，吃多吃少都沒關係，這樣的豬血料理為何非嚐不可？烹煮的步驟又是如何？探討傳統太魯閣族殺豬儀式中豬血料理的重要性，是本文也想要去了解的研究動機。

貳、研究目的

部落殺豬的日子雖然不是可以預期的，但是殺豬在部落中的家戶卻屢見不鮮。本文主要探討的是豬隻內臟處理、豬血料理過程，以及太魯閣族人為何認為烹煮後的一大鍋豬血雜湯稱謂是「靈魂料理」？又怎麼使在場的每一個人「非嚐不可」？本研究團隊在6月初，就不時聚在一起討論所見所聞相關的看法，規畫本研究目的與質性研究方法，文獻蒐集及探討、實地探查及訪問、繪製豬隻內臟簡意圖及名稱、以及料理的流程表圖等研究結論，透過行動、紀錄、討論的探究，希望達成以下研究目的：

- 一、知道部落殺豬的原因及其儀式的方式
- 二、探究現代太魯閣族婦女不熟悉或不碰觸處理豬隻內臟的原因
- 三、知道豬隻解剖時內臟的名稱及其位置，與傳統烹煮「靈魂料理」的過程
- 四、瞭解太魯閣族殺豬儀式中「靈魂料理」的文化意涵。

參、研究架構

本文的研究架構如下所示：

(表一 研究架構)



參與本研究的組員們經過數個月機動型的蒐集資料、聆聽、接觸、及不斷的討論交換意見之後，特別是拜訪部落太魯閣族有家戶殺豬的時候，因為瞭解其中的文化意識，組員們就不再只是在旁邊、逗弄、玩耍，反而是安靜的觀看、紀錄、拍照及請教，使更明瞭殺豬一要角「靈魂料理」的烹煮技巧及其傳統意涵，進而對自己生活文化的認同，永續族人的傳統祭祀文化。

肆、研究發現

本研究是以「靈魂料理」連結太魯閣族人對 *utux*（祖靈）祈福消災傳統信仰的重要性，接著開始對殺豬儀式的程序、剝解內臟的方法、撈取寶貴豬血的要領、分類豬隻器官的技巧，乃至於烹煮一大鍋豬血雜湯的細節等做一個近距離的觀察，訪視部落長者們的談話紀錄族人早期的生活文化，彙整相關所見所聞獲取的題材內容，以達成本文研究的目的。

一、文獻探討與「殺豬」文化的傳承

本文研究的首要步驟是組員分批前往花蓮縣立圖書館、秀林鄉圖書館、新城鄉圖書館以及景美國小圖書室尋找相關書籍、期刊、報導、網路蒐尋等資料，使對本研究論文主題能有充足的認識與不同的觀點。



圖一：組員討論、查詢相關資料

(一) 臺灣原住民族豬隻祭祖的習俗

「豬與人的關係由來已久」⁴，這裡的豬指的是人類豢養的豬隻，而不是山上獵得的山豬。早期的原住民族皆以殺豬方式祭祖，即便到了現在的時代，各族群的部落仍然傳承這樣的習俗，例如，達悟族舉行驅除疾病儀式時，會以珍貴的豬隻做為獻祭品；鄒族人在舉行治療疾病、祈求平安的儀式也會拿豬隻做祭祀的替代品；泰雅族分享豬肉給親戚和祭祀祖靈，為的是遠離不好的災難。除此之外，結婚、孩子滿月或滿週歲、60 大壽、新居落成、男生當兵、家人過世滿一個月，還有很厲害的金榜題名等等，都要用豬來感謝祖先的保佑。

⁴ 王嵩山，《原住民－人族的文化旅程》，2010。第 73 頁。

(二) 太魯閣族殺豬儀式文化

太魯閣族「殺豬」是祭祖靈、呼喊祖靈回來同享以祈求保佑；而豬肉是分給親戚好友，或者與在場的人分享。部落長者 Butun payi 說：「兒子娶媳婦、女兒嫁出去，這個家裡的家長一定要殺豬祭祖靈，分享、保平安是重點，因為這是太魯閣族祖靈的傳統規範，非遵守不可」⁵；再則，太魯閣族的儀式分食在農作物栽種前或豐收後、兩家提親或相親、結婚禮俗、求得諒解等重要族人生活課題，都要以豬隻被宰時所發出哀號之聲響，以傳達給無所不在的 utux（祖靈）聽，昭喚並祈求平安留存在族人的生活中。總之，殺豬見血的儀式是族人之間分享的 gaya 規範，很明顯的，太魯閣族人任何原因而進行的殺豬儀式，「他們所祭拜、邀請來共食的對象，都是屬於祖靈……」（邱韻芳，2013），全都是為了家族保平安，族人相信 utux（祖靈）的善良，只要誠心誠意殺豬獻祭，會避免惡運纏身的。太魯閣族如此儀式 gaya 規範是代代相傳，自古至今，依然如此。

(三)「豬隻內臟分類」的文字闡述微乎其微

太魯閣族人殺豬這件重要的事情，男主人會約同部落男性朋友們負責殺豬、肢解豬肉、排骨和頭骨，以及徒手剝離整豬內臟、撈取豬血等工作，這些都是男人們要做的事情；一團豬隻內臟交給婦女們之後，在旁備戰的婦女們就開始進入全神戒備、明察秋毫，絲毫不敢隨意的扒開、清洗、分類，處理之前放置幾個容器在旁邊是必不可少做的，備用的刀、剪刀等器具也不可或缺，人力絕不能少於三個婦女，如此一來，才能把複雜的豬隻內臟清理的井然有序。事實上，最需要花費功夫清洗乾淨的是豬隻的胃、大腸、中腸、生腸及膀胱，最重要的是，黏附在肝臟上的「膽」，要很有技巧、小心翼翼的剝取，如果手藝不靈光，膽汁破裂就壞了整個內臟的味道。以上種種的闡述，研究組員們縱使竭盡蒐集文字紀錄的資料卻難以獲得真實的景象，因此，深入部落訪談長者或實地觀察的方法，是組員們到了後面的時間常用到的策略（圖二）⁶。



圖二：耆老訪談

二、部落族人殺豬場域的樣貌

⁵ 組員訪談加灣部落長者 Butun payi（訪談日期：2023 年 7 月 23 日）。

⁶ 圖二前（2023 年 7 月 13 日）、圖二中（2023 年 8 月 1 日）、圖二後（2023 年 8 月 5 日）

太魯閣族人的生活遇見中，不管是好事或不好事，都要殺豬，這件事不只是祖先傳承下來的習俗，也是族人跟 utux（祖靈）最接近的時候，「家裡有重要的事情一定要殺豬，不然一家人會不好過；殺豬之前，心理誠懇默念就是要請祖先的靈魂與我們同在」⁷；同時，殺豬過程繁文縟節，得要按部就班絕不可敷衍了事，必須要遵守規範。

（一）兩個性別空間之區隔

操刀殺豬的人是要有經驗的族人男性擔綱，也需要手藝靈巧女性做接續的處理工作，如此兩邊共同協力進行到結束，獻豬的儀式才算是告一段落。一般來說，族人殺豬時共有三個順序是男、女明顯區分界線的時候。

1. 豬隻待殺時，要把整豬固定好到不能動彈，牠的頭朝上，並請有力的中年人持鋒利的蕃刀行一刀斃命之舉，盡可能讓豬啼叫一聲即可，既可傳達聲音又讓豬隻痛快而去。以上這些工作都是由經驗豐富的男性負責的，女生只能在旁邊看。
2. 當豬隻斷氣之後，需要更大的力氣清理豬身上的大小體毛，除此之外，還要用鋼刷將豬隻的身體用力搓揉幾次，使豬的外表潔白乾淨，接著就畫開豬的肚皮，用最大的力氣徒手剝扯全部的內臟。幾位工作者做整潔豬隻這吃力的工作時，無不汗流夾背地埋頭苦幹，而這些工作也是中年男性全程操作的，女性只能在旁邊看而已，不可參與其中，她們只有在旁邊等待接下豬的內臟。
3. 內臟接下之後，由族人中年女性引導年輕婦女做處理豬隻內臟的分類、清洗工作，她們必須專注、用心看清楚內臟各器官的位置，因為有些器官要先摘除如「膽」，或切斷大、中腸接口時，要好好找尋得到隨即一端綁好，避免糞便流入各器官之內，壞了整個內臟的味道。此時，男生們也在如火如荼地大刀剝骨、小刀切肉塊的進行著，總而言之，畫面的呈現，男女工作空間分際嚴明。
4. 觀察中發現：
太魯閣族人是很勤勞也很愛乾淨的族群，即便身軀龐大的豬隻，處理之後，會用不少的時間盡力讓豬隻清理乾淨，稍微一些黑黑的顏色出現，就要耗時刷洗，難怪有組員說，有時家人分到一分豬肉回家時，根本沒看到再清洗，直接切來用了；族人嚴明遵守 gaya（規範），每一塊肉都是受到祝福的祈求而分外珍惜，所以，拿到一分豬肉的族人，特別欣喜。

（二）區隔分明的兩個大小空間

其實，我們去部落訪視觀察住家殺豬的時候，發現族人切豬肉和處理內臟兩個地方是分在不同的位置，也可以說男生切豬肉的地方比較明顯，佔的空間也寬大，反觀處理豬內臟的地方大都在角落，比較狹小地方，兩個大小空間的工作者

⁷ 組員訪談加灣部落長者 Tusyi payi（訪談日期：2023 年 6 月 24 日）。

互不逾越，各守本分，各盡其責，其中組員輕聲問旁邊的長者為何要分兩個區域處理豬隻呢？對方回答說：「一方面工作中，互不礙事，一方面其中的內臟有排泄物，怕豬肉會弄到！」⁸，此時，另一邊的一位 payi 大聲的跟我們全部組員說，「這就是太魯閣族的 gaya（規範）！」。我們走訪過幾個殺豬的住戶，皆緊守兩個地方界線分明的樣貌。組員們發現太魯閣族男、女在做一件事情的時候，是以分工合作的方式運作完成，就如傳統習俗「男獵女織」相互配合、共同完成，以維持家人的生活溫飽一樣，自始至終，未曾改變（圖三）。



圖三：男、女處理豬隻工作者區域分明

三、非嚐不可的靈魂料理

太魯閣族是打獵的民族，「族人賴野生動物為生。」⁹正因為生活中經常見到森林中的動物，族人對獵物內臟的處理是輕而易舉的。換句話說，要是有經驗的族人，對於豬內臟的分類工作不但駕輕就手，還會教導年輕的婦女學習，但是，Abus payi 說：「要看年輕人自己願不願意跟著長輩動手學習！」由此可知，現在太魯閣族婦女不熟悉處理豬隻內臟的原因之一，是學習意願不強。事實上，我們觀察部落四家住戶殺豬，現場在角落邊處理內臟的婦女們，發現到有年輕的婦女在其中，看起來是正在跟長輩們學習。

（一）神通廣大的豬隻內臟分解者

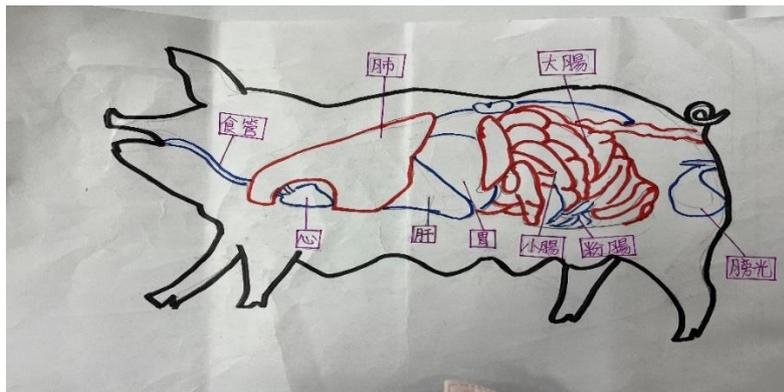
在殺豬的現場中，我們觀察處理豬隻內臟的婦女們很專心看著手中處理的器官，例如，心臟、肺臟、肝臟、膽、胃、胰臟、脾臟、大腸、中腸、粉腸、膀胱、腸子表面附有多叢的白條油絲等，婦女們都很仔細的分類、清洗。接著，婦女們要先把沒有糞便的小腸、肝、肺、心臟等取出放在一容器，再處理有穢物的胃、中腸、大腸、膀胱，尤其是大腸的清理更是大費周章，必須要專注，不可以因為一時的疏忽破壞整個內臟。總而言之，太魯閣族婦女們從一堆纏在一起的豬隻內臟分類的清清楚楚，她們的手巧和堅持是我們每位組員看得見的。

（二）瞭解豬隻內臟部位的名稱及其位置

⁸ 組員談話問加灣部落長者 tutaw baki（訪談日期：2023 年 8 月 6 日）。

⁹ 花蓮縣秀林鄉公所，《秀林鄉志》，2006。第 481 頁。

暑假期間，部落 Abus payi (阿嬤)應老師的邀約來到我們學校教室，跟我們說明殺豬內臟處理拍攝的影片，雖然老師拍攝的影片沒有全部內臟拍出來，但是經過 Abus payi (阿嬤)仔細介紹，我們組員不僅會記得內臟部位的名稱、位置，還會網路蒐尋配對路邊攤小菜名稱，例如，豬的上顎(天梯)、食道(軟管)、大動脈(脆管)、橫膈肌(肝連)、胃(豬肚)、脾臟(腰尺)、腎(腰子)、小腸(粉腸)、直腸(大腸)、膀胱(小肚)、輸卵管(生腸)等器官。同時，Abus payi 特別說到膀胱是以前小孩子們要排隊爭搶的，因為清洗後的膀胱可以處理、製作成不容易破裂的氣球。



圖四：豬隻內臟部位 (組員許忠誠 手繪)

(三) 「靈魂料理」的食材內容

本文主題所說的「靈魂料理」就是人家習慣說的「豬血稀飯」¹⁰，而這道「豬血稀飯」的內容物是有加豬肝的。本文中「靈魂料理」之稱謂，是因為族人要與 utux (祖靈) 共享最重要的料理，也是部落長者們很期待、也很在意的食物，是非嚐不可的。其實，部落長者明白表述，殺豬分豬肉之後，在場的所有人不可就此離開，必須要吃到豬血慢煮的「靈魂料理」才算殺豬這件事完成，也讓主人圓滿結束以得到 utux (祖靈) 的保佑。

事實上，每個族群煮熟「靈魂料理」的食材內容是不大相同，甚至各村落的煮食料理也有些差異，但是，Butun payi (阿嬤)告訴我們說，傳統烹煮豬血料理主要是白米、水、肺臟、中腸、豬油和豬血就可以了，豬肝其實是不必加進去，這是為了避免太多的內容物會蓋住豬血的原來味道，所以不必太複雜。

同時，Butun payi (阿嬤)還說到這一鍋非嚐不可的料理，加入的份量是有一定的比例，她說：「家裡使用一般大小的水桶，半桶的豬血需要用 2 碗白米和適量的水，不加豬肝，而豬的脂肪放一些，不要加太多，肝連在胃的四周，切塊放進鍋內，再加上切成小條的大腸，中腸，只放這些料就好，才不會搶走豬血的味道」¹¹。我們聽了，覺得很不簡單，對於太魯閣族婦女們的巧手及細心佩服不已。

¹⁰ 花蓮縣秀林鄉公所出版，《太魯閣風味食譜集》，2015。第 34-35 頁。

¹¹ 組員訪談加灣部落長者 Butun payi (訪談日期：2023 年 8 月 6 日)。

(四) 觀察結論：

1. 部落婦女們樂於融入洗腸子及烹煮料理，快樂氛圍中大家都愉快完成任務。
2. 她們處理豬內臟過程中，難免會有難處理的部份，她們以互助的方式共同解決問題，歡笑中，再困難的問題也容易解決。
3. 婦女們分類清洗中，是有傳承的景象，有經驗的婦女帶領著年輕婦女，操作中指導，學習者也在動手當中增進手巧技藝，呈現代代相傳的傳統習俗。



圖五：角落邊專注神情的婦女們

四、最關鍵的「靈魂料理」

太魯閣族人會在喜慶請客之前，會在主人房子前面宰殺豬隻並立刻肢解，部落文化工作者 Tumun masaw 說：「豬肉其實就是我們的喜餅！」¹²藉著豬肉的分送，會使這段姻緣獲得 utux（祖靈）及族人的祝福；除此之外，要喝到現場烹煮的豬血料理，也就是「靈魂料理」也是一件重要的事情，每個人都一定要喝上一碗「靈魂料理」才算有參與到這受祝福的地方，也是家戶殺豬這整個過程告一段落的時候。早期太魯閣族人的祭儀習俗以宰殺家養牲畜為主，也就是說一定要見血，據部落長者的說法，此刻是與 utux 最接近的時候，和家人分享這美味的料理，當下時刻，無處不在祖靈給予現場人的靈意精神、思念著祖先並給予好好招待 utux，福氣必降臨住家及現場的每個人，靈魂料理就是可以牽繫祖靈的豬血料理，非嚐不可。

¹² 一組員訪談加灣部落文化工作者 Tumun Masaw 的家（訪談日期：2023 年 8 月 26 日）。



圖六：靈魂料理的烹煮

總之，烹煮「靈魂料理」是需要慢煮，不可急躁，為了避免整個煮焦掉，不但要控制火候，也要不停的攪拌，不可隨意離開現場。而最好的方法是，誰開始在煮食，就由他繼續做完，不要中間換人，使這道口味保持原味，這整鍋是在場族人最要等待的「靈魂料理」。Abus payi 說：「寧可不要豬肉，就是一定要吃豬血，沒有吃到就等於沒殺豬！沒有吃到豬血，就沒什麼意思！」，部落族人和太魯閣族祖先無不藉「靈魂料理」的分享距離不再遙遠，世世代代平安、祝福紛至沓來。

伍、結論

透過本專題研究的過程，以下是我們的結論：

一、瞭解部落殺豬的原因及其祭儀的方式

透過部落訪談與殺豬現場訪視，讓學生觀察並感受到族人殺豬文化傳習的重視；學習長者祭儀的重點之處，把握並能融入族人的生活文化。

二、理解處理豬隻內臟的重要性

雖然現代婦女因為工作繁忙或其他原因不碰觸處理豬隻內臟的情形，也要珍視並傳習族人的生活文化。

三、知道豬隻內臟部位的名稱及其位置，與「靈魂料理」的處理過程

學生家裡若因祈福殺豬要多近距離觀察豬隻內臟部位的名稱，最好能再多跟家長學習豬隻器官的族語，更貼切並能融入太魯閣族的文化意境。

四、能夠瞭解太魯閣族殺豬儀式中「靈魂料理」的文化意涵。

請學生把握、聆聽自家或親戚殺豬時的對話，使明白太魯閣族的 Gaya。

我們雖然沒有實際處理豬隻內臟和烹煮「靈魂料理」的操作，但組員們親臨現場觀看部落五家族人殺豬相似的模式，多少是有些許的概念，尤其是有組員嚐到族人分享的濃厚「靈魂料理」，是藏不住敬畏祖先、感恩祈福的虔誠。

陸、引註資料

- 1.王嵩山，《原住民－人族的文化旅程》，2010。第73頁。
- 2.花蓮縣秀林鄉公所出版，《太魯閣風味食譜集》，2015。第34-35頁。
- 3.花蓮縣秀林鄉公所，《秀林鄉志》，2006。第481頁。
- 4.邱韻芳，《祖靈與上帝：花蓮太魯閣人的宗教變遷與複振運動》，2013。第71頁。
- 5.黃長興，〈族群的狩獵文化〉，載於楊南聰編。太魯閣國家公園原住民文化講座內容彙編，頁13－20。花蓮：太魯閣國家公園管理處。
- 6.田哲益，《再現臺灣：泰雅族、太魯閣族》。台北：莎士比亞文化事業股份有限公司。
- 7.秀林鄉公所，《Truku 移動的回憶》第1集。花蓮：秀林鄉公所。
- 8.嘎日羿·吉宏，《太魯閣族部落史與祭儀樂舞傳記》，2011。第71頁。
9. <https://udn.com/umedia/story/12749/3965275> 太魯閣族原住民文化/ Truku 殺豬祭祖分食與 Gaya 祖靈
10. <https://news.readmoo.com/2021/05/27/powda/> 殺豬是太魯閣族人的生活大事，或消災解厄，或歡喜慶祝