

文化當主軸— 奇美部落走出自己的獨特

這個部落，一直到民國 53 年才有電，民國 75 年部落聯外的瑞港公路才開通，直到民國 81 年才有電話。這樣一個部落，交通不便、漢化時間非常晚，但是他們卻反其道而行，巧妙的運用這一點，創造出屬於自己的獨有特色，成為全國部落轉型中頗為成功的案例，讓我們一起來看看奇美部落是如何翻轉這一切的。

文化成為火車頭

「我一定會介紹朋友來的啦！住宿品質、解說員、以及內容都很用心。解說員很棒呢！很專業、親切，而且讓我們很快就融入當地。做竹碗、竹筷子、手工藝超有成就，又可以回去跟別人炫。」、「我下次還會想再來，部落能夠自主舉辦生活文化的體驗活動，是件值得支持的事。」、「我會想再來奇美，奇美深度之旅與平時的旅遊不同。」

奇美部落的部落格上，貼滿了遊客的加油跟讚美聲，顯示部落在深度旅遊這一塊頗受歡迎，部落轉型的整體形象已然顯現。不過這些並不是一蹴可及的，整個部落是經過徹底討論、下定決心，歷經七年的時間才逐漸顯現成果的。

之前的奇美部落並不是如今這個模樣。奇美是阿美族的文化發源地，擁有豐富的文化資產；由於漢化的時間晚，因此面臨現代社會衝擊也較晚，大約遲了二十多年左右。不過即便如此，它和其他部落一樣，或遲或早也面臨到人口外流、部落中僅存老弱婦孺的窘境。



自己動手做檳榔苞葉鍋子，是部落旅遊中的一項樂趣。

吳明季這位臉上隨時浮現笑容的女孩，對奇美轉型起了關鍵性的作用。

這種情況一直持續到94年「奇美部落文化發展協會」成立之後才出現改變契機。「我們當初在部落營造會議時曾討論過，覺得自己的強項是部落文化，因此決定由文化來做為為火車頭，用來帶動其他的產業。」回想當初改變的第一步，奇美部落文化發展協會總幹事吳明季如此緩緩道來。

運用文化 凝聚部落

談到部落轉型，不可避免的要提到吳明季，因為這位臉上隨時浮現笑容的女孩，對奇美轉型起了關鍵性的作用。本身是漢人的吳明季，曾任公共電視記錄片的編導，因緣際會來到奇美，愛上這個地方，最後更與族人相戀、結婚，成為了奇美媳婦。

面對部落的困境，吳明季認為奇美擁有豐富的文化資產，是塊值得期待的地方，於是她與先生成立了發展協會，希望以整體營造的方式，帶動部落走出一條獨特的

路出來。而在經過多次的會議討論之後，最後決定以「部落文化」來當為主軸，並由此出發來帶動其他產業發展。

首先是找回傳統文化。第一件所做的事是全族以古老工法合力蓋起了兩間傳統家屋與集會所，當時連在外地工作的年輕人都於週末輪流回鄉，拿起工作刀，在耆老的帶領下上山砍藤及箭竹；部落的老人、壯年、婦女也幾乎全體動員，這是部落第一次自主推動社區營造工作，感受得到族人的團結力量。

部落旅遊 有所堅持

隔年，他們則是挨家挨戶收集老照片及古老文物，利用既有空間設立了奇美文物館，一步步的利用文化將部落凝聚起來，同時也透過文化展示，讓遊客對奇美有個初步的認識。在此之後，部落參與了東管處的「慢走漫遊計劃」，同時也走上了他們的部落深度旅遊之路。



圖一



圖二

「我們在思考部落發展方向時，希望同時能創造在地就業機會，部落旅遊這種『無殺傷力的產業』，頗為值得期待。」吳明季表示，對於旅遊這一塊他們並不心急，而是以緩步的方式進行，一面只接待少數的遊客、一面訓練著自己的解說員。

發展同時，奇美有著自己相當的堅持，他們在設計動線時，便將旅遊與生活做了區隔，不會讓遊客吵到居民；同時也配合部落的腳步，舉凡豐年祭、捕魚祭、過年、部落節慶都不舉辦旅遊，以減少對部落負面的衝擊。

在此一前提之下，溪中放蝦籠、自己動手做檳榔苞葉鍋子、燒熟麥飯石做石頭火鍋、泛舟、夜宿傳統茅屋、品嚐野菜與山豬肉……一一熱鬧開展，同時也成了遊客眼中獨特的文化生態之旅。

因為深度旅遊的成功，部落的整體營收提高了，成為少數在轉型之餘還能賺錢的部落。不過相較之下，奇美更為看重的是創造了在地就業這一塊。吳明季頗為開心的說，因為部落旅遊的興盛，解說員增加了部落青年的就業機會、部落廚房的媽媽們開始去考丙級証照，就連回鄉工作的年輕人也變多了。



阿美族傳統家屋（圖一）。

部落的傳統集會所內頗為涼快舒適，很合適聚會時喝茶聊天（圖二）。
解說員都是通過部落階級制度而產生的，是為部落的活廣告（圖三）。



圖三



部落族人挨家挨戶收集老照片及古老文物，利用既有空間設立了奇美文物館（左圖）。
就連小朋友也喜歡玩玩文物館中阿美族的傳統木琴（右圖）。

有機農業 擴大就業人口

奇美因為部落旅遊而脫胎換骨，但他們並不以此為滿足，繼續思考到另一個層面。「部落旅遊所運用到的是年輕人，老年人無法參與，所以我們下一步推動的是有機農業，希望讓所有的族人都能有工作做！」

吳明季指出，奇美地處深山，土壤及水質保持純淨，是塊非常合適有機農業的地方。他們從有機方式種植洛神花開始，並將它做成了蜜餞與加工品；此外也種植番茄、辣椒，就地運用於部落廚房的菜餚當中。

最重要的是，他們在水保局的協助下，接通斷了廿多年之久的水圳，種下睽違數十年的水稻。花蓮區農業改良場則是肩負技術指導重任，從整地開始，插秧播種樣樣不漏的給予技術指導，每禮拜都往部落中跑，族人都是好不感激。



米糠除草 成效良好

花蓮農改場負責輔導奇美的助理研究員黃佳興表示，奇美的水稻耕作因為水圳中斷而停了廿多年之久，族人幾乎已經遺忘如何耕作了，因此農改場從頭開始教起，包括田埂修復、打田、打基肥、土壤檢測以及插秧。

稻種所選用的是花蓮農改場培育出來的「花蓮 21 號」，因為此一稻種對稻熱病呈中抗反應，適合有機栽種；一個月的時間內只噴了一次亞磷酸來增加抗性，生長情況良好。黃佳興同時也教導族人最新的有機技術，包括行株距放寬以及米糠除草。值得一提的是由農改場所開發的米糠除草，成效相當良好，示範田的兩分地中一半使用米糠除草、另一半沒有，而使用的那一塊田中雜草明顯的減少許多，雖然僅有一個月的時間，也很容易看出優劣之分。

對於奇美部落有機作物的未來發展，黃佳興認為族人的共同意識是相當重要的，因為部落共用一條溪水、稻田相鄰，全族必須要有一起參與有機的共識，才能真正長遠的發展下去。

奇美的水稻耕作因為水圳中斷而停了廿多年之久，農改場從頭開始教起，包括田埂修復、打田、打基肥以及插秧。





有機水牛 未來可能的部落亮點

事實上，奇美是塊發展有機農業的寶地，除了正在發展的數項作物外，就連路旁的牧草都沒有施放任何肥料或農藥。目前奇美部落大約有一百三十百頭左右的水牛，而且是以遷徙的方式來放養，無打針、吃得又天然，是為健康快樂的水牛。

花蓮區農業改良場場長黃鵬因此看到了部落發展新亮點。他認為，奇美的牧草不施肥、無農藥，只要未來土地經過驗證，就可成為有機牧草。「未來只需土地經過驗證便可養殖出有機牛，無須增加額外的養殖成本。」他指出，要做到不至於太困難，而且一旦養殖成功，奇美將會成為全國第一處養殖有機水牛的地方，可望變成部落未來發展的一大亮點。

奇美大約有一百三十百頭左右的水牛，以遷徙的方式來放養，無打針、吃得又健康，是為健康快樂的水牛。





親眼看到原本休耕的田地變成佈滿金黃稻穗，黃佳興（左一）滿是欣喜。

抓出發展的核心主軸

在外界的眼中，奇美是一個部落轉型相當成功的案例，對此吳明季認為，若是奇美有任何值得其他部落借鏡的地方，那便是始終緊抓著「文化」這個核心主軸。「想要轉型的部落都應該找出屬於自己的核心價值，即使在日後壯大了，也不要偏離了這個主軸。」此外，她也建議「不要心急」，轉型過程中最好讓所有族人的觀念都跟得上才進行，這樣步伐才不會亂掉。

奇美除了自己抓穩重點之外，在轉型過程中，政府方案的補助申請也是一大助力。對此她認為，每個部落中至少要有一位懂得與公部門、媒體溝通的人，因為她就她接觸到部落轉型成功的案例中，都是有著這樣一個人，居中扮演著對外溝通、中介橋樑的重要腳色。

「其實我們只走到一半而已。」儘管外界普遍認為奇美的部落轉型已建立出相當的模式出來，但吳明季總是如此審慎回應。她認為，奇美文化相當豐富，部落還有很大的發揮空間，未來部落將會朝著「活的博物館」這個方向來發展，讓遊客走在奇美的每一個角落都能夠有文化的感受、驚喜的發現，體驗到更多阿美族獨特的精采。

奇美是阿美族的文化發源地，擁有豐富的文化資產（左圖）。
傳統的年齡階級制度，在奇美部落依然維持相當作用（右圖）。（皆翻拍自奇美文物館）



瀾漫原住民風味的石頭火鍋

奇美部落的石頭火鍋是部落旅遊中最令人難以忘懷的一段，許多人一試就迷上了這濃厚的獨特阿美族風情。

過程中，首先是到秀姑巒溪撿麥飯石，然後是升火將九芎木燒紅。九芎木是一種特別的木材，剛砍下來還溼的木頭就可以燒，而且還很耐燒。這時候遊客則是在一旁用檳榔苞製作成檳榔苞鍋子，檳榔苞的質地頗硬，要手做折好一個鍋子要費上一番功夫。

接下來則是將燒紅的麥飯石，放到裝水與鹽巴的檳榔苞鍋子內，滾燙的石頭在湯中絲絲做響，把湯中的魚蝦都煮熟了。而在這個過程中，必須不斷將冷掉的麥飯石取出，再加入燒紅的麥飯石，並且同時先將大魚逐一放入，再將小魚蝦漸次放入，直到煮出一鍋鮮美的魚湯為止。

石頭火鍋三部曲：首先燒熟麥飯石（圖一）。水遇滾燙的麥飯石，立刻發出絲絲的煮沸聲（圖二）。魚蝦煮熟後，便完成一鍋美味的海鮮湯了（圖三）。



圖一



圖二



圖三