

國立臺東大學公共與文化事務學系
南島文化研究碩士班碩士論文

指導教授：林靖修 博士

The logo of Taitung University is a circular emblem. It features a central five-pointed star with a smaller star inside it. The Chinese characters "國立臺東大學" are written around the top inner edge of the circle, and "Taitung University" is written around the bottom inner edge. The logo is rendered in a light blue color.

「查莫洛 style」：
初探關島查莫洛人的飲食文化
A Preliminary Study of Indigenous Foodway:
A Case Study in Guam Chamorro

研究生：劉思安 撰

中華民國一零九年八月



國立臺東大學公共與文化事務學系
南島文化研究碩士班碩士論文

「查莫洛 style」：

初探關島查莫洛人的飲食文化

A Preliminary Study of Indigenous Foodway:

A Case Study in Guam Chamorro

研究生：劉思安 撰

指導教授：林靖修 博士

中華民國一零九年八月

國立臺東大學
學位論文考試委員審定書

系所班：公共與文化事務學系南島文化研究碩士班

本班 劉思安 君

所提之論文「查莫洛 style」：初探關島查莫洛人的飲食文化
A Preliminary Study of Indigenous Foodway : A Case Study in
Guam Chamorro

業經本委員會通過合於 碩士學位論文 條件
 博士學位論文

論文學位考試委員會：

林清修
(學位考試委員會召集人)

林清修
林清修

林清修
(指導教授)

論文學位考試日期：109年8月5日

國立臺東大學

附註：本表一式二份經學位考試委員會簽名後，分別送交系所辦公室及註冊組存查。

國立臺東大學 學位論文授權書

重要事項說明：依著作權法第十五條第二項第三款規定，「依學位授予法撰寫之碩士、博士論文，著作人已取得學位者，推定著作人同意公開發表其著作」。本校圖書資訊館就紙本學位論文之閱覽服務依前開規定，採公開閱覽為原則。如論文涉及專利申請、投稿論文、機密或其他法定事由，需延後公開紙本論文者，請另行填寫本校「學位論文延後公開申請書」。(申請書得自本館網站下載)

本授權書所授權之論文為本人在 國立臺東大學 公共與文化事務學系南島文化研究碩士班系(所)

組 108 學年度第 二 學期取得 (碩士博士) 學位之論文。

論文名稱：「查莫洛 style」：初探關島查莫洛人的飲食文化

- 一、本人具有著作財產權之上列 (學位論文 書面報告 技術報告 專業實務報告) 之電子全文(含書目、摘要、圖檔、影音資料、附件等)，依著作權法規定，非專屬、無償授權予下列單位得重製、上載網站，藉由網路傳輸，提供讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印。

單位	公開上網時程
本人畢業學校	(依據 108 學年度第一學期第 3 次行政會議決議：研究生畢業論文延後公開上網時程，至多以三年為原則) <input checked="" type="checkbox"/> 立即公開 <input type="checkbox"/> 一年後公開 <input type="checkbox"/> 二年後公開 <input type="checkbox"/> 三年後公開
國家圖書館	<input checked="" type="checkbox"/> 立即公開 <input type="checkbox"/> 一年後公開 <input type="checkbox"/> 二年後公開 <input type="checkbox"/> 三年後公開
	<input type="checkbox"/> 不同意公開
與本人畢業學校圖書資訊館簽訂合作協議之資料庫業者	<input checked="" type="checkbox"/> 立即公開 <input type="checkbox"/> 一年後公開 <input type="checkbox"/> 二年後公開 <input type="checkbox"/> 三年後公開
	<input type="checkbox"/> 不同意公開

- 二、本人 (同意 不同意) 本人畢業學校圖書資訊館基於學術傳播之目的，在上述範圍內得再授權第三人進行資料重製。

上述授權內容均無須訂立讓與及授權契約書。依本授權之發行權為非專屬性發行權利。依本授權所為之收錄、重製、發行及學術研發利用均為無償。上述同意與不同意之欄位若未勾選，本人同意視同同意授權。

學 號：10400402 (務必填寫)

研究生簽名：劉思安 (親筆正楷)

指導教授簽名：林靖修 (親筆簽名)

日 期：中華民國 109 年 8 月 25 日

本授權書(得自本校圖書資訊館網站下載)請以黑筆撰寫並影印裝訂於書名頁之次頁。

謝誌

本篇論文能完成，是超乎我預期的，研究所花了將近四、五年尋找靈感，前後換了至少三個不同論文方向，中間一度休學到教會工作，在我覺得不可能完成論文的時候，神告訴我：「你有新挑戰，祂有新力量」——祂知道我所行的路，祂試煉我之後，我必如精金（伯 23:10），我便一邊喊著想放棄一邊又一步一步緩慢的前行，前進的速度宛如樹懶一般，動一下停好幾下，不小心拖到我的最後年限，但因著新冠肺炎的影響使我僥倖有延長時效的機會，終於在今年產出論文，一路走來就好像聖經上說凡事都有定期，天下萬物都有定時（傳 3:1），上帝似乎將我的時間表都放在適合的位置上。

寫作過程難免會有些壓力，再加上我會習慣性地先做好別人託付我做的事情、一直幫他人做事來獲得小小成就感，不願面對自己該做又不擅長的論文寫作，而神讓我遇到一位對我非常有耐心、容忍度極高、心臟夠強壯的靖修老師，非常感謝老師包容我時常沒有在時間內完成進度、願意一直陪我到最後、沒有放棄我甚至我自己還相信我能完成學業！另外神也為我預備在內湖循理會、台東浸信會都有一群疼愛、關心我的家人，使我能在喜樂小組宣洩壓力、教會的牧師、師母們、弟兄姊妹為我守望代禱，小組長龍雲、玲娟媽媽、丁爸爸時不時向我打氣。

最重要的是關島的家人們對我的信任、讓我有機會完成這篇論文，還有我最親愛的爸爸、媽媽、妹妹百分之百的支持我所做的每個決定以及每日每夜陪伴我、幫我檢查與潤飾字句的 Daong，還有太多要感謝的人、事、物.....

在人不能，在神凡事都能（太 19:26），回首這一切真是神大大的恩典，為我安排合適的時間、合適的人來協助我完成這篇論文，因此我靠著那加給我力量的，凡事都能做（腓 4:13），榮耀、感謝歸與神！

「查莫洛 style」： 初探關島查莫洛人的飲食文化

作者：劉思安

國立臺東大學公共與文化事務學系南島文化研究碩士班

摘要

筆者在進行 2016 年太平洋藝術節(Festival of Pacific Arts, 簡稱 FestPac) 的查莫洛人飲食文化的田野調查時，意外地被報導人接受為並對外公開宣稱為他們的臺灣「女兒」。隨著田野調查的深入，越發覺得查莫洛人的飲食文化與家庭關係、族群認同等密不可分，於是促成了筆者進行本研究的動機。本研究主要在探討關島(Guam)查莫洛人(Chamorro)的飲食文化。從食材的觀點切入，可以發現查莫洛飲食即便在面臨殖民處境，仍然勇於接納新事物並且融會貫通為己用，成為查莫洛食物的一部份。從味覺記憶的觀點來討論，查莫洛食物更是聯繫成員之間的媒介，味覺記憶來自於與家人生活的每一刻。從口味上來探討查莫洛食物的宣稱，筆者發現查莫洛文化積極的一面，透過味道的「轉化」，展現出對於殖民處境的迂迴抵抗；透過文化交流，使他人接觸查莫洛文化的「根源」並且加以應用，增加查莫洛文化的可能性；透過關係的建立，擴大親屬關係的網絡，使其成為查莫洛的新力量。查莫洛人經歷不同階段的殖民統治，不僅在苦難中磨練出應對的巧思，在困境中保持抵抗的勇氣。查莫洛的文化就像是一條通往大海的流水一般，途中受到許多不同的外來文化影響，但他們選擇接受並內化成自己的樣式，之後依然繼續前行最後通往無邊際的大海之中永存。

關鍵詞：關島、查莫洛、飲食、家庭、文化認同

A Preliminary Study of Indigenous Foodway: A Case Study in Guam Chamorro

□□□

Author: Liu Shih-An

Abstract

During the period of doing fieldwork in the Chamorro food culture at the 2016 Pacific Arts Festival, I was surprisingly called by my informants as their ‘daughter’ in Taiwan. At that time, I just participated in food festival run by them. Why did they willingly see me as their ‘daughter’? When I tried to understand meanings of this experience, I gradually realized that I had begun to study Chamorro’s culture of food and social relations. Furthermore, I found that the diversity of Chamorro’s food culture is deeply related to their colonial history and their reactions to globalization in the Pacific. However, even their food culture has apparently been changed and bought ingredients from the supermarket, they still claim that they are disposed of having food in ‘Chamorro Style’. This dissertation is to look at meanings of Chamorro Style in Food culture. From the investigation of Chamorro Style in cultural, historical, and social meanings, I argue that Chamorro’s culture is like running water leading to the sea. Influenced by many different foreign cultures on the way, but they choose to accept and internalize into their style and then continue on their way to the sea.

***Keywords:* Guam, Chamorro, food, family, Cultural Identity.**

章節目錄

第一章 緒論.....	1
第一節 研究動機與背景.....	1
第二節 問題意識.....	2
第三節 相關文獻與理論回顧.....	4
第四節 研究方法與對象.....	9
第五節 論文架構.....	21
第二章 從過去到現在：查莫洛人的餐桌.....	23
第一節 西班牙殖民與查莫洛人的飲食文化.....	23
第二節 查莫洛文化中心的飲食工作坊與 Pagat 的私人廚房.....	30
第三節 長桌宴席：節慶料理.....	38
第四節 小結.....	47
第三章 查莫洛人的味覺記憶.....	50
第一節 查莫洛人味覺記憶的作用場合.....	50
第二節 查莫洛人的日常飲食.....	54
第三節 查莫洛人味覺記憶的傳遞與流失.....	66
第四節 小結.....	70
第四章 從他者到自我：查莫洛人的口味.....	72
第一節 <i>fina'denne</i> 與「轉化」.....	75
第二節 <i>kelaguen</i> 與「根源」.....	82
第三節 以食物建立的「關係」.....	95
第四節 小結.....	100
第五章 結論.....	102
參考書目.....	107

圖目錄

圖 1、圖為 Ray 捕獲的淡水蝦-Uhang.....	26
圖 2、左：淡水鰻魚-Asuli、右：鱸鰻-Anguilla marmorata.....	26
圖 3、Viloria 兄弟在卡塔文化工作室吹海螺（左）、頭盔渦螺（右）.....	26
圖 4、左：椰子蟹腳項鍊.....	27
圖 5、右：用紫海膽的棘所製成的項鍊.....	27
圖 6、關島的檳榔.....	28
圖 7、左：查莫洛文化中心飲食工作坊——椰子葉搭建而成的棚子.....	31
圖 8、右：查莫洛文化中心飲食工作坊——製作甜點的窯.....	31
圖 9、左：查莫洛文化中心飲食工作坊——灶台.....	31
圖 10、右：查莫洛文化中心飲食工作坊——公共廚房的瓦斯爐.....	31
圖 11、左：曬肉木盒.....	32
圖 12、右：給訪客享用的餐食.....	32
圖 13、筆者與實習生一起製作大小不平均的 rosketti.....	32
圖 14、紅米飯.....	33
圖 15、tuba，椰子酒精飲料.....	33
圖 16、查莫洛語椰子樹各部位示意圖海報.....	35
圖 17、查莫洛常用蔬果之雙語（查莫洛語／英語）對照圖海報.....	35
圖 18、烘培師傅 Donny 用 katupat 裝生米準備煮紅米飯.....	37
圖 19、Pagat 教筆者準備燉煮椰奶燉鮭魚香蕉泥.....	37
圖 20、筆者與 Pagat 一起完成的椰奶燉鮭魚香蕉泥.....	37
圖 21、左：在查莫洛文化中心吃到香蕉 gollai äppan.....	40
圖 22、右：在 Merizo 宴席上吃到麵包果 gollai äppan（在紅米飯之後）.....	40
圖 23、紅米飯之後右下角為 pan，中間薄薄一片片的是 titiyas.....	40
圖 24、Merizo 宴會上的各種燒烤、煙燻的肉類.....	41
圖 25、左：Merizo 宴會上的黑色 fina'denne'.....	42
圖 26、右：在 Joe Viloria 家，他自製的白色 fina'denne'.....	42
圖 27、在關島喪禮上的肉湯 fritada（擺在中間顏色較深的料理）.....	42
圖 28、左：在關島喪禮上——女孩準備夾取 lumpia.....	43
圖 29、右：盤子中最下面的就是 tamales gisu.....	43
圖 30、左：在 Merizo 宴席會上吃到烤魚.....	44
圖 31、右：關島喪禮中的餐點——生魚片（下）、eskabeche（上）.....	44
圖 32、左：查莫洛文化中心飲食工作坊的雞 kelaguen。.....	45
圖 33、右：2018 年 Joe Viloria 剛製作完的蝦 kelaguen.....	45
圖 34、查莫洛文化中心飲食工作坊的廚師煮 gollai hågon suni.....	46
圖 35、左：各式沙拉.....	46
圖 36、右：在查莫洛文化中心 Arlene 帶自己做的醃蘿蔔泡菜當午餐配菜.....	46

圖 37、左：2018 年 Arlene 買查莫洛蛋糕請筆者品嚐	46
圖 38、右：Joe Viloría 切查莫洛蛋糕及做雞蛋沙拉當作早餐	46
圖 39、從關島喪禮餐點中外帶回來的 <i>guyurai</i>	47
圖 40、Viloría 兄弟的戶外廚房	55
圖 41、Joe Viloría 從 COST- U- LESS 賣場買牛肉回來煙燻	58
圖 42、左：Joe Viloría 製作 <i>fina'denne</i> 時喜歡加壓爛烤過的辣椒	58
圖 43、右：Joe Viloría 製作完成的 <i>fina'denne</i> '	58
圖 44、Joe Viloría 炒的炒飯作為早餐	60
圖 45、左：Ray 將柴火點燃煙薰用的大鐵桶，並在頂部蓋上蓋子悶 3 個小時	61
圖 46、右：Ray 用鐵線掛上醃製過的牛肉進行煙燻	61
圖 47、Ray 把鐵線換成網架煙燻全鴨	61
圖 48、Joe Viloría 從 super happy mart 買鮭魚頭回家炸	62
圖 49、Joe Viloría 喜歡炸鮭魚頭	62
圖 50、左：Ray 捕獲巴掌大小的單角鼻魚適合用炸的，並搭配 <i>fina'denne</i> '食用 ..	62
圖 51、右：單角鼻魚標本照片	62
圖 52、Joe Viloría 準備小白菜、彩椒、蘑菇、小黃瓜、蝦，色彩豐富的晚餐	63
圖 53、Joe Viloría 使用改良過的工具小心翼翼的刨出細緻的椰絲	64
圖 54、Joe Viloría 教導筆者如何使用刨絲工具的姿勢	64
圖 55、椰子蟹的螯力氣很大，Ray 用鐵網搭建小屋以防牠們逃脫	64
圖 56、左：Joe Viloría 客房的冰箱一角的各種果汁飲料	66
圖 57、右：Joe Viloría 客房的五斗櫃一角的各樣罐頭	66
圖 58、左上：Joe Babauta 帶筆者到中式風格裝潢、賣查莫洛料理的咖啡店	76
圖 59、右上：Shirley's coffee shop 的菜單	76
圖 60、左下：Joe Babauta 幫筆者點的餐	76
圖 61、右下： Shirley's coffee shop 的服務生會主動詢問是否要續杯黑咖啡	76
圖 62、炒飯類被歸類在午餐或晚餐	77
圖 63、左上：傑夫海盜餐廳著名的招牌	79
圖 64、右上：傑夫海盜餐廳店內寬敞的室內空間，還可以遠眺海面	79
圖 65、左下：傑夫海盜餐廳的菜單	79
圖 66、右下：餐點範例	79
圖 67、關島的肯德基，融入在地的查莫洛特色，有紅米飯跟 <i>fina'denne</i> '	80
圖 68、Viloría 兄弟預備蝦 <i>kelaguen</i>	86
圖 69、朗島部落的媽媽們預備豐盛餐點	86
圖 70、左：桔貝類項鍊、手鍊、魚骨髮簪、J 型與 V 型魚鉤	88
圖 71、右：用植物纖維搓成的繩子、斧、鑽洞器、投石袋、小包包	88
圖 72、左：Joe Viloría 在臺東大學的灶空間進行查莫洛飲食文化的分享	88
圖 73、右：Joe Viloría 利用冷凍大草蝦製作成的蝦 <i>kelaguen</i>	88
圖 74、左：Joe Viloría 用市售椰漿罐頭製成椰奶豬肉湯	89

圖 75、右： Joe Viloría 用紅色辣椒製成的黑 <i>fina'denne'</i>	89
圖 76、椰子樹各部位使用用途	90
圖 77、左： Joe Babauta 在蓋亞那工作坊製作的蝦 <i>kelaguen</i>	91
圖 78、右：學員製作的烤雞肉式的 <i>kelaguen</i>	91
圖 79、成為 Pagat「女兒」的第一個夜晚，與 Pagat 搭肩一起看台上表演.....	96

表目錄

表 1、2016~2019 年關島-臺灣交流活動筆者參與程度表.....	14
表 2、關島 1668 年至今歷史簡表	17
表 3、古代查莫洛人的階級表	21
表 4、關島原生食材簡表	24
表 5、原住民食材簡表	27
表 6、西班牙殖民時期引進的食材簡表	29
表 7、節慶料理之長桌上餐點擺放順序（由頭至尾）	38
表 8、節慶料理中所使用的食材來源整理表	47
表 9、2018 年筆者在 Joe Viloría 家日常飲食的食材來源.....	55
表 10、筆者 2018 年在關島十天的每餐餐點內容	56
表 11、2017 年至 2019 年報導人在臺灣的飲食交流選擇使用的食材	91
表 12、 <i>kelaguen</i> 使用的食材演化.....	94

第一章 緒論

第一節 研究動機與背景

若不是因為自己不擅長拒絕別人的個性，筆者應該不會跟著老師同學去參與 2016 年的太平洋藝術節，終其一生大概也不會去關島觀光，更別說結識查莫洛人。¹即使參與了太平洋藝術節，去了關島，認識了查莫洛文化，筆者也從未想過要以此作為論文的研究主題。然而這一切就像是上帝在動工，在報導人數次前來臺灣進行文化交流時，對於筆者親切的關心，使筆者感受到這一份跨越太平洋的關係是真實的，因此筆者才終於緩慢地敲起了鍵盤，展開這一份關於查莫洛飲食文化的研究。

2016 年筆者修了所上一門課——世界南島族群概論，而有機會參加四年一次的盛會——第 12 屆太平洋藝術節，這次在關島舉辦，為期兩週（5 月 22 日至 6 月 4 日），近 30 個島國的代表團隊湧進關島，共同慶祝太平洋地區的文化藝術。因著每天要自行處理三餐的緣故，筆者常在查莫洛文化中心（Sagan Kotturan Chamoru Culture Center）徘徊，進而觸發對查莫洛多元飲食的產生興趣。藉由觀察餐飲的準備過程、品嚐工作坊提供的食物結識了五位關島的查莫洛人，他們分別是：在查莫洛文化中心擁有自己戶外廚房的 Pagat 和 Ophing 一對老夫妻、椰子葉編織老師 Joe Babauta、既是獵人又是工藝師的 Joe 和 Ray Viloría 兩兄弟。

我們相處的時間其實只有短短十天不到，但 Pagat 和 Ophing 就在公開場合表示筆者與另外兩位同學是他們的關島「女兒」，並教我們一道查莫洛料理，要我們學會後帶回臺灣與親朋好友分享，這樣便能傳承查莫洛文化，而 Viloría 兄弟及 Joe Babauta 便成為我們的關島叔叔。在 2016 年太平洋藝術節中有來自世界各地的人，臺灣團也有數十人參加，為什麼 Pagat 和 Ophing 要認相處不到十天的我們為「女兒」？本以為這只是當下的客套話，卻造就後續的發展。

延續 2016 年的情緣，國立臺東大學與國立臺灣史前博物館合作辦理「太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話」活動，邀請關島查莫洛人來臺灣進行文化

¹ 本研究指稱 Chamorro 引用關島觀光局中文版網頁（<https://www.visitguam.org.tw/>）所使用的「查莫洛」一詞。

交流，不過因為時間與經費的緣故，最後只有 Joe 和 Ray Viloría 兩兄弟應邀前來。筆者是這場活動工作人員之一，主要負責協調文化交流的行程，也在部分場次擔任臨時翻譯。筆者與同學竭盡心力地為我們的「關島家人」規劃活動，並帶著他們到蘭嶼拜訪知名達悟族作家夏曼·藍波安、到排灣族的拉勞蘭部落、卑南族的寶桑部落，簡單地與部落族人做飲食與文化交流，也到史前館辦理的講座活動分享，到卡塔工作室交流工藝等，筆者在這過程中發現他們對自身文化的熱愛，不僅帶大量價值不菲的工藝品來臺灣，也將他們參與拍攝的、講述查莫洛文化的微電影帶來，就為了要與臺灣分享查莫洛文化，使筆者深受感動。

Joe 和 Ray Viloría 兩兄弟生平第一次來臺灣進行文化交流，不僅在臺東造成很好的迴響，回到關島的他們也向其他關島的家人們分享交流的經驗與在臺灣的看見。2018 年初，國立臺灣史前文化博物館，再度邀請關島的查莫洛人來臺灣作飲食方面的交流，這次除了 Viloría 兩兄弟之外還有 Joe Babauta，一共三人。依據前次經驗，他們發現臺東明明有許多椰子，與關島查莫洛人相較之下，臺灣的原住民族卻不太懂得怎麼使用椰子，這使他們覺得很可惜。查莫洛人的飲食文化會使用到木薯、芋頭、山藥、各樣肉類、魚、米以及其他蔬菜，也會使用香蕉、麵包果等，這些都與臺灣原住民族所使用的食材有很大程度的類似，故這一次邀請關島的叔叔們來臺灣進行的交流，就以飲食文化為主題。

同年年底，筆者有機會到關島拜訪「關島的家人們」，因而有更多的時間與機會與他們一同吃喝，發現在經歷過不同的殖民國、社會變遷的影響，查莫洛人的食物似乎已被轉換為文化認同的重要象徵符號之一，儘管街上多了許多外來餐館、日常飲食習慣的改變卻也隱約有查莫洛人的獨特風格，至於什麼是查莫洛風格的飲食便是筆者想藉由本篇去探索與了解。

第二節 問題意識

在數次與幾位報導人接觸的經驗裡，深深覺得食物是筆者與報導人們之間的重要連結，也是這些查莫洛人展示自我的一種媒介，因此激起筆者對於查莫洛飲食文化意義的探討。在筆者的觀察中，最讓人印象深刻的是，為何這些報導人們都這麼

願意教陌生人如我，學習如何製作查莫洛料理？這與筆者在臺灣所接觸到、強調「文化是某一群體的專屬」的經驗十分不同。

查莫洛的食物除了傳統風格的料理之外，也包括融合其他外來風格的料理，甚至在筆者好奇地詢問查莫洛族人時，亦有報導人提到了「查莫洛 style」這樣的概念。這使筆者非常好奇在他們眼中查莫洛飲食文化裡的「查莫洛 style」究竟是什麼，這與他們無私分享的精神有關嗎？

關島經過不同時期的殖民，造成查莫洛人傳統文化的斷裂，如語言、社群、祭儀等，但在查莫洛人的飲食文化上，反而出現了融合、創新等不一樣的結果，是什麼原因讓查莫洛人的飲食文化得以跨過時代的變遷，不僅使傳統飲食文化的精神得到繼承，且讓飲食文化更加豐富？而飲食受到不同外來文化的影響出現了不同料理，包括西班牙料理、日本料理以及現在的美國料理等等，當代查莫洛人的飲食已和早期文獻所記載的，有了更加多元的樣貌，筆者在關島嚐過的美式餐廳、中西合併的複合式餐廳的菜單內容至少有一兩道料理前面會冠上“Chamorro”字樣，這使筆者好奇什麼是「查莫洛料理」，並透過報導人們所體現的精神初探查莫洛人是如何定義「查莫洛料理」？

自從筆者於 2016 年到關島參與太平洋藝術節開始，「查莫洛料理」便成為筆者與報導人之間的橋樑。太平洋藝術節過後，幾位報導人數次來臺灣進行文化交流，不論交流主題為何，每次卻都會有正式與非正式的查莫洛飲食交流活動，可見「查莫洛料理」是查莫洛人對外展示文化特色的重要形式之一。那麼在這幾位報導人的文化展示中，「查莫洛料理」所要傳達的訊息是什麼？又是如何傳達的？

筆者將在第二章從西班牙殖民前後查莫洛人的飲食變化比較以及現在餐桌上的節慶料理中討論查莫洛料理展示出關島社會的多樣性、文化的連續性，透過第三章再訪關島時，在報導人家中觀察的日常飲食料理與一場喪禮彌撒中的餐點進一步討論查莫洛飲食文化的連續性，並從中延伸查莫洛的 *inafa'maolek* 相互依存的精神，最後於第四章關島的外食經驗與報導人來臺灣的文化交流中的現象解釋查莫洛人對於自身文化無私分享的精神，並以 *fin'a'denne'* 及 *kelaguen* 為例來定義什麼是查莫洛料理、透過料理傳遞文化精神。

第三節 相關文獻與理論回顧

針對筆者的問題意識，首先需要更加認識的是對於關島查莫洛人的相關民族誌研究，包括早期的飲食、傳統社會制度、家庭及親屬關係，乃至於性別與當代議題等。第二個面向需要進一步爬梳的是關於飲食文化的諸多研究，包括飲食與認同、味覺記憶、食物作為物質等等。

關島查莫洛人的民族誌

關於關島查莫洛人的民族誌，大多是英文文獻且在臺灣不易取得，筆者所能蒐集到的文獻資料除了部分是出版品的文獻資料之外，另外一大部分來自於具有公信的網路專文。先說網路專文的部分：

Guampedia 網站是由關島的 Guampedia Inc 非營利組織在 2002 年所成立，並於 2008 年 4 月正式上線，著重介紹查莫洛人的文化和馬里亞納群島與關島的歷史。該組織是由董事會和專職員工負責營運的，而網站內的條目文章的都是由 140 多位研究人員、文化專家等撰寫而成，並在每一篇條目文章都有屬名作者。此外 Guampedia 也是關島大學密克羅尼西亞地區研究中心的附屬計畫，並與包括關島博物館在內的機構與組織合作。²在筆者進行田野調查期間，報導人十分推薦筆者使用網站資料以認識查莫洛文化，故筆者將其列為可信任之參考資料來源。

Lawrence J. Cunningham (1992) 的 *Ancient Chamorro Society* 一書中整理了許多西班牙殖民前期，紀錄有關查莫洛人的文化各層面的文獻，包括查莫洛人的起源、遷移、飲食、服飾、建築、工藝、武器、金錢、信仰態度與價值觀、以及宗教、傳說、風俗節慶、藝術技能教育、社會結構與政府組織等，此書可以讓我們認識查莫洛人在還未受殖民之前的狀態，也能讓我們認識當代查莫洛人依然延續了哪些文化。

在出版品的部分，Laura Marie Torres Souder-Jaffery (1992) 在 *Daughters of the Island* 書中，講述許多關島查莫洛女性組織者的經驗。作者在書中的一開始提到了

² About Guampedia, <https://www.guampedia.com/about-guampedia/>

當代查莫洛年輕一輩女性的生活兩難：一方面是做為職業婦女的自我實現感，另一方面是作為妻子和母親的價值與傳統。關島在戰後從自給自足的社會轉為消費社會，大部分的糧食物資需靠進口再加上不斷向外賣地，造成經濟被外部控制，傳播媒體的出現加深了關島的美國化，儘管如此，查莫洛仍然是女人為文化保護者又是變革的推動者，女人作為母親，在歷史上一直是家庭權力的象徵，也是孩子社會化的主要媒介，她們影響家庭生活的所有領域並為關島的家庭生活作出重大的貢獻。

Jonathan Fanning 在其碩士論文 *We Flow Like Water: Contemporary Livelihoods And The Partitioning Of The Self Among The Chamorro Of Guam* 中探討查莫洛人在殖民情境對於自我的認知。當代查莫洛人夾在「生活」（追求傳統）與「生計」（追求成功）之中，不僅傳統與成功雙邊皆輸，且在代間差異中否認對方的文化實踐，於是集體落入查莫洛文化無可避免的流失的情緒中。但作者大膽地指出，所謂的「culture loss」（文化流失）只不過是殖民者強加的話語的具體化結構，然而我們可以通過認識到這一點，進而重新尋求途徑，重新掌握自我的主體性。

Jonathan Frank Blas Diaz (2015: 279-286) 在 *Asian American Religions Cultures* 一書的“Chamorro Spirituality”文章中探討查莫洛人的歷史、信仰及習俗，在傳統的信仰上，查莫洛人相信自然界的一切都擁有一種應該被尊重的內在力量，因為他們與世上萬物同屬一個祖先，都具有親緣關係，因此維護彼此的和諧與秩序的狀態對於查莫洛人來說非常重要，而這樣的精神被稱為 *inafa'maolek*。當代的查莫洛人大多改信天主教，仍然會通過亡靈節等天主教儀式來繼續維持對祖先的崇拜。

飲食與文化

有關什麼時候吃、吃什麼以及吃多少已不只是像食慾及荷爾蒙那樣的本能需要，從人類學的角度來看，更是社會關係、文化偏好和物質資源價值判斷與選擇的反映，飲食是顯示區別還有階級關係不斷演變的指標。「我吃故我在」餐盤上的食物透漏著我們的現在和過去的身分、社會位置甚至是我們社會在世界上的位置 (Fernandez-Armesto 2012)。

食物可分為生食／熟食、可食／不可食、潔淨／污染等結構性的對比關係，提供了深層的分類與秩序象徵意義，生火煮食對社會造成的影響：生的食物一旦被煮

熟，文化就從這裡開始。人們為在營火旁吃東西，營火堆便成為人們交流、聚會的地方，社會從而以聚餐和確定的用餐時間為中心，組織了起來。當烹飪把用餐轉化成有助社交的活動，食物也逐漸被禮節儀式所包圍。禮儀永遠在演化發展，因為禮節的一部分目的就是要排除圈外人，要是有人闖入，打破了禮俗，就得重新制定規範。不同的文化有不同的禮俗，嚴重的禮儀藩籬，亦即那些被強制執行的禮儀，不僅存在於階級間，也存於文化間。

飲食與殖民

現代關島查莫洛人的飲食已經與早期查莫洛人的飲食習慣不一樣，受到殖民與外來商人影響，早期查莫洛人習慣吃根莖類食物、新鮮的魚肉等，現在則有各樣的罐頭食品及外來餐館可以品嚐到韓式料理、墨西哥料理、日式料理、中華料理、美式料理等。

Souder 在 *Daughters of the Island: Contemporary Chamorro women organizers on Guam* (1992) 提到經濟繁榮使關島自給自足的社會轉為消費社會，大部分的糧食物資需要靠進口，除此之外，教育及媒體也深深影響這些原住民，殖民者透過學校、教會等教育孩童公共衛生、營養、主流文化所熟知的食物，並快速引進糖、精緻麵粉、麵包、茶、酒。電視的出現將世界搬進了他們客廳，傳播媒體的出現促使工業化食品的廣告頻傳加速、加深了關島的美國化。

“Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples” (Kuhnlein 1996) 的作者提出人們會因著環境的改變、社會和個人關係的影響以及受政治、技能與技術的限制等來選擇不同的食物來滿足自己的需求，環境的改變影響動、植物的生長，間接也影響人類的農作與採集、狩獵的活動。隨著外來者的進入，越來越多原住民離開了他們的傳統領域，導致他們原有的飲食習慣、文化知識，如栽種技術、食物加工、分食文化等逐漸消失，而政治問題影響原住民如何保存、使用食物的知識再加上殖民化，這些技能、知識系統流失得更快速。關島的查莫洛人不斷的向外販賣土地也是快速流失的原因之一。

飲食與家庭

早期對於不同社會記憶模式的思考，主要區分文字社會和無文字社會間的差異，認為有文字社會是以「文字」，而無文字社會則是以「口語記憶」，做為文化資訊儲存的主要場域（胡家瑜 2004）。歷史對原住民來說不是「寫」出來，而是「活」出來；不是去「讀」的，而是去「經驗」的（孫大川 2010）。無文字社會除了口語記憶外，還有偏重感官和情緒等非口語化的記憶符碼。例如佩特森的《Coi：故事和食譜》（Coi: Stories and recipies）把所有食物當作是記憶的一種形式，他認為所有的食物都是有關記憶的，並認為自己工作的一部分是在創新菜色的同時，一併「實現期待」。他的工作就是「料理出能以某種方式，觸發所有客人原始記憶的食物，並利用共同的經驗來創新新料理（Wilson 2017(2015)）。」

食物記憶從出生前就開始了，我們生來都是帶著母親飲食習慣的迴響，這意味著在談到味道時，沒有一個人的食物記憶是像一張白紙那樣完全空白的；由於在子宮裡的經驗，我們會傾向對某些食物先做出反應。記住不同的味道是我們的身體與所處的周遭世界，進行互動的主要方式之一。人類的嗅球是中樞神經系統唯一透過鼻腔直接暴露在環境之下的部分，因此相較其他感官，氣味和味道則直接從餐盤湧上，通過鼻子再到大腦。當我們察覺到氣味和味道時，實際上味道不是源自食物本身，而是我們創造了它們，我們在腦海中創造了一個「味道形象」（flavour image）就像我們會對認識的人的臉孔，建立一個記憶庫一樣。不同的是，味道和氣味會不可磨滅地存放在我們的記憶庫裡，記憶是唯一最強大，驅動我們怎麼學會吃的力量；它塑造了人們所有的渴望（Wilson 2017(2015)）。

飲食文化背後包含著一個族群複雜的物類邏輯，從自然到人文，從日常生活到神聖的世界，飲食乃是文化認同最強韌的堡壘。我們的口味變了，吃的習慣改了，這當然是文化失落的警訊。把我們的口味找回來，因而是原住民文化復振運動中不可或缺的一環。我們對食物的喜好是後天習得的，身為雜食性動物的我們擅長改變飲食方式，藉以適應不同環境。

對於飲食的喜好、口味，可能跟基因遺傳、生長環境有關，我們對某種食物的胃口好壞深受社交刺激影響，喜歡和不喜歡吃的東西，也正反映出我們進食時所處的環境，並隨時間的不同，喜愛的食物口味也可能跟著改變。1996年心理學家 Kent

Berridge 提出了想要與喜歡的不同：「想要」(wanting) 是對吃某樣東西有動機，是神經上的和心理上的；「喜歡」(liking) 則是食物實際上能帶來愉悅的感受。但有其他神經科學家認為這兩者之間是保有「高度的糾結」，就像吸毒者，想追求記憶中的快感：我們喜歡的食物以持續作為重要的刺激動力，來塑造出我們怎麼吃以及吃些什麼，如果我們對吃的核心看法是一成不變的，也許這就是為什麼能發展出我們自己的原因 (Wilson 2017(2015))。

在胡家瑜的《賽夏儀式食物與 Tatinii (先靈)記憶: 從文化意象和感官經驗的關連談起》探討賽夏族儀式中出現的日常食物：糯米糕、糯米飯、小米飯、豬肉等，因比起其他器物具有更高的普遍、生活、愉悅、易於取得和能被消化吸收等特性，也蘊含更豐富多樣的感官層次，如觸覺、味覺、嗅覺與視覺，透過食物物質實體和感官經驗的互動過程，突破表面的變化，持續喚起記憶，連結現代賽夏人與 tatinii 的聯繫關係，連結食物、祖先記憶與文化意象再現的關係。

食物作為物質

食物是滿足生命需求與歡樂聯想的物質，因此食物的控制和分配是權力運作的結果；食物也是連結和體現親屬關係最好的媒介，可以從物質和血緣二個層面表達生命本質的交融性，而烹調不只是調理食物的方法，烹調帶來了新的特殊功能、有福同享的樂趣以及責任，它比單單只是聚在一起吃東西更有創造力，更能促進社會關係的建立，它甚至可以取代一起進食這個行為，成為促使社會結合的儀式。同時，食物的品味也潛意識地區辨了社群的差異，是社會階級界線劃分的基本要素，富人的餐桌是財富分配機制的一部分，他們的需求使食物供應不絕，他們浪費的食物餵養了窮人。

分享食物是互相餽贈的基本形式，互相餽贈維繫黏合了社會，食物分配鏈聯繫了社會，創造互相依存的关系，抑制革命並使附庸階級安守其位。從不同面向食物能帶出不同的界定與認同，像是在政治史學界中，食物是從屬關係的要素，食物分配和管理是權力的核心；在自然環境裡，環境史學家則認為食物是連接生存鎖鏈的環節，是人類拚命想要主宰的生態體系的實質成分，我們與自然環境最親密的接觸是發生在我們把它吃下去的時候 (Fernandez-Armesto 2012)。在社會變遷過程當中，

食物經常被轉換為文化認同的重要象徵符號等，所以吃／食物已經進入到習慣、文化及宗教的範疇。

綜合以上文獻說明對於文化的記憶方式不僅只於文字、口說，還有人類最根本的需求「吃」，利用食物承載一族群的文化，便如本研究將在第三章論述報導人日常飲食的料理方式的記憶源自於母親，母親在查莫洛文化傳承中佔有一席之地。儘管查莫洛人歷經各種不同的外來文化殖民，造成一些文化知識流失，但查莫洛人的節慶料理中呈現文化的學習、轉換再分享的過程，筆者將在第二章進行討論，並在第四章延伸食物的料理方式、口味區分出查莫洛人的他者與自我的關係。

第四節 研究方法與對象

本研究目前累積的田野調查自 2016 年起，包括：2016 年，筆者參與關島太平洋藝術節 (Festival of Pacific Arts)，進行為期兩週的田野調查並認識查莫洛的朋友並成為了他們的家人；2017 年，筆者協助國立臺東大學南島文化中心辦理「太平洋南島文化資產的看見：關島與台灣的對話」，邀請 Viloría 兄弟來臺分享關島查莫洛文化；2018 年，筆者到關島寄住 Viloría 兄弟的家，與 Pagat 和 Ophing 夫妻以及 Joe Babauta 一家互動，進行 10 天的田野調查；2019 年，筆者利用 Joe Babauta 來臺參與原民會辦理「南島民族技藝交流工作坊」的機會，相約敘舊並進行訪談。期間亦有兩次查莫洛家人來臺文化交流。本研究之研究方法以參與觀察法為主，並受時間、空間的因素，筆者採納多點民族誌的方法進行田野調查，分別在關島與臺灣，筆者以他者的身分進入報導人的場域進行觀察以及報導人以他者的身分到臺灣展現自身文化，雖然筆者參與不同的田野場域，但因筆者每次田野調查時間不長，故以檔案研究法查找相關書籍、期刊、論文等資料來補充在田野訪談時不足的部分。

筆者在每次的參與觀察中有訪談到的報導人就是筆者在 2016 年第一次前往關島參加太平洋藝術節時，在查莫洛文化中心藉由觀察餐飲的準備過程、品嚐工作坊提供的食物時，結識的幾位關島查莫洛人，包括：

在查莫洛文化中心擁有自己戶外廚房的 Pagat 和 Ophing 夫妻

Pagat 與 Ophing，兩人都差不多六、七十歲，Pagat 全名是 Pagat Danny Jackson，他說他是 *magalahi* 曾是某村落最高階級的人，也是氏族裡的醫治者，他可以跟祖先溝通。查莫洛文化中心算是他們第二個家，平日沒事他們會從另一個村落開車 20-30 分鐘來這裡。舉辦藝術節的這段時間，他們都要一大早先來整理場地等廚師們來。結束後，他們也要等大家散會收拾東西，做完最後清潔才能回家，每天就這樣來來去去的忙碌，他們雖然覺得累（查莫洛文化中心只有星期天休息，Ophing 除了藝術節跟著丈夫在工作坊顧前顧後，還要回家打掃、清洗堆積快一個禮拜的衣服），但是他們認為這是很有意義的活動，因為他們可以透過這機會認識不同國家、不同文化的人，可以跟大家聊聊天做文化交流，平時沒有這樣大活動時，他們一樣會來這裡種菜、煮飯，或是招待散客。Pagat 壯年時期教年輕人語言、雕刻、編織、漁獵等，帶領族人上街遊行捍衛土地與美國政府爭取權利及獨立。老年在查莫洛文化中心有個開放式廚房，不定期與其他人舉辦文化工作坊（烹飪）並也持續為自己文化上街、向政府發聲，Ophing 除了是家庭主婦外也會隨著丈夫一起參與社會運動，日常生活則是 Pagat 貼身翻譯。

2016 年遇見 Pagat 時，他上唇與下巴留著灰白的鬍子，下巴的鬍子長度可以綁成一小搓，頭頂無髮僅剩耳上五公分延至後腦杓並在後腦勺綁一小搓麻花辮，戴著月亮型的白色貝殼項鍊、小小的貝殼耳環，在藝術節中他穿著大會的紀念 T-shirt、迷彩/卡其色短褲、夾腳拖甚至大赤腳在飲食工作坊忙進忙出，不時可以聽到他宏亮帶點沙啞的笑聲渲染整個工作坊。2018 年再次去拜訪他時，他將頭髮、鬍子全剃光瞬間年輕了好幾歲，笑聲依然宏亮，只是多缺了幾顆牙而講話漏風；這兩次見到 Ophing 幾乎沒什麼改變，身形高壯、留著一頭長髮，喜歡戴黑色塑膠寬髮箍後面綁著低馬尾，喜歡穿寬鬆、過大的素色 T-shirt 搭配七分寬褲及夾腳拖，身上沒有過多的飾品僅偶爾配戴貝殼項鍊，Ophing 因著年紀老邁及過重的身體使得她的膝蓋關節退化，走路顯得有些搖擺、緩慢，2018 年去看她時得知她需要換人工關節，但因著費用過高而遲遲沒有動手術就這樣慢慢的小心行走。起初認識這對老夫妻時，本以為 Ophing 相較於 Pagat 能言善道，但事實只是因為 Pagat 的英文沒有 Ophing 流利，他本身也較不喜歡說英文，所以對外人相對的安靜，當遇到會講查莫洛語的人，他

也是很健談的。兩人講話語速都很快，與筆者相處時，大多是 Ophing 跟筆者對話，儘管筆者無法完全聽懂她的話卻能感覺她對筆者的關心很像媽媽對小孩一樣溫暖，而 Pagat 與筆者更有語言上的障礙，所以他更多時候是用肢體行動來表達他對筆者的關懷，像是一個擁抱、坐在筆者旁邊時會用他的手輕輕地、有規律地拍拍筆者的手背或是用手臂搭在筆者的肩上、直接帶著筆者進入他的私人廚房教筆者查莫洛料理等。

在藝術節期間，筆者詢問他們有關他們的社會階級、分工的問題以及早期他們所食用的食物與現代的差別。

既是獵人又是工藝師的 Joe 和 Ray Viloría 兄弟 (Joseph Blas Viloría & Raymond Blas Viloría)

第一次見到 Joe (哥哥) 和 Ray (弟弟) 時，他們都穿著查莫洛男子的傳統服——一件纖維編織而成的丁字褲，上身打赤膊並配戴著一些貝殼製成的手環、臂環、腳環、項鍊，在文化中心就屬他們最吸睛，筆者與兩兄弟相識主要是因為在 2016 年太平洋藝術節時到他們的工作坊參觀，他們又是筆者同行夥伴的主要報導人，在回臺灣之前筆者負責與他們購買了兩條要放學校展示的海膽項鍊、椰子蟹腳項鍊，這間接地促使隔年臺東史前館與他們的合作。

Joe 留著八字鬍、光溜溜的頭頂僅後腦杓有一搓捲髮用魚骨製成的髮簪固定著，耳垂上的耳環是用自己處理過的植物纖維搓成細繩綁上貝飾直接穿過耳洞而成的，有時則戴用魚骨頭削成的短小耳針，頸項上也是戴著自己做的月亮型的貝殼項鍊，兩膀臂上也有臂環，有時還會戴手環、腳環；Ray 的髮型跟 Joe 一樣，都在後腦杓留一搓捲髮插著髮簪，Ray 留著捲捲的山羊鬍有時會將它綁成辮子，Ray 的髮色相較於 Joe 灰白許多，兩人站在一起時，時常會使人誤以為 Ray 才是哥哥，也因著 Ray 時常下海打魚，他的膚色比 Joe 還要黝黑、身形更為精實，Ray 除了戴耳環、項鍊、臂環、手環、腳環之外，還會戴著他自己用露兜科植物編織而成的草帽，形狀有些像小小的三角錐路障，帽子底部呈尖橢圓形。另外 Joe 右上臂有一個紋身，Ray 的紋身比哥哥多，右胸口、左手臂甚至在太平洋藝術節的 tattoo 工作坊中紋上自己的新設計圖樣以及筆者排灣族同學帶去的陶壺圖騰也出現在他的腿上。他們身上雖有多

飾品卻不會令人感覺過於華麗、花俏，而是恰恰好將他們的生活智慧自然的呈現出來。

Joe 年輕時到美國工作一段時間——開直升機的救難員，曾有段婚姻卻因後來想要回鄉重拾文化復振而理念不合離異，回到關島後與弟弟一起學習文化。Ray 一生都在自己家鄉生活，擅長打獵（尤其漁獵）、雕刻、編織，哥哥從美國回到關島後有很多技藝（記憶）是 Ray 教他的。兩兄弟相依為命，曾開玩笑說將一生嫁給了自己的文化，他們拍過一些微電影、常做文化展演、辦工作坊帶小朋友雕刻、打魚等。還在查莫洛文化中心時，因 Joe 的英文、口才較好，故常向外人交際、宣揚文化；Ray 則負責實作，常常默默在一旁用椰子葉編織“*guagua*”（音似：瓜寡）一種魚簍，兩兄弟相互配搭。兩人很喜歡自己料理煮飯。

他們來臺至今有三次，第一次為 2017 年學校與臺東國立臺灣史前博物館合辦一場文化交流活動——「太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話」，當時跟著他們跑行程之虞也訪問他們有關查莫洛的料理方法以及他們很常使用的食材—椰子與他們的關係。

第二次時僅有 Joe 一人來臺灣，因著臺東縣政府的活動與臺東的卡塔文化工作室進行工藝師的交流；第三次則是受邀於史前館進行飲食文化的交流，這次除了兩兄弟外還有 Joe Babauta 也一起來臺灣。

本以為沒有後續發展的關係，卻在一次又一次的交流中產生不一樣的發展，他們喜歡來臺灣是因為他們認為查莫洛的祖先來自臺灣，所以他們想要藉著認識臺灣的原住民文化來更認識自己的文化，相對的在臺東接觸過他們的公部門、私人單位、部落等也想透過他們認識國外的南島文化，在雙方交流下發現一些相異處，像是臺灣的原住民與關島的查莫洛人一樣都經歷過不同的被殖民狀態，也在進行著文化復振，但他們除了文化復振外更想要脫離美國的殖民、獨立。筆者雖然與他們在臺灣相處時間將近一個月，但那都是我們帶他們去認識我們想要讓他們認識的部分，為了更進一步了解他們的文化，於是 2018 年筆者第二次前往關島，住在兩兄弟叢林裡的家與他們共同生活，學習查莫洛飲食文化，因著廣義的文化即生活又因著他們在關島皆是自雇者，所以筆者在關島短短十天觀察的是他們的每一天生活作息及食用的每一餐。

椰子葉編織老師 Joe Babauta(Joseph Frank Quitugua Babauta)與妻子 Arlene、兒子 Gidyn

Joe Babauta 是我第一個接觸到的查莫洛人，也是一名老師，身高約 160 公分、膚色黝黑、有時會留八字鬍、禿頭而髮型幾乎剃光（似乎關島查莫洛男人禿頭、光頭的比例很高），有著粗壯結實的小腿及圓滾滾的肚子，他總是喜歡穿素色短袖圓領上衣搭配蓋過膝蓋的藍色牛仔短褲、穿灰黑色球鞋搭白色長襪、戴黑色手錶、戴各樣帽子（漁夫帽、鴨舌帽、自己編的椰子葉帽），因為他常常在編織椰子葉，所以雙手大拇指的指甲留的較長又堅硬方便直接處理素材；Joe 的太太 Arlene 是全職家庭主婦，身高比 Joe 還高，年紀比 Joe 小（有些差距），鎖骨之間有一隻蝴蝶的紋身、左手腕上也有一圈紋身，留了一頭烏黑的長髮，會戴漂亮耳環，她與 Joe 喜歡一起抽菸；他們的兒子 Gidyn 約 15 歲，身高至少 170 公分，膚色黝黑，體型高壯，喜歡戴著耳機聽音樂、拿手機拍拍風景照，他喜歡歷史，對關島歷史很熟悉且也是個軍事迷。

Joe 年輕時向 Pagat 學習文化(雕刻、編織等)，後來因著養家糊口的經濟考量便到學校任教，他在關島大學、各中小學教查莫洛語、歷史、傳統歌謠、編織等。Joe 至今來臺兩次，第一次便是與 Viloría 兄弟倆一同前來；第二次是以編織工藝師的身分單獨受邀於臺東設計中心，因有上一次來臺的經驗認識許多臺東原住民朋友，故有一晚在蓋亞那工作坊舉行一場飲食交流，Joe 做查莫洛料理，其他人利用椰子、在地食材做創意料理。

2018 年初因著 Viloría 兩兄弟繼上次生平第一次來臺灣交流的經驗，不但在臺東有很好的回響也在關島的家人之間有很好的交流，所以臺東史前館再次邀請他們來臺灣做飲食方面的交流，Joe Babauta 就跟著兩兄弟一起來臺灣，同樣是經歷外來者殖民的海上小島又都有產許多椰子，相比之下關島查莫洛人比臺灣原住民更擅長使用椰子，整棵樹從底部的根到葉都有利用價值：吃椰果、喝椰汁、葉子用來編織可遮風擋雨的屋頂、餐具等，因此椰子在查莫洛文化中有 *mother tree* 之稱。查莫洛人以前常吃木薯、芋頭、山藥、各樣肉類、魚、紅米，大部份以根莖類的蔬菜為主食，

香蕉、麵包果等則會搭配椰奶製成甜點。臺灣原住民也有使用類似食材的經驗，故邀請關島的家人來臺灣進行飲食文化知識的交流。

同年年底，筆者二訪關島的家人們時，Joe Babauta 一家三口招待我們週末的行程，隨著他們一起在外用餐、參加喪禮，當中訪問他們，他們所認為的查莫洛 style 是什麼？查莫洛文化的核心價值是什麼？以及一些有關喪禮上觀察到的現象的提問。

除了隨著報導人的腳步參與在地人的活動之外，也為了學習查莫洛人的飲食文化而參與的幾項與本研究議題相關的重要活動：

表 1、2016~2019 年關島-臺灣交流活動筆者參與程度表

	關島	臺灣	說明
筆者全程參與交流活動	2016 年太平洋藝術節查莫洛文化中心的飲食工作坊		工作坊每日餐點的觀察、訪談與實作。
	2016 年太平洋藝術節 Marizo 的臺灣之夜		長桌上節慶料理的觀察。
		2017 年「太平洋南島文化資產的看見：關島與臺灣的對話」	陪同報導人至不同部落進行交流、在國立史前館的講座分享及文物特展、在臺東大學的飲食交流觀察。
	2018 年 Vilorio 兄弟家		日常飲食的訪談與觀察。
	2018 年 Joe Babauta 一家的家庭日		餐廳外食的訪談與觀察。
筆者參與部分交流活動		2017 年國際文化工藝、設計交流計畫的成果餐會	最後一天成果發表的餐會上的觀察。
	2018 年 Talofoto 的喪禮彌撒		在彌撒進行中抵達現場，觀察在外場的喪家與賓客之間互動以及餐點食用的訪談、觀察。
筆者未參與交流活動		2018 年『Together in Taitung』世界南島交流工作坊	透過媒體報導、訪談節目、訪問工作坊工作人員。

		<p>2019 年南島民族技藝交流工作坊-Lima 來藝守</p>	<p>因著前一次的飲食交流工作坊中結識的學員想將報導人所教的知識融會貫通後想與報導人分享，因而邀約報導人於非活動期間至崁頂部落蓋亞那工作坊舉辦餐會的觀察。</p>
--	--	-----------------------------------	---

資料來源：筆者整理。

筆者與報導人們於 2016 年太平洋藝術節建立關係，報導人們在文化中心剛好所待工作坊分別為筆者與兩位同學的田野調查的主題，為期兩週的活動時間，筆者幾乎每天前往查莫洛文化中心，主要在飲食工作坊進行觀察、訪問與餐點實作，因著太平洋藝術節為國際性文化交流活動，筆者訪問報導人們時，便表明這次參與活動的目的，進而獲得報導人們同意訪談，雖然筆者在做訪談時因為報導人們講的英語有口音並不時參雜查莫洛語而有某程度上的困難，筆者在關島沒有任何翻譯人員的情況下，與他們訪談很多時候需要靠線上翻譯軟體以及比手畫腳、眼神交流的肢體語言與他們溝通，所以在理解彼此的意思所花的時間較長，筆者也會錄音事後回放慢慢聽，在臺灣的交流活動有翻譯人員隨行，筆者便會請隨行翻譯協助，補足筆者語言能力的不足。

後續的訪問便是透過網際網路與兩位有在使用電子信箱與社群媒體的報導人 Joe Viloría 與 Joe Babauta 聯繫，因此有機會邀請他們來臺灣進行文化交流，而由於在臺灣他們與不同的活動單位接洽，有固定行程規劃，筆者僅在第一次的交流中擔任工作人員而有機會長時間與報導人們相處、互動。再後來筆者二次前往關島時，特別與兩位 Joe 聯繫表明想要進一步認識查莫洛文化，為了幫筆者省旅費，便讓筆者住到報導人 Joe Viloría 的家，當時的三餐都是報導人預備，筆者本想幫忙一起預備餐點、做些事，但是他們都要筆者“relax”，另一方面 Ray 告訴筆者，他本身就是文化，因為他一生就活在這裡，我們願意與他聊天、與他建立關係，就是與查莫洛文化建立關係、認識查莫洛文化。

本研究中所討論的關島查莫洛人飲食與家庭，僅能涉及筆者所接觸的報導人只有 Ophing 及 Joe Babauta 的太太是女性，其他皆是男性，無法全貌觀察（如性別分

工) 查莫洛的家庭，因筆者與報導人們實際相處的時間不長，大多是用有限的英文能力在網路上與報導人聯繫並爬梳文獻資料嘗試更了解認識查莫洛文化，因此筆者以「初探」來定位本研究。

研究背景介紹

關島 (Guam)

關島是馬里亞納群島 (Mariana Islands) 島鏈中最大，最南端的，有著獨特而複雜的文化歷史。關島位於密克羅尼西亞的地理區域的西太平洋地區，以其在亞洲和北美洲大陸之間的戰略軍事和經濟地位而聞名，但因其非凡的歷史和堅韌的人民卻鮮為人知。地質學家研究推測，關島誕生於五、六千萬年前新生地質時代的地震及火山。而考古證據表明，在公元前 4000 年左右，南島語族 (Austronesian peoples) 的祖先就冒險進入密克羅尼西亞，這是一個廣闊的地區，大約有 3,000 個島嶼，散佈在太平洋中北部和西部 2.7 平方英里的地方，並在公元前 1200 年左右定居在 15 個馬里亞納群島上 (Lee 2015)。在西元 1521 年大航海家麥哲倫造訪關島之前，早已有查莫洛人居住於關島。

自西元 1668 年開始至今，關島的行政主權先後被西班牙、美國和日本等不同的國家與文化殖民。西元 1668 年，西班牙第一批的傳教士抵達關島，致使關島開始受外來宗教的洗禮，西班牙殖民關島約有三世紀之久，其宗教、文化、語言等皆深受西班牙影響；西元 1898 年，美西戰爭後，關島被割讓予美國作為未合併領土，使查莫洛人接觸到政府的民主原則和現代美國生活方式，但查莫洛人亦偶爾受到美國海軍的壓迫；再到了西元 1941 年，珍珠港事件，日本重創美軍基地，關島成為唯一被日軍佔領的美國領土，直到西元 1944 年，二次世界大戰結束時，關島又被美國奪回掌權，今日的關島除了仍保有純樸與傳統的查莫洛文化外，也融合了西班牙的宗教文化，以及美國與日本的現代文明等，使該島歷史充滿多重殖民色彩。

表 2、關島 1668 年至今歷史簡表

時間	關島歷史
1668A.D. 至 1898A.D.	西班牙殖民 從聖維托雷斯神父到來開始，關島就被西班牙殖民，直到美西戰爭爆發。
1898A.D. 至 1941A.D.	美國殖民 從美西戰爭結束到 1941 年 12 月 8 日日本入侵關島為止，關島一直被美國海軍殖民。查莫洛人於 1901 年首次向美國申請美國國籍。
1941A.D. 至 1944A.D.	第二次世界大戰/日本殖民 日軍從 1941 年 12 月 8 日至 1944 年 7 月 21 日占領了關島。
1944A.D. 至 1950A.D.	戰後時代 第二次世界大戰破壞後的重建時期。海軍總督再次負責該島。這是軍隊佔領土地並建立幾個大型基地的時期。關島人民努力爭取自治和美國公民身份。
1950A.D. 至 1980A.D.	<p>《關島組織法》的簽訂³</p> <p>根據 1950 年 8 月 1 日美國總統哈里·杜魯門簽署的《關島組織法》(Organic Act of Guam)，美國政府在關島建立了非軍事的民間政府包括關島政府、立法機關和法院，授予關島居民 (Guamanian) 及其後代美國公民身份，鞏固了該島作為美國非殖民領土的政治地位。不過自治政府權力有限，且代表關島利益的代表在美國眾議院裡也無投票權。州長是平民，由美國總統任命。</p> <p>1968 年，關島參議員理查德·泰塔諾提出一項立法，要求對《組織法》進行全面審查。他指出，在 1950 年通過《組織法》時，從來沒有徵求過關島人民的意見。泰塔諾參議員的努力促成了第一次關島制憲會議，會議召集了 43 名代表探討對《組織法》可能的修正案，強調關島與美國關係中存在的許多關切和問題。</p> <p>1975-76 年，第 13 屆關島立法機構頒布立法，成立了「政治地位特別委員會」(Special Commission on Political Status)。該委員會的任務是為關島的社會、經濟和政治的基本問題找到解決辦法，甚至取消《組織法》內對於關島人民關於航運、移民、參與國際組織限制的條文。</p> <p>1977-1979 年，對於是否制訂一部關島憲法引起了關島居民激烈的辯論。反對方包括幾個查莫洛團體，他們認為沒有確定關島政治地位的憲法只是新的《組織法》。而支持憲法的其他團體認為，繼續與美國保持更密切的關係是有利的。在這些辯論中，完成了一項憲法草案，並於 1979 年向關島選民提出。最終，憲法草案被 10247 名選民以壓倒多數否決，約佔全部選民的 80%。</p>
1980A.D. 至 1990A.D.	<p>《關島聯邦法案草案》的推動⁴</p> <p>1980 年，關島立法機關設立了「關島人民自決委員會」，其任務是確定關島人民對同美國的政治關係的願望，探討不同的政治地位方案。經過兩次投票後，關島人民最終投票贊成爭取關島的聯邦地位，隨後自決委員會提出了《聯邦法》草案，並將該法案提交國會。但是，《法案草案》中關於查莫洛人自決和相互同意的內容，在布希和克林頓兩屆政府中都遭到反對，而《關島聯邦法案草案》從未獲得通過。</p>
1990A.D. 至今	1990 到 21 世紀初，關島在尋求改變政治地位方面進入了一個相對平靜的時期。不過關島的政治地位和關島作為美國殖民地缺乏自治的辯論，仍然是島上的首要問題。另一方面北馬里亞納群島在 1975 年公民投票通過下與美國結成了聯邦 (CNMI)，但關島的查莫羅人和 CNMI 的查莫洛人在行政上是分開的，但他們透過會議、音樂表演和藝術來表達整合馬里亞納群島的願望。

資料來源：維基百科、Guampedia 以及 Beardsley, Charles, 1964 *Guam Past and Present*. Charles E. Tuttle Company。

³ James Perez Viernes, Organic Act of Guam, <https://www.guampedia.com/organic-act-of-guam/>

⁴ 同註 3

查莫洛文化中心 (Sagan Kotturan Chamoru or Chamorro Culture Center)

2006 年成立至今，位於關島希爾頓度假酒店附近的一座小山丘上，可以俯瞰杜夢灣、占地面積約九英畝，是一個以社區為基礎、由八棟以前關島紀念醫院的醫師宿舍改建成的文化中心，每棟房屋都有一個獨特的查莫洛文化主題，如雕刻（報導人 Joe 和 Ray Vilorio 兩兄弟使用的工作室）、編織（報導人 Joe Babauta 使用的工作室）、舞蹈、歌謠、繪畫、植物、飲食（Pagat 和 Ophing 兩夫妻使用的工作室）等。該中心完全由當地藝術工作者和社區成員所推動，他們致力於促進、保護和延續查莫洛的語言和文化遺產等，並為島上的居民和遊客提供各種教育和文化活動。2017 年基於責任與安全考量，文化中心的非營利組織(Inadahen I Lina'la Kotturan Chamoru) 被查莫洛土地信託委員會(Chamorro Land Trust Commission)告知沒有保事故保險，而被政府宣布暫停營運活動，直到獲得保險。就在文化中心經費岌岌可危時，除了報導人 Pagat 和 Ophing 兩夫妻還在使用那裡的工作室，兩兄弟因資金不足而離開了文化中心，Joe Babauta 也專心在學校工作。現在的文化中心有九個文化主題，依然展示各種傳統文化藝術，不定期有展覽、教育宣導、研討會、工作坊等，繼續保存、延續查莫洛的文化。

查莫洛 (Chamorro) 人

在考古學上的證據認為，在公元前 4000 年，查莫洛人的祖先就已進入密克羅尼西亞，並在公元前 1200 年左右定居在 15 個馬里亞納群島上。在有關於查莫洛人的世界觀方面，可以從以下的神話傳說來理解：

查莫洛的世界始於一對孿生兄妹，Puntan 和 Fu'una。Puntan 告訴他的妹妹，在他死後，她應該把他的身體塑造成宇宙的組成部分。隨後，Fu'una 用他的眼睛創造了太陽和月亮，用他的眉毛創造了彩虹，用他身體的其餘部分創造了世界上的其他生物。在遵從了她哥哥的意願之後，Fu'una 把自己變成了關島上的一塊岩石，人類就是從這塊岩石中誕生的 (Lee 2015: 282)。

查莫洛人認為世上萬物無論有無生命都是來自於同一個祖源，都具有親緣關係，人類不是獨一無二的，而是與整個自然環境交織在一起的。因此查莫洛認為人們應該只拿取他們需要的東西，而把其餘的留給別人（Cunningham 1992），像是在狩獵時，只獲得足夠家人溫飽的數量，不會過度濫捕。

另外，由於關島的位置位在太平洋颱風主要的生成地帶，特殊的氣候條件形塑使查莫洛人相信天堂在地下，地獄在天空——炎熱、反覆無常、不斷生成颱風，而地下世界則被想像為涼爽、安靜、相對和平的地方（Lee 2015）。就社會組織而言，若從歷史文獻記載來看，我們可以理解從早期殖民者的眼中所看見的查莫洛人的社會。

根據查爾斯·勒·戈比恩（Charles Le Gobien）神父等歐洲人提供的歷史記錄，在西班牙人第一次抵達（1668A.D.）後的一個多世紀裡，當時古代查莫洛社會分為兩個主要的族群，包括社會地位較次等的 *Manachang* 人和社會地位較高級的 *Chamorri* 人，兩者之間似乎存在著生理差異，*Manachang* 人被描述為身材矮小，膚色較黑且比起 *Chamorri* 人身體較不耐寒。因此戈比恩認為當時關島的古代查莫洛社會其實是由不同種族起源的民族在地理上的融合所構成的。⁵

古代查莫洛的社會結構分為三個階級：最高階級的 *matua/matao*、中階級的 *achoti/acha'ot*，此兩階級是由 *Chamorri* 人所組成，*matua/matao* 是他們各村落的地主，控制大部分的資源與土地，具有政治特權且受平民的尊敬；中階級的 *achoti/acha'ot*，他們是被另一個村莊驅逐和收買的 *matua/matao* 祖先，服從於 *matua/matao*（Cunningham 1992：91），最低階級的 *manachang*（*man* 意思是複數，*manachang* 意思是複數的 *achang*）是由 *Manachang* 人組成，他們是被剝去一切的人，不能成為勇士、造船師或漁夫等，他們在社會上的地位和權力是受限制的，且不能與其他高階級的人共食，但是要為其他高階級的人服務，如種植作物、捕獵食物等，在遇見貴族時，*achang* 必須低身接見以表示尊敬（Souder 1992：44）。

Chamorri 人的階級有可能互相流通，*achoti/acha'ot* 透過競爭有可能成為 *matua/matao*，而 *matua/matao* 也可能在競爭中失敗淪為 *achoti/acha'ot*。但是 *manachang* 的地位則不會改變，不論出生和死亡都是如此。⁶*Chamorri* 人也無法與

⁵ 維基百科，Chamorro people, https://en.wikipedia.org/wiki/Chamorro_people

⁶ Michael Lujan Bevacqua, PhD, Mampolitiku: Politics, <https://www.guampedia.com/mampolitiku-politics/>

Manachang 人通婚，如果他們這樣做可能會死亡或被驅逐到另一個村莊(Cunningham 1992 : 91)。

階級之間的關係並非是高階對低階的壓迫，而是互相依存、互相服務的關係，每個階級都具有固定的社會義務。*matua/matao* 的地位是基於對土地的控制，土地就是財富，另外像獨木舟造船家或航海家等特權職業也都屬於 *matua/matao* 的工作。*matua/matao* 有義務提供食物給 *achoti / acha'ot*。有時若是 *achoti / acha'ot* 工作出色時，*matua/matao* 會給他們禮物。另外，只有 *Chamorri* 人可以捕魚及參加軍事行動，而 *Chamorri* 人的婦女則是製作自己家族的用具。不過 *Manachang* 人則不被允許接觸大海，但可以請求使用 *Chamorri* 人的土地，*Chamorri* 人不能拒絕 *Manachang* 人的合理請求。*Chamorri* 人會提供 *Manachang* 人一些魚不會讓他們挨餓，作為回報，*Manachang* 人會為 *Chamorri* 人提供食物和其他服務，如幫助他們耕種土壤、建造獨木舟用的大棚子、清潔和修理道路、在戰鬥中運送食品和水、或是運送建造房屋的材料。沒有一個階級是空閒 (leisure) 的 (Cunningham 1992 : 91)。

查莫洛是母系社會，地位階級和權力都經由女性而定。在每個氏族 (clans) 的 *matua/matao* 中，女性的領導人稱為 *maga'håga* (*maga* 是最高或是最先的意思，*håga* 則是血液的意思)，他是 *matua/matao* 中最年長、地位最高的女性，也是上一個 *maga'håga* 的第一個女兒，她的身分是繼承母親而來⁷，而她的姊妹稱為 *manmaga'håga*，如果 *maga'håga* 沒有孩子，則由她妹妹的孩子繼承她的身份；*maga'håga* 的第一個兒子稱為 *maga'låhi*，是男性的領導人⁸，而他的兄弟被稱為 *manmaga'låhi*。他們代表了古代查莫洛社會的最高權力和權威，他們一起領導他們氏族的事務，例如決定在哪裡建立新的村莊，誰和誰結婚，家庭成員住在哪裡等等。然而這些職位並不是一成不變的，因為 *maga'låhi* 或 *maga'håga* 如果被證明不適合擔任氏族領袖，很容易被氏族內的其他人取代。⁹

就一個地域內人群關係而言，每個村莊都有許多不同的氏族 (clans)，但並非所有的氏族都是平等的。氏族在村莊中的社會地位，取決於其領袖的影響力和威望。領袖若在困難時期表現出慷慨的精神、善盡社會責任，或是在戰鬥中的偉大事蹟，又或是展現智慧或知識，都會贏得村莊人民的尊重，進一步轉化成該氏族的政治影

⁷ Kelly G. Marsh, MA, *Maga'håga: Highest Ranking Daughter*, <https://www.guampedia.com/maga-haga-2/>

⁸ Kelly G. Marsh, MA, *Maga'låhi: Highest Ranking Son*, <https://www.guampedia.com/maga-lahi-highest-ranking-son/>

⁹ Michael Lujan Bevacqua, PhD, *Mampolitiku: Politics*, <https://www.guampedia.com/mampolitiku-politics/>

響力。因此氏族之間常透過戰爭或戰鬥、*mari*（辯論）、講歷史故事、*chamorita*（即興演唱）等方式來相互競爭。這些競爭也會發生在村莊與村莊之間，有時是用言語互相嘲笑對方，也有時會用武器來解決問題，但古代查莫洛村莊之間的戰爭大多是象徵性或著儀式性的，參加戰鬥的目的羞辱或智勝對發，而不是屠殺或征服。¹⁰

在西班牙人征服馬里亞納群島之後，群島上的所有原住民，無論 *Chamorri* 人或 *Manachang* 人最終都被西班牙人以「查莫洛」(*Chamorro*)來稱呼。¹¹關島現今有 19 個部族，但是社會階層沒有以前那麼嚴謹及明顯，*maga'låhi* 一詞，現在可指關島的總督，而關島總督的夫人亦被稱為 *maga'håga*。¹²¹³

表 3、古代查莫洛人的階級表

Chamorro 西班牙人統稱	Chamorri 人	<i>matua/matao</i> 地主階級	<i>maga'håga</i> 女性領導人
			<i>maga'låhi</i> 男性領導人
			<i>achoti / acha'ot</i> 平民階級
<i>Manachang</i> 人 (<i>manachang</i> 階級)			

資料來源：Beardsley, Charles, 1964 *Guam Past and Present*. Charles E. Tuttle Company. ; Souder, Laura Marie Torres, 1992 *Daughters of the Island: contemporary Chamorro women organizers on Guam*. MARC monograph series No.1: 2. University Press of America, Micronesia Area Research Center, University of Guam.

第五節 論文架構

第一章是「緒論」。本章節包括研究背景、問題意識、文獻回顧、研究方法與步驟等問題。文獻回顧包括關島查莫洛人的民族誌、飲食文化相關理論。

第二章是「從過去到現在：查莫洛人的餐桌」。本章節除了爬梳文獻及民族誌所描述的查莫洛料理之外，也整理了筆者自 2016 年參與太平洋藝術節時，觀察到的查

¹⁰ Michael Lujan Bevacqua, PhD, *Mampolitiku: Politics*, <https://www.guampedia.com/mampolitiku-politics/>

¹¹ 維基百科, *Chamorro people* 條目, https://en.wikipedia.org/wiki/Chamorro_people

¹² Kelly G. Marsh, MA, *Maga'låhi: Highest Ranking Son*, <https://www.guampedia.com/maga-lahi-highest-ranking-son>

¹³ Kelly G. Marsh, MA, *Maga'håga: Highest Ranking Daughter*, <https://www.guampedia.com/maga-haga-2/>

莫洛料理，包括查莫洛文化中的飲食工作坊餐點，以及 Marizo 臺灣之夜的宴席料理。筆者將在此章節透過分析食材，認識不同時期、不同社會環境（尤其是西班牙殖民時期）對於查莫洛飲食文化的影響。

第三章是「從家族到家庭：查莫洛人的味覺記憶」。本章節從味覺記憶的觀點切入，討論查莫洛飲食的文化是如何保持連續性的。在本章節中，筆者從一場 Talofoto 的喪禮彌撒，來討論查莫洛人味覺記憶的作用場合，另外從 Vilorio 兄弟的日常飲食觀察中，討論查莫洛人味覺記憶的傳遞者與接受者，並且更進一步討論因為外在社會環境劇烈變化造成的查莫洛人味覺記憶的危機。

第四章是「從他者到自我：查莫洛人的口味」。本章節旨在討論查莫洛人是如何宣稱「查莫洛食物」。筆者從在關島的外食經驗中發現餐廳總是會提供 “*fina'denne*” 來搭配餐點，來創造味覺上的「轉化」；而在筆者參與幾次查莫洛報導人來臺進行文化交流中，筆者也發現蝦的 “*keleguan*” 每次的文化交流裡必定會出現，而製作的知識指向查莫洛人的「根源」。此外，查莫洛的食物作為一種物質，透過製作與食用，建立起查莫洛人與非查莫洛人的關係，這使筆者思考「關係」似乎也是查莫洛食物的重要屬性。

第五章是「結論」，是整合上述章節的討論，回答筆者最初的問題：「什麼是查莫洛 style」，並且提出本研究的貢獻與未來可能的發展。

第二章 從過去到現在：查莫洛人的餐桌

人們會因為環境的限制來選擇所吃的食物，隨著環境的變遷、逐漸發達的運輸網絡，人們所吃的食物類型不僅產生變化也越來越多元。查莫洛人經歷了西班牙、日本及美國多次殖民與環境變動，卻仍能在飲食上呈現文化連續性的狀態，本章將從食物來看關島的歷史沿革，並分為兩個部份來討論，第一部份是爬梳文獻資料，理解在西班牙殖民前與西班牙殖民初期的查莫洛飲食文化，此部份可以幫助我們釐清關島的原生食材、查莫洛人祖先從海外遷入時所帶進來的原住民食材，與西班牙人帶來的食材。第二部份是以筆者在 2016 年太平洋藝術節以及 2018 年的田野調查期間，在參與觀察與實作中所接觸到的查莫洛料理與食材，此部份可以幫助我們認識當代的查莫洛的飲食文化在食材上的選擇，並於小結處進一步討論查莫洛飲食中的食材選擇與環境的關係。

第一節 西班牙殖民與查莫洛人的飲食文化

查莫洛人的祖先確切遷移至馬里亞納群島 (Mariana Islands) 的時間並沒有一致的說法。根據考古學的推測，大致認為他們是在大約 4000 年前，從東南亞島嶼 (菲律賓、台灣方向) 出發最後定居於馬里亞納群島 (Cunningham 1992: 15)。當時查莫洛人的飲食所使用的食材包括關島上的原生食材 (indigenous foods) 以及原住民食物 (native foods)。

根據 Cunningham 的 *Ancient Chamorro Society* 指出，關島查莫洛的原生食材 (indigenous foods) 是指在查莫洛人遷移至關島時，所發現的可食用食材，如表 4，包括食用植物、陸地動物、淡水生物、海水生物等。淡水生物和海洋生物是查莫洛人主要的蛋白質來源，少部分則是從陸生動物如果蝠、鳥類中取得。淡水生物包括淡水蝦 (見圖 1)、淡水鰻魚、鱸鰻 (見圖 2)，不過部份較高階級的查莫洛人視吃鰻魚為禁忌。海洋生物則包括甲殼動物類、軟體動物類、貝類、海膽、海龜、魚類、藻類等。關島四周環海，海洋生物是查莫洛人最重要的食物來源之一就甲殼類而言，包括螃蟹、龍蝦、蝦外，還有椰子蟹，椰子蟹尤其在滿月時最容易在海邊出沒；軟體動物則有章魚、烏賊等。查莫洛人善於使用不同的貝類，像是圓錐形的鐘螺、蝶

螺除了可以食用，也可以的將其製成刮刀類工具、查莫洛人會用法螺或頭盔渦螺（見圖 3）來做成號角，隨著每個螺的大小不同、鑽孔的位置不同會產生出不同聲音，他們會用號角與靈溝通，或是在海上捕魚時，吹號角互通訊號，因此每個號角都是獨一無二的，不過現在數量越來越少。查莫洛使用魚類（*guihan*）補充蛋白質，也會利用某些魚類的魚骨製成魚鉤以及其他工具器具等。

表 4、關島原生食材簡表

大分類	小分類	名稱	備註
食用植物		麵包果樹和果實	<i>dakdok</i> ，為 <i>Artocarpus mariannesis</i> 品種。
		露兜樹	<i>kaffo'</i>
		露兜樹果實	<i>pahong</i>
陸地動物	蝙蝠	果蝠	<i>fanifi</i>
	鳥類	鴨子	<i>ngãnga'</i> ，為 Mariana 綠頭鴨現已絕種。
		密克羅尼西亞塚雉	<i>sasengat</i> ，大約在在 1800 年之前就在關島滅絕了，但在北馬里亞納群島仍有發現。
		關島秧雞	<i>ko'ko'</i> ，關島特有品種。
	馬里亞納水果鴿	<i>totot</i> ，目前是關島官方指定為關島的代表鳥。	
淡水生物	甲殼類	淡水蝦	<i>uhang</i>
	魚類	淡水鰻魚	<i>asuli</i> ，吃鰻魚是部份較高階級的查莫洛人的禁忌。
海洋生物	甲殼類	螃蟹	<i>pangla</i>
		椰子蟹	<i>ayuyu</i>
		陸地蟹	<i>panglao tano'</i> ，滿月時常見於道路。
		紅樹林蟹	<i>akmangao</i>
		螯蝦或龍蝦	<i>mahongan</i>
		其他海蝦	<i>uhang fasi</i>
	軟體動物及貝類	章魚	<i>gamson</i>
		烏賊	<i>nosnos</i>
		蠔螺	<i>pulan</i> ，殼可用於製造刮刀工具。
		海蝸牛	<i>pedis</i>
	蜘蛛螺	<i>toru</i>	

	鳳凰螺	<i>do'gas dankolo</i>
	法螺	<i>kulo</i> ，查莫洛人用這種貝殼製作號角（頭盔渦螺也可以製作號角）。
	小白蛤或小蛤	小蛤或牡蠣統稱為 <i>tapon</i> 。
	一般大蛤	
	橢圓形殼大蛤	
	大磚碟貝	<i>hima</i> ，可用於製造工具。
棘皮動物	海膽	<i>la'on</i>
海龜類	綠蠔龜	<i>haggan</i>
	玳瑁	<i>haggan karai</i>
魚類 (統稱為 <i>guihan</i>)	刺尾鯛	例如: <i>gunsa</i>
	天竺鯛	例如: <i>lange</i>
	板機魚	例如: <i>pulonnon</i>
	圓尾頷針魚	例如: <i>pules</i> 和 <i>palo</i>
	比目魚	例如: <i>tapat</i>
	鱈魚	例如: <i>mamulan</i> (約 15-100 磅)
	蝴蝶魚	例如: <i>ababang</i>
	鬼頭刀	例如: <i>tunio</i>
	飛魚	例如: <i>gaga</i> 或 <i>gahga</i>
	金鱗魚	例如: <i>saksak</i>
	環帶鰺	例如: <i>guli</i>
	隆頭魚	例如: <i>lasaga'</i>
	鯛魚	例如: <i>bu'a</i>
	鰻魚	統稱為 <i>aguas</i>
	鬚鯛科	例如: <i>batbasbas</i>
	雀鯛	例如: <i>doddo</i>
	鸚哥魚	例如 <i>palakse'</i>
	玫瑰毒鮋	例如 <i>nifo'</i> 或 <i>fifo</i>
	鮪魚	例如: <i>diabang</i> (大金槍魚)
	石斑魚或鱸魚	例如: <i>gadao</i>
	藍子魚	例如: <i>manahak'</i>
	梭子魚	例如: <i>alu</i>
	鯊魚	例如: <i>halu'u</i>
藻類	綠藻	<i>addo'</i>
	赤藻	<i>chaguan</i> ，有時有毒。

資料來源：Cunningham, Lawrence J.，Ancient Chamorro Society. Bess Press. 20-25。



圖 1、圖為 Ray 捕獲的淡水蝦-Uhang

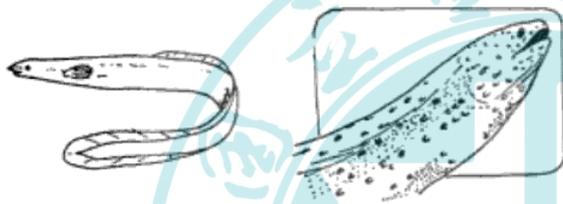


圖 2、左：淡水鰻魚-Asuli、右：鱸鰻-Anguilla marmorata¹⁴

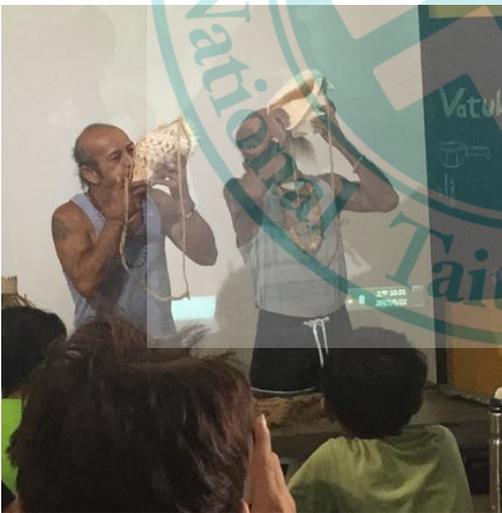


圖 3、Viloría 兄弟在卡塔文化工作室吹海螺（左）、頭盔渦螺（右）

這些關島的原生食材(indigenous foods)中的果蝠及鳥類已越來越少幾乎絕種，筆者接觸過的大多是淡水、海洋生物，像是淡水蝦，筆者在 2018 年到 Viloría 兄弟

¹⁴ Cunningham, Lawrence J. , 1992 Ancient Chamorro Society. Bess Press: 22.

家做田野調查時，Ray 與朋友捕獲後並做成 *kelaguen*，其他大多製成飾品，像是椰子蟹，Ray 捕獲的椰子蟹有的賣給餐廳，有的自己養自己吃，他們還會將椰子蟹的腳做成項鍊，海膽、龜殼、其他貝類等也是如此製成各樣飾品（見圖 4、圖 5）。



圖 4、左：椰子蟹腳項鍊¹⁵

圖 5、右：用紫海膽的棘所製成的項鍊¹⁶

原住民食材（*native foods*）是指查莫洛人的祖先遷移至關島時，所攜帶的來自出發地的食物如表 5，包括食用植物與其他，其中的根莖類植物確保了查莫洛人的澱粉來源，而這些食用植物也顯示出查莫洛在遷移至關島之前，已有一定程度的採集、種植等農業知識。其中，椰子是用途非常廣泛的植物，更被查莫洛人稱為「母親之樹」（*mother's tree*），這點筆者會在第四章再敘述。

表 5、原住民食材簡表

分類	中文名稱	英文名稱	查莫洛語名稱
植 物 食 材	麵包果	bread fruit	<i>lammai</i>
	竹子	bamboo	<i>pi'ao palao'an</i>
	萊姆	lime	<i>lemon</i>
	椰子	coconut	<i>niyok</i>
	芋頭	taro	<i>suni</i>
	巨型沼澤芋頭	giant swamp taro	<i>baba'</i>
	薑黃	turmeric	<i>mango'</i>
	山藥	yam	<i>dagu</i> 或 <i>dagon a'paka'</i>
	野山藥	wild yam	<i>gaddo'</i>

¹⁵ 2016 年由臺東大學南島文化中心於關島收購典藏。

¹⁶ 同上註。

	香蕉	banana	包括 <i>aga</i> 和 <i>chatda</i> (cooking banana, 熟成期較長的香蕉)
	水稻	rice	<i>fa'i</i>
	甘蔗	sugarcane	<i>tupu</i>
	白薑	white ginger	<i>hasngot</i>
	芒果	mango	<i>mangga</i>
	木薯	arrowroot	<i>gapgap</i>
	足球果	football fruit	<i>rau'al</i> 或 <i>lasret</i> , 有毒但是發酵後可以食用
	辣木	horseradish tree	<i>maronggai</i> 或 <i>kutdes</i>
	苦瓜	bitter melon	<i>atmagosu</i>
	稜角絲瓜		<i>loofah</i> 、 <i>patola</i> , 學名 <i>luffa acutangula</i>
	空心菜	Water spinach	<i>kangkong</i>
其他	檳榔	betel nut	<i>pugua'</i>
	胡椒	betel pepper	<i>pupulu</i>

資料來源：Cunningham, Lawrence J., Ancient Chamorro Society, Bess Press, 26-27。

而原住民食材 (native foods) 是現今較常見的食材，筆者主要接觸過的是麵包果及香蕉，他們出現在 2016 年太平洋藝術節的節慶料理中作為餐桌上的主食 *gollai åppan lemmai* (麵包果)、*gollai åppan chotda* (香蕉)，椰子更是被他們使用的淋漓盡致，如第二節的圖 16 所示，葉子能做編織、葉鞘或是椰殼製成碗、椰奶、椰汁、椰肉皆能入菜，他們的檳榔與臺灣檳榔攤賣的檳榔不同，比較大顆、外殼是褐色的，需敲開取內心食用 (見圖 6)。



圖 6、關島的檳榔

在西班牙人進入關島之前，查莫洛人是否已有馴養動物（如雞或豬）的習慣，筆者基於尚未找到相關的研究文獻因而無法判斷。但可以確定的是，在西班牙人進入關島時攜帶了許多動物，包括水牛、牛、鹿、雞、豬、羊、鴨等，另外也引進了許多植物食材，例如可以做為調味的辣椒，或是鳳梨、木瓜、番茄、芭樂等水果，如表 6。

表 6、西班牙殖民時期引進的食材簡表

分類	中文名稱	英文名稱	查莫洛語名稱
植物	鳳梨	pineapple	<i>pina</i>
	山刺番荔枝	soursop	<i>laguana</i>
	釋迦	custard apple	<i>anonas</i>
	番荔枝	sweetsop	<i>ates</i>
	辣椒	chili pepper	<i>donne'</i>
	木瓜	papaya	<i>papaya</i>
	地瓜	sweet potato	<i>kamuti</i>
	番茄	tomato	<i>tomates</i>
	木薯	tapioca	<i>mendioka/ cassava</i>
	酪梨	avocado	<i>alageta</i>
	芭樂	guava	<i>abas</i>
	玉米	corn	<i>mai'es</i>
動物	水牛	water buffalo	<i>karabao</i>
	鹿	deer	<i>binadu</i>
	野豬	wild hog	<i>babuen halom tano'/ babuen machalek</i>
	馴養的豬	domesticated pig	<i>babui</i>
	牛	cow	<i>baka/ guaka</i>
	山羊	goat	<i>chiba</i>
	鴨	duck	<i>ngãnga'</i>

資料來源：Cunningham, Lawrence J. , Ancient Chamorro Society. Bess Press. 27-29。

從上述的表格中，我們可以理解人類的移動會帶來食材的增加，同時也表示著地景與環境生態的改變，也可能導致某些食材因為環境變遷的關係而不再復有，這些都會影響查莫洛人的飲食文化。關島雖然有豐富的海水生物種類可供食用，但也顯示出可食用植物與淡水生物的缺乏。當查莫洛人的祖先移入關島定居時，帶來了

許多可食用植物，同時也帶來了農業行為。同樣地，當西班牙人進入關島時，所帶來的植物與動物不僅使查莫洛人有更多元的肉類取得（如豬、雞、牛），也深刻地影響了查莫洛人的飲食文化，筆者雖然沒有參觀過他查莫洛的農場，但是筆者時常看到雞在關島的住家庭院前或是在馬路邊可以看到雞隻的蹤影就好比臺灣路邊的貓、狗、牛或是蘭嶼的豬、羊。

第二節 查莫洛文化中心的飲食工作坊與 Pagat 的私人廚房

2016 年太平洋藝術節的飲食工作坊設立在查莫洛文化中心，它是一個開放式的公共廚房，這間開放式公共廚房的主人是 Pagat 與 Ophing。主辦單位向他們租借這個場地作為飲食工作坊，每天都有至少兩名廚師。這些廚師大部份是男性總共約有三、四位，他們都來自關島各個不同的飯店，有的負責燻烤、有的烹煮主食、有的負責製作甜點，他們是被主辦單位邀請到這義務性地協助，此外有在地餐飲相關科系的數名學生擔任助手。

筆者在關島的 14 天裡，除了需要團體行動時的活動，其餘時間筆者與同學都是在查莫洛文化中心進行田野調查。第一次到達查莫洛文化中心時，剛好是午餐時間，我們便走到飲食工作坊覓食。只見他們的公共廚房是由竹子、椰子葉、樹幹搭建而成的棚子（見圖 7），棚子下擺著一張備料的大桌子，另外兩三張桌子是給賓客用餐、休憩的桌子、幾張摺疊椅、四周隨興的掛著一串串綠色香蕉（cooking banana¹⁷）。棚子中烹飪設備很齊全，有一個可以燒烤點心的窯（見圖 8）和一個灶台（見圖 9），灶台上面有一條繩子，下面有炭火，他們會將太陽曬過的肉懸掛在上方的繩索上讓炭火產生的煙燻過一遍，然後在食用前再次將肉放到灶台上烤熟，另外還有瓦斯爐（見圖 10）、洗手台等設備。工作坊的現場傳來一首首從收音機傳出的鄉村音樂，搭配著熱情陽光及徐徐微風，散發出一種慵懶愜意的氛圍，當中唯二看起來較忙碌的就是正在為訪客烹煮食物的廚師們及 Pagat，他顧前顧後的一邊招呼訪客或他的朋友，一邊巡視維持環境的整潔及解決廚師們的需求，如「食材放哪？」、「有沒有某某器具？」等。

¹⁷ Cooking banana 一種成熟期較長的香蕉，適於烹煮，查莫洛語為 *Chotda*；一般的香蕉 banana，查莫洛語為 *Aga*。



圖 7、左：查莫洛文化中心飲食工作坊——椰子葉搭建而成的棚子



圖 8、右：查莫洛文化中心飲食工作坊——製作甜點的窯



圖 9、左：查莫洛文化中心飲食工作坊——灶台¹⁸



圖 10、右：查莫洛文化中心飲食工作坊——公共廚房的瓦斯爐¹⁹

每天飲食工作坊所推出的主餐都不太一樣，有時是牛肉、有時是鸚哥魚、有時是鰻魚、有時是豬肉，共通點是：不管哪一種肉都會先放在太陽底下曬幾小時（不同的肉類曝曬時間不同），直到肉曝曬成乾後再拿到灶台上用煙燻至熟成，最後才放到爐子上烤。其中一位廚師說以前獵捕到的肉類，在經過初步處理後，他們會直接放在石頭上曝曬太陽，但也因此吸引許多蒼蠅，於是他們研發出來一種曬肉的器具，外觀是一個長長扁扁的木盒，而上面有一片裝上紗網的蓋子，將肉平放在木盒內部，就不用怕曝曬過程中被蒼蠅侵入（見圖 11）。

飲食工作坊在每天下午一點、下午四點兩個時段開放取餐，所以這兩個時段通常會有比較多的人聚集在這裡一起享用美食。任何一位訪客只要走進公共廚房，便

¹⁸石砌而成的灶台，上懸掛待食用的肉（此為鰻魚），上方做煙燻使用，下面則做炭烤。

¹⁹公共廚房的瓦斯爐是用來煮飯或是處理其他燉煮類的料理。

會受到熱情的招待，馬上會有人遞給訪客一個分裝好食物的盤子（見圖 12），盤子裡面有煙燻烤肉、布丁²⁰，還有甜麵包(sweet bread)、肉桂捲(cinnamon bread)、*rosketti*²¹（見圖 13）、橘紅色的紅米飯²²（見圖 14）、一小杯的 *tuba alcohol*²³（見圖 15），在飲料的部份，現場準備兩大桶的冰水與檸檬茶，以及限量的酒精飲料——*tuba*。



圖 11、左：曬肉木盒²⁴



圖 12、右：給訪客享用的餐食²⁵



圖 13、筆者與實習生一起製作大小不平均的 *rosketti*

²⁰ 用玉米粉、玉米加水 and 合而成，白色的口感像很軟的麻糬。

²¹ 查莫洛的餅乾，入口即化，使用大量玉米粉、奶油、水、雞蛋及適量香草精（可有可無）混合揉製而成，有時造型會做成蝸牛殼形狀，有時僅用叉子壓製紋路。

²² 紅米飯 *Neksa' Aga'ga'*：由西班牙人引入，將白米利用紅胭脂樹種子染色成紅色，這項食物對於現今查莫洛人是很重要的主食之一，各種婚喪喜慶中，餐桌上不能少了它。

²³ 從椰子樹幹中取出的汁液發酵而成的酒精飲料，有濃濃的椰香味，嚐起來有發酵的酸又帶點鹹辣。

²⁴ 將生肉放置木盒內曬太陽，木盒上有一層紗網防治蒼蠅入侵。

²⁵ 左盤有像麻糬的布丁、甜麵包；右盤有紅米飯、煙烤過的豬肉。



圖 14、紅米飯²⁶



圖 15、*tuba*，椰子酒精飲料

這裡的食物彷彿取之不盡，用之不絕似的，筆者與同學們找到位子後坐下享用餐點，廚師們隨即又擺出一盤又一盤的餐點。在活動期間，這裡不論是吃的食物或喝的飲品都不收費（太平洋藝術節沒有收取入場費），也沒有限制每人食用的盤數，但筆者在「天下沒有白吃的午餐」的觀念下，不敢一直拿取他們提供的食物，所以每次只拿取一盤嚐味道，不過他們看到筆者吃完手中食物還待在原位時，就會邀請筆者再多吃一點。

當地天氣炎熱但不潮溼，偶爾會下午後雷陣雨，但查莫洛文化中心沒有太多遮蔭處。飽餐一頓後，筆者與同學們想找陰涼處休息，正好遇到同行的學長，他便幫我們借了一個可以稍作休息的空間，恰巧就是 Pagat 的工作室²⁷。裡面擺放兩張沙發，牆面上掛著幾張海報，其中一張是椰子樹從樹頂到樹根的介紹圖（見圖 16）。Pagat 解說椰子樹對於查莫洛人來說很重要，它是“mother's tree”。而在筆者所閱讀的查莫洛人的創生神話裡，發現女性因著生育和孕育後代的能力，而常被以母親的角色來敘述。其中有個神話是以女性與椰子樹為主題：

從前有一名年輕女孩，對於自己無法為村落做任何貢獻的緣故而感到鬱悶。有一天她夢到一棵陌生的果樹，它的果實可以醫治家人的病。隔天她興奮的告訴家人，但無人找到她所形容的果樹。直到她死後，家人將她埋葬，在某一天下了一場大雨，女孩的墳墓經過大雨澆灌後長出她生前所形容的

²⁶ 右上方那一碗為紅胭脂樹種子的染料，將白米與染料一起煮成紅米飯。

²⁷ 即飲食工作坊，中間有個像客廳的開放空間，客廳兩側有一間是 Pagat 他們使用的私人小廚房，另一邊是他們私人的房間。有前、後門，一邊連接較多人聚集的公共廚房，另一邊連接靠近中心大門，可以提供其他國家做食物分享交流的野炊空間。

果樹，也就是現今的椰子樹，她村落的村民學會使用整棵樹，吃椰果、喝椰汁、使用葉子編織可遮風擋雨的屋頂、製作餐具等，她的親友知道儘管她死了不在，但她將最珍貴的禮物獻給了村民（Souder 1992）。

關於關島椰子的紀載，大約可以追溯到 1686 年，Dampier 的航海日記中描繪了新鮮椰子水的生津解渴，有些男人會在喝完椰子水後食用軟軟的果肉，大部分是用成熟的椰肉與蟹肉、禽肉和在一起吃。椰肉另外還有個用途是養椰子蟹作為食物（Beardsley 1964）。整棵椰子樹都有利用價值，查莫洛人將椰子新葉做成扇子、*katupat* 裝白米、各樣的裝飾品與裝食物的盤子或裝獵物的籃子、帽子等；用成熟的葉子做成屋頂；老葉則可以製成掃帚、草籃等；葉脈可編成捕捉河蝦的索套等；枯老的葉鞘可以變成碗，或是火炬，其纖維可以製成草鞋；年輕的椰子果實可以喝椰子水、椰肉可以入菜，椰殼剖半可製成碗或飾品；成熟的椰子殼可以取得纖維搓成不同粗細的線、繩子或是成為床墊的填充物，成熟的椰子殼也可以變成火種，其燃燒出來的煙有驅蚊的功效，裡面的椰仁剖半後再加工可以製成碗、湯勺、播種器或是釣魚的浮標等，椰肉可以直接食用或成為椰子蟹的飼料，將椰肉刨成絲可以入菜或是擠壓出椰奶，椰油則能製成肥皂或是髮油等；發芽的椰子則是成為孕育下一代的種子；椰子樹幹可以萃取出汁液發酵為 *tuba* 蒸餾酒，樹幹也能成為房屋的建材；椰子樹的樹根可以成藥、椰子樹的花可以做為檳榔的替代品等。椰子樹為母親樹，整棵樹都有用處，雖然現代人隨著環境變化，生活型態改變已不需要用椰子樹來建房子，也有許多替代物品出現，但查莫洛人還是嘗試將這些知識傳給下一代，甚至也將這樣的知識帶到臺灣做文化交流（見第四章）。

Pagat 的工作室牆上還有另外兩張海報是查莫洛常食用的蔬果的雙語對照圖（見圖 17），查莫洛人的重要作物除了椰子樹，還有麵包果、香蕉（煮食的/水果）、山藥、地瓜、芋頭、釋迦（可以製成嬰兒副食品）等，大多都是根莖類的植物。



圖 16、查莫洛語椰子樹各部位示意圖海報



圖 17、查莫洛常用蔬果之雙語（查莫洛語／英語）對照圖海報

有一天，我們在查莫洛文化中心開門前抵達。那時各工作坊都還沒有人在活動，只有飲食工作坊的廚師們帶著學生忙著備料。有三、四個年紀看起來像學生²⁸的女孩在公共廚房裡幫忙退冰蝦子，我鼓起勇氣上前搭話，詢問是否可以讓我一起試試看。她們愣了三秒，你看我、我看你地，其中一位看起來年紀較大的學生幫我詢問他們

²⁸這群學生不是每一位都是查莫洛人，有的是美國小孩，但因著在關島生活的緣故，進而對查莫洛文化有興趣，所以才會學習烹煮查莫洛料理。

的主廚，主廚還本來以為我也是實習生還要我簽到，之後才知道我只是觀光客想要體驗一下，於是同意我加入幫蝦子退冰的行列。當時他們的烘培師傅 Donny 要做 *rosgetti*，我就跟女學生們一起動手做，依序加入麵粉、玉米粉、奶油、雞蛋、水等材料，拌勻麵團，最後搓成蝸牛殼的形狀。第一批進窯燒的形狀太不一致，大的很大、小的太小，不過這樣數量不夠分給現場的人吃，所以我就繼續跟著一起做第二批 *rosgetti*，這時 Pagat 從屋內走出來看到我們在做餅乾，主動上前跟我們打招呼，還跟我說「做得很好，妳被錄取了！」當下他應該是指我們做的餅乾不錯，有模有樣，但是我想這也是他注意到我的開始。

隔天，我特地早起到查莫洛中心並直奔飲食工作坊，看到他們正在用椰子葉編織 *katupat* (見圖 18)，在裡面裝生米後，丟入加有紅胭脂樹種子 (*achote /annatto seeds*) 的滾水中，準備煮紅米飯。我上前去幫忙把米裝進 *katupat* 裡，完畢後接著參與 BBQ 及製作肉桂捲。忽然 Pagat 向我招招手，叫我放下手邊工作跟他走，原來是他的妻子 Ophing 拿著髮圈要幫我綁頭髮。綁完頭髮後，我就回去繼續參與廚房的工作。又沒過多久，Pagat 找到他們的私人廚房，那是在工作坊旁邊的屋子裡，裡面有一張小桌子、兩張椅子，桌上擺放一些罐頭、鍋子、盤子，還有一個爐台，以及冰箱、櫥櫃，櫥櫃上有各樣的調味料、罐頭、和乾掉的蒜頭、辣椒等。Pagat 端出一個盒子，才一打開來，一陣濃郁的椰香還有鮭魚的香味就飄然而出，Pagat 把其中一塊長長的黏糊糊的食物取出放盤子上，附上刀叉遞過來要我坐下享用。那食物是用剖半的 *cooking banana* 的皮裝著有椰奶香氣的鮭魚香蕉泥，鮭魚跟香蕉泥的味道鹹鹹酸酸的，再搭配濃郁的椰奶，使得整個食物不僅口味特殊，更是香氣四溢。這時，門外傳來 Ophing 大聲呼喚：“Nicole, look! Who’s coming? Here are your friends!” 我愣了一下，這是我第一次聽到 Ophing 很親切的呼喚我的名字，忽然我的眼淚止不住地掉下來。那一刻我有一種被接納的感覺，前面幾天他們不斷地被我打擾，但此刻他們卻願意主動與我接觸甚至互動——那一刻，筆者才在真正的意義上進入了田野，真正地與報導人建立關係——Pagat 不只邀請我們品嚐他的料理，還教我們怎麼做，他為我們準備好食材，並一步一步的帶著我們做，還不忘提醒我們要記錄下來²⁹。

²⁹ 首先將 *cooking banana* 剖半，再把果肉挖掉集中在大碗裡，將鮭魚跟果肉泥和勻，再加點鹽巴、胡椒調味，鋪回香蕉皮中，一層一層疊放大鍋裡，倒入一到兩罐的椰奶，不習慣椰奶味道的可加一點點水稀釋，整個椰奶最好要淹過香蕉，最後用大火煮 30 分鐘即可。

Pagat 說他不怕我們學習他們的料理，因為吃也是一種文化的呈現，他教我們製作，之後我們回到臺灣也做給家人、朋友吃，這樣可以讓更多人透過「吃」來認識、瞭解查莫洛文化，當越多人知道（吃到）這個文化，就越可以將查莫洛文化延續傳承下去。當下 Pagat 實踐了查莫洛文化的分享，他將我們做的成品拿到外頭與現場的賓客分享，這道「椰奶燉鮭魚香蕉泥」（見圖 19、圖 20）瞬間就被遊客們一掃而空。



圖 18、烘培師傅 Donny 用 *katupat* 裝生米準備煮紅米飯



圖 19、Pagat 教筆者準備燉煮椰奶燉鮭魚香蕉泥



圖 20、筆者與 Pagat 一起完成的椰奶燉鮭魚香蕉泥

第三節 長桌宴席：節慶料理

在參與太平洋藝術節的時間，除了筆者在查莫洛文化中心飲食工作坊的田野調查之外，還有一部分是跟著學校團體行動的行程，例如在 Merizo 碼頭公園參加村莊舉辦的臺灣之夜。這是 Merizo 的村長私下舉辦的活動，乃是邀請臺灣的團隊與當地居民進行文化交流。當地人為我們擺設了至少有四到五張長桌的餐點，這裡的餐點內容與查莫洛文化中心飲食工作坊的大同小異，他們都是採取自助式的用餐模式，不同的是在 Merizo 這裡可以看到他們有秩序的擺放每一道餐點，能夠一目了然地分出主食區、肉類區、蔬菜類區、水果甜點區等。反觀查莫洛文化中心的飲食工作坊，並沒有特定的擺設規則。筆者後來向報導人提出擺盤的問題，Ophing 回答說工作坊只是要讓大家嚐鮮，不是屬於重要、宴客形式，所以沒有特別擺盤。反過來說，在重要的、宴客的餐會場合，就會需要特別的擺盤形式。

回到 Merizo 碼頭公園現場，一邊有 BBQ，另一邊擺著幾張長桌。長桌上的開頭擺放的是餐具，包括紙盤、餐巾、塑膠叉子及湯匙，接著是主食類，如紅米飯 (*neksa'aga'ga*) 和其他根莖類食物。紅米飯對現在查莫洛是很重要的主食之一，在節慶當中很少看到餐桌上缺少紅米飯的。主食類後面接著的是肉類區，包含雞肉、牛肉、豬肉，有時還會有鹿肉，在這些肉的後面會擺放 *fina'denne* 一類的酸辣蘸醬。開胃菜的部分儘管它們同時包含肉和蔬菜，但是還是歸類在肉類裡，所以放在肉類的後面而不是海鮮或 *kelaguen* 後面。餐桌的最後就是蔬菜沙拉類，包括馬鈴薯沙拉、泡菜等以及甜點類，如表 7 所示。

表 7、節慶料理之長桌上餐點擺放順序（由頭至尾）

類別	內容
餐具與主食	根莖類(<i>aggon</i>)、紅米飯
肉類 (<i>totche</i>)	豬/雞/牛/鹿肉
開胃菜 ³⁰	菲律賓春捲 (<i>lumpia</i>) 等
海鮮類	魚、蝦等
<i>Kelaguen</i>	各種肉類沙拉
蔬菜沙拉、湯類	葉菜類、椰奶燉菜等
甜點類	水果、蛋糕、餅乾

資料來源：2016 年、2018 年筆者的田野記錄。

³⁰ 隨著飲食越來越多元豐富而出現的分類，所以不一定每次都會出現在節慶餐桌上。

當代有越來越多新樣式的餐點，可能是基於人的飲食偏好而有所改變，但他們依然會根據以上的擺放順序、規則，讓新的餐點歸類到適合它們的位置。對於查莫洛人而言，食物在各樣婚喪喜慶場合佔有非常重要的部分，在他們預備的餐點中，可以看到料理的多元化性³¹。以下將依照長桌上的排列順序，列出在文獻中出現過並且筆者也有實際品嚐過的餐點。

從主食類開始，首先不可或缺、也就是最重要的就是紅米飯 (*neksa'aga'ga'*)。查莫洛人的祖先遷徙到馬里亞納群島時，便將種稻技術帶到關島，所以米對於查莫洛人是重要的作物之一³²。到了 1668 年，西班牙人進入關島並進行殖民，隨之引入了紅胭脂樹種子，因而誕生了紅米飯。在餐桌上擺盤順序，紅米飯接著是澱粉類的食物(*gollai appan*)，筆者嚐過 *cooking banana* 版本與麵包果版本 (見圖 21、圖 22)，通常都是水煮根莖類食物，如麵包果、香蕉、山藥等，上面再淋上用椰奶、洋蔥、黑胡椒、鹽製成的醬料。筆者於 2018 年再次回到關島做田野調查時，參與一場喪禮彌撒，他們當時也有像在 Merizo 臺灣之夜一樣的宴席擺設，同樣有紅米飯，但沒有其他根莖類的主食，取而代之的是小圓麵包 (*pan*)³³與餅 (*titiyas*)³⁴ (見圖 23)。

麵包是隨著西班牙船商而來，當時用麵包與查莫洛人交換物品。西班牙人殖民帶來生活上的改變，像是引進了「蜂巢烤箱」(*beehive oven*)³⁵，也由於建造這樣的烤箱需要大量的勞動力，因此烤箱是屬於一個氏族或大家族所共有，烤麵包成為了一種公共活動³⁶。但是到了美國海軍殖民時期，商業化的來臨，出現越來越多各式各樣的麵包店可以輕易取得麵包，於是當代的查莫洛人漸漸不再自己做麵包，導致家人間互動凝聚的場合也隨之減少。不過至今，在查莫洛人的節慶料理上，還是時常

³¹ 筆者參考資料來自 *Guampedia* 網站，此網站是由關島一家非營利組織所管理，內文文章的都是由 140 多位研究人員、文化專家等撰寫而成，且 *Guampedia* 也是關島大學密克羅尼西亞地區研究中心的附屬計畫，在筆者進行田野調查期間，報導人也十分推薦筆者使用網站資料以理解查莫洛文化，故筆者將其列為可信任之參考來源。

Guampedia-Guam's Fiesta Table <https://www.guampedia.com/chamorro-food/fiesta-table-overview/>

³² *Guampedia*- Ancient CHamoru Use of Rice <https://www.guampedia.com/rice-in-ancient-guam/>

³³ *Guampedia*- Pan: dinner rolls <https://www.guampedia.com/pan-dinner-rolls/>

³⁴ *Guampedia*- Titiyas: flatbread <https://www.guampedia.com/titiyas-flatbread/>

³⁵ 查莫洛人會在戶外沙堆中堆疊些石子、木材，讓火將石頭燒熱後，滅火並利用餘溫讓包著葉子的食物悶熟，查莫洛人稱這種料理方式為 *chahan*。後來西班牙人引入了 *hotno*，*hotno* 的內部是由粘土磚製成的，外部由石灰水泥與沙子和水粘合而成，也因為 *hotno* 的外觀長得像是蜂巢，因而被稱作「蜂巢烤爐」(*beehive oven*)。

³⁶ 同註 14。

會預備麵包並放上餐桌。

餅 (*titiyas*) 源自西班牙語 *tortilla* 也就是玉米餅的意思，是一種由玉米與小麥或其他澱粉所製成的餅，有的人會加椰奶，由於它的製作過程簡單，不僅某些家庭會在節慶中會製作，在平日也會烹煮來吃。



圖 21、左：在查莫洛文化中心吃到香蕉 *gollai áppan*

圖 22、右：在 Merizo 宴席上吃到麵包果 *gollai áppan* (在紅米飯之後)



圖 23、紅米飯之後右下角為 *pan*，中間薄薄一片片的是 *titiyas*

接著在主食區之後的是肉類區（見圖 24）幾乎都是 *barbecue*³⁷（BBQ）或是其他醃製的肉類。以前絕大部分的查莫洛人是以漁獵為生，蛋白質的攝取則是來自淡水生物、海水生物與部分陸地鳥類，直到西班牙殖民時期才引進豬、雞、牛、鹿等動物，進而影響查莫洛人的飲食型態。二戰後，關島出現大量的冷凍肉品，使得 *Barbecue* 的食材越來越豐富，有烤雞、烤鴨、排骨、牛腩等，這些肉類通常會搭配

³⁷ Guampedia-*Barbecue* <https://www.guampedia.com/barbecue/>

由醬油、醋、鹽、黑胡椒、檸檬、蒜末及洋蔥、辣椒混合的蘸醬，也就是 *fina'denne*³⁸。

fina'denne 是一種調味品，在關島的家庭與餐廳都能看到它的身影，它可以直接倒在各種肉類及米飯上，也可以單獨作蘸醬使用。在日本人引入醬油之前，查莫洛人會用椰子樹萃取出來的 *tuba*、檸檬、鹽、水、胡椒製作，而在更早之前沒有醬油，也還不會製作 *tuba* 時，查莫洛人僅使用鹽與紅辣椒。*fina'denne* 有分兩種顏色，黑色與白色（見圖 25、圖 26）。黑色的 *fina'denne* 有加較多的醬油適用於肉類；而白色的 *fina'denne* 以醋、鹽為主適用於海鮮類，因此它們在節慶中的位置會分別放在肉類、海鮮類旁邊。

另外還有 *fritada*³⁹（見圖 27），是由豬／牛／鹿的內臟，加上切碎的洋蔥、醋和其他香料一起燉煮而成。最早關於 *fritada* 的文獻紀錄，可以追溯到古希臘，斯巴達人用煮沸的豬血與豬肉、醋製成。而在墨西哥的蒙特雷有與它相同名稱的菜餚，他們是燉煮羔羊的血及內臟，而墨西哥的 *fritada* 起源是在西班牙封建時期的莊園裡，牧羊人將羊肉給領主後，剩下的內臟他們就拿來做成 *fritada*，最後西班牙人也如同影響墨西哥一般，將這樣的飲食方式帶進關島。



圖 24、Merizo 宴會上的各種燒烤、煙燻的肉類

³⁸ Guampedia- fina'denne' <https://www.guampedia.com/finadenne-dipping-sauce/>

³⁹ Guampedia-fritada <https://www.guampedia.com/fritada-pork-beef-or-venison-blood-stew/>



圖 25、左：Merizo 宴會上的黑色 *fina'denne*'



圖 26、右：在 Joe Viloría 家，他自製的白色 *fina'denne*'



圖 27、在關島喪禮上的肉湯 *fritada*（擺在中間顏色較深的料理）

開胃菜的部分是隨著飲食的多元化所形成的分類，也因此節慶料理的餐桌上不一定看到它們的蹤影，筆者在 Merizo 的臺灣之夜中沒看到有此擺設，但卻在 2018 年的喪禮彌撒中看到開胃菜，像是菲律賓春捲 (*lumpia*⁴⁰，福建閩南話「潤餅」的音譯，見圖 28)，在關島就是一道受歡迎的開胃菜。

lumpia 是由中國春捲變化而來，隨著菲律賓移工帶進關島。其製作是用薄餅皮將絞肉、蔬菜包起來再下油鍋炸。與中國春捲不一樣的地方在於內餡的部分，查莫洛人認為中國春捲會使用碎肉末、香菇、白菜、酒、醬油、鹽並搭配甜辣醬食用，但 *lumpia* 的內餡通常是碎肉末、白菜、紅蘿蔔、洋蔥、大蒜，有時內餡放香蕉就變成甜的 *lumpia*。此外，越南春捲也漸漸出現在節慶料理的餐桌上，比起 *lumpia*，越南的春捲比較大，裡面是包生菜、豆芽、米粉，並搭配魚露醬食用。我們可以從 *lumpia*

⁴⁰ Guampedia-Lumpia <https://www.guampedia.com/lumpia-filipino-eggrolls/>

的發展得知當代東南亞移工進入關島的情形，以及在飲食上對查莫洛飲食文化所造成的影響。

開胃菜還有一道是改良版墨西哥粽——*tamales gisu*⁴¹。(見圖 29) 半紅半白是查莫洛改良之後所產生的特色。這道菜會出現在一些特別節日、重大儀式中。傳統的 *tamales gisu* 是用玉米製作的。玉米是由在墨西哥、菲律賓間走動的西班牙傳教士所引進的，並一度取代了當地原本的其他作物，從西班牙殖民時期一直到二戰前一直是關島的重要作物之一。*tamales gisu* 主要由培根丁、洋蔥丁、蒜末分別與紅、白粉糰混和蒸熟而成，紅的部分是用紅色胭脂樹的種子染色而成的，有的人會將這部分做成辣味；白的部分則是用米漿製成且不會做成辣味。將兩糰合體並在上面加一片培根，最後用香蕉葉包起來拿去蒸，也有的人會為了方便、省時使用鋁箔紙來包裝，甚至將蒸熟的 *tamales gisu* 依紅、白分類直接在盤子上組合、擺盤。據說會做成這樣半紅半白的用意是為要與人分享。而 *tamales gisu* 在節慶料理中的分類在文獻資料上有不同的說法，有的會將它視為主食類，有的則是歸類在開胃菜類，但若是改用木薯或芋頭製作則會被歸類為甜點。而筆者在 2018 年的喪禮看到的 *tamales gisu* 是放在開胃菜區，因此在本研究中將它歸類在開胃菜類。



圖 28、左：在關島喪禮上——女孩準備夾取 lumpia

圖 29、右：盤子中最下面的就是 *tamales gisu*

接下來是海鮮類、肉沙拉類(*kelaguen*)。在查莫洛的飲食文化中，魚是不可或缺的重要食物，查莫洛人通常是在午餐、晚餐中吃魚，魚類可以煮熟或生吃，在還沒有冰箱之前，查莫洛人會醃製魚肉或曝曬成魚乾來保存食物，或是將新鮮的魚結合

⁴¹ Guampedia-Tamales Gisu <https://www.guampedia.com/tamales-gisu-red-and-white-tamale/>

檸檬、鹽、椰子肉屑及辣椒，製成魚類的 *kelaguen*。筆者在臺灣之夜及喪禮彌撒中，一共看到三種魚的料理方式：烤魚（*guihan*，見圖 30）僅用鹽巴、黑胡椒調味後 *barbecue*，並搭配 *fin'a'denne'* 食用；生魚片（見圖 31），雖然對於查莫洛人生食魚並不是陌生的事，但是日本人引進的芥末改變了他們原有的吃法，當代查莫人吃生魚片時，除了使用芥末、醬油、檸檬汁混和的蘸醬⁴²，也會直接蘸 *fin'a'denne'*；第三種是 *eskabeche*，是一種從西班牙經典菜餚⁴³演變而來、用水煮或煎魚後加蔬菜泡在醋裡的一道料理。

*kelaguen*⁴⁴（見圖 32、圖 33）是一種利用檸檬酸度的熟成特性來料理生肉（蝦、魚、鹿、牛肉等）的料理方式。主要製作方式是將任何生肉浸泡於檸檬汁／醋中，加上辣椒、少許鹽、洋蔥、椰肉醃製熟成。筆者不論是在關島的田野調查期間還是報導人來臺灣交流的場合，他們都會做 *kelaguen*，可說是關島查莫洛人的招牌菜。筆者另外兩位報導人 Viloría 兄弟，在製作蝦的 *kelaguen* 時會多加蒜末、黑胡椒提味，並加一點醬油上色，讓 *kelaguen* 不會過於死白。他們有時也會做鸚哥魚的 *kelaguen*，熟成後會呈現藍色。Viloría 兄弟來臺灣進行文化交流時，也曾用金桔取代檸檬汁來製做 *kelaguen*（筆者將在第四章詳述）。



圖 30、左：在 Merizo 宴席會上吃到烤魚



圖 31、右：關島喪禮中的餐點——生魚片（下）、*eskabeche*（上）

⁴² 他們後來改良，會在裡面多加檸檬汁。

⁴³ 先將魚或肉烤熟，然後將其浸泡在加有洋蔥、辛香料的醋汁中。

⁴⁴ Guampedia-kelaguen <https://www.guampedia.com/kelaguen-meat-chicken-or-seafood-with-lemon/>



圖 32、左：查莫洛文化中心飲食工作坊的雞 *kelaguen*。

圖 33、右：2018 年 Joe Viloría 剛製作完的蝦 *kelaguen*⁴⁵

最後蔬菜沙拉及甜點類，他們會用椰奶、薑黃、洋蔥、辣椒、檸檬汁燉各樣的葉菜類，像是椰奶芋頭葉⁴⁶ (*gollai hågon suni*) (見圖 34)。現今芋頭葉較不容易取得，故他們會使用菠菜或冷凍蔬菜，他們也會用這樣的方式燉茄子來食用。查莫洛人對蔬菜類沙拉統稱為 *ensalâda*⁴⁷，是用途最廣泛的菜餚之一，只需在各種新鮮蔬菜淋上醬油⁴⁸、醋、油、黑胡椒等即可製作完成。*ensalâda* 的概念可以追溯至西班牙殖民時期引進的，後來美國海軍殖民時期引進生菜沙拉、馬鈴薯沙拉等 (見圖 35)。

隨著日本、韓國商人進入關島，也引入了日本的醃蘿蔔⁴⁹ (*daigo*，日文音譯)、韓國泡菜 (*kimchee*，見圖 36) 等等餐點。當代查莫洛人將這些轉化為己用，他們會用醋醃蘿蔔並用黃色食用色素染色為它增添色彩，也會將大蒜、薑、鹽、紅辣椒、糖、魚露、醋搓上白菜，再放入玻璃罐中發酵成泡菜，這種醃漬的蔬菜類料理不僅有時會出現在節慶料理中，也是查莫洛人的家常配菜。

甜點除了有 *rosketti* 以外還有各式蛋糕、查莫洛蛋糕 (見圖 37、圖 38)、*guyurai* (見圖 39) 等等。查莫洛蛋糕 (*Chamorro cake*) 其實是一款沒有任何裝飾、奶油的蛋糕，可能反映出查莫洛人的口味偏好，或是其他在製作蛋糕時環境條件的限制，如食材昂貴、取得困難等等，但筆者資料不多，因此無法繼續深入探討。*guyurai* 是除了 *rosketti* 外，另一種用油炸的查莫洛的椰子餅乾，質地偏硬，因此它又有「下巴

⁴⁵ 放隔夜熟成後會變成粉橘紅色，加入現磨的椰肉絲可增加風味、軟化肉質。

⁴⁶ Guampedia- Gollai Hågon Suni

<https://www.guampedia.com/gollai-hagon-suni-taro-leaves-in-coconut-cream/>

⁴⁷ Guampedia-Ensalâda <https://www.guampedia.com/ensalada-salad/>

⁴⁸ 隨著日本移民引進關島。

⁴⁹ Guampedia-daigo salad <https://www.guampedia.com/cucumberdaigo-kimchee-salad/>

破壞者」(Jawbreakers) 的戲稱。雖然在網路上有許多關於關島甜點的食譜，但筆者在關島實際有嚐過的甜點類不多，故不多加描述。



圖 34、查莫洛文化中心飲食工作坊的廚師煮 *gollai hågon suni*



圖 35、左：各式沙拉⁵⁰

圖 36、右：在查莫洛文化中心 Arlene 帶自己做的醃蘿蔔泡菜當午餐配菜



圖 37、左：2018 年 Arlene 買查莫洛蛋糕請筆者品嚐



圖 38、右：Joe Viloría 切查莫洛蛋糕及做雞蛋沙拉當作早餐

⁵⁰有馬鈴薯沙拉(左下)、*ensalâda*(左上)、醃黃瓜(右上)、通心麵沙拉(右下)。



圖 39、從關島喪禮餐點中外帶回來的 *guyurai*

第四節 小結

回顧關島的歷史，自西班牙人殖民以來，到現在的美軍治理，中間包括短期的日本統治，關島可謂是變動劇烈，每個時期造成的不僅是政權的改變，隨著引進新的食材、器具、料理方式，查莫洛的飲食文化也跟著這些外在環境的影響而發生改變。為了進一步的討論，我們需要先釐清每一道料理背後的食材來源自哪個時期，行文至此筆者先將本章節中提到的料理與食材粗略整理如下表：

表 8、節慶料理中所使用的食材來源整理表

類別	料理名	食材來源			
		原生食材 (indigenous foods)	原住民食材 (由查莫洛人引入) (native foods)	西班牙食材 (由西班牙人 引入)	其他
主食 <i>åggon</i>	紅米飯		稻米	紅胭脂樹種子	
	<i>gollai åppan banana</i>	麵包果	香蕉		
	甜麵包			麵包	
	餅 (<i>titiyas</i>)		椰奶 (椰子)	玉米、小麥	
肉類	煙燻烤肉			豬、雞、牛、 鹿	冷凍肉品
	<i>fritada</i>			豬	
開胃菜	<i>lumpia</i>				薄餅皮、絞 肉、蔬菜 (菲 律賓移東引 進)
	<i>tamales gisu</i>		稻米	玉米、紅胭脂 樹種子	培根丁、洋蔥 丁、蒜末

海鮮	烤魚	魚	黑胡椒		
	生魚片	魚			醬油、芥末 (日本引進)
	<i>eskabeche</i>	魚		(改良自西班牙菜)	
肉類沙拉	<i>kelaguen</i>	魚	檸檬、椰肉(椰子)、胡椒	雞、鹿、牛、辣椒	醬油
蔬菜沙拉 湯類	椰奶燉鮪魚香蕉泥	鮪魚	椰子、香蕉		鮪魚罐頭
	椰奶芋頭葉		椰子、芋頭葉		菠菜、冷凍蔬菜
	<i>ensalada</i>		蔬菜、黑胡椒	蔬菜	蔬菜、醬油
	醃蘿蔔				蘿蔔(日本引進)
	泡菜		薑	紅辣椒	白菜、大蒜、魚露
甜點類	布丁			玉米	玉米粉
	<i>rosketti</i>			雞蛋(雞)	玉米粉
	查莫洛蛋糕		雞蛋(雞)		麵粉
	<i>guyurai</i>		椰子		
蘸醬	<i>fina'denne'</i>		<i>tuba</i> (椰子樹幹)、檸檬、胡椒	紅辣椒	醬油

資料來源：筆者整理。

從上表的分析，我們可以看出在查莫洛的節慶料理上所使用的餐點，其主要的食材選擇有較大的比例是來自於原住民食材與西班牙食材。筆者認為，查莫洛的節慶料理相對於一般生活的飲食，是具有特殊意義的，不論從餐點的選擇、製作，到長桌上的擺設無處不是意義符號的組合。

文化與環境會影響人們選擇吃什麼食物，在不同的環境中，有些食物含有足夠的營養，但人們可能會因為文化因素而不食用它們，人們傾向於吃他們文化中所接受的食物(Cunningham 1992)。若我們依照殖民前後時間排列與節慶料理餐桌上擺盤的順序對照，筆者發現主食類別的餐點，大部分使用的食材都是在殖民前查莫洛人就在食用的，如麵包果、稻米、香蕉、椰子等，又例如排在長桌最前面的紅米飯，是「稻米為主體，紅胭脂樹種子為輔」的餐點，筆者認為這種帶點西班牙風味的查莫洛食物，恰巧妙喻了當代查莫洛人文化的組成。隨著殖民者來到島上的時間、引進不同的食物，西班牙人帶進豬、牛、羊等陸生動物成了主要肉類料理，日本、美軍、菲律賓、越南、韓國輪流帶進關島的食物陸續出現，也依照長桌宴席擺放的規則擺放在適合的地方。

若我們把餐桌比喻成查莫洛文化的縮影，則可以從此看出查莫洛人儘管受到不

同時期、不同文化的影響，面臨外來的人們將不同的食材、烹調知識或工具帶進關島，使得飲食方面不斷推陳出新，但源自於古老的食材依然的被使用甚至是巧妙地融合新的食材，蛻變成一種嶄新的風味，最後搬上餐桌使它們成為自己獨特的東西，筆者認為，查莫洛的節慶料理不但展示了關島社會的多樣性，也顯示文化的連續性，而查莫洛文化的連續性又是如何保持的，筆者將在第三章繼續討論。



第三章 查莫洛人的味覺記憶

筆者在第二章對於查莫洛人飲食文化的食材分析，認為查莫洛的飲食文化即便在經歷多段殖民統治所造成對飲食文化的影響下，仍然保持一定程度上的連續性，這點可以在查莫洛的節慶料理中看出端倪。然而此一「查莫洛飲食文化的連續性——味覺記憶」又是如何運作的？故本章節將會針對此一問題作進一步探討。

筆者首先的問題是，「查莫洛人的味覺記憶」是在什麼場合產生作用並且得到延續？筆者在前一章節中略為提到曾偶然參與一場祖母的喪禮彌撒，在該場合中筆者觀察到查莫洛食物是如何在人際關係中產生作用。因此，筆者會在本章第一節中，進一步描述該場合的情境與參與者之間的互動，以及從中發現查莫洛人的 *inafa'maolek* 精神。

針對「查莫洛人的味覺記憶」的第二個問題是，誰是味覺記憶的傳遞者與接受者？Joe 和 Ray Viloría 兄弟是筆者接觸時間最久的報導人。兩人致力於實踐查莫洛人的傳統生活，或許對於當代的查莫洛人來說，他們兩人的生活模式屬於少數的特殊例子，但也因為他們對於傳統生活的實踐，也許反而能一窺減少現代化生活干擾的查莫洛人的生活樣態。筆者將會在本章第二節中，透過 Joe 和 Ray Viloría 兄弟的日常飲食，呈現他們與母親之間的互動與影響。

筆者曾對 Joe Viloría 與 Jeo Babauta 提出同一個問題：「你認為查莫洛文化的核心（core）是什麼？」，兩人對此有不同的答案和闡述。筆者認為兩人的答案各自呼應到「查莫洛人味覺記憶」的問題上，因此筆者會在本章第三節中進一步討論「查莫洛人味覺記憶的連續性」是否存在危機以及如何克服。

第四節是本章節的小結，筆者將整合上述的討論，試圖回答「查莫洛飲食文化的連續性——味覺記憶是如何作用的？」此一問題。

第一節 查莫洛人味覺記憶的作用場合

為了能更進一步認識關島的飲食文化，筆者決定於 2018 年再次拜訪關島，向 Viloría 兄弟學習查莫洛的飲食文化，同時也希望能去久違拜訪 Joe Babauta 一家人及

令人想念的 Pagat 與 Ophing。

Joe Babauta 因平日在學校（包括關島大學）教授文化相關課程，如椰子葉編織技能，故筆者只有在週末時間可以與他們相聚。在關島，週六通常被稱作「家庭日」，是用來從事家庭活動的時間，如出遊、烤肉等等。

在筆者抵達關島時，Joe Babauta 便邀請筆者在週末時與他們一家人一同出遊，當筆者在關島度過的第一個週六來臨時，Joe Babauta 一家三口以及他的汽車便出現在 Viloría 兄弟住家的庭院。上車後，我們從 Viloría 住家所在的 Mongmong-Toto-Maite 往西邊出發，經過 Hagana 之後轉往南方開去，經過 Piti、Agat、Umatac，來到位在關島南端的 Marizo，往東繞過關島南端之後，從 Inarajan 開始往北行，此時已經是下午，於是我們就在 Ipan 附近的 Jeff's Pirates Cove 餐廳吃晚餐。這時，Joe Babauta 的太太 Arlene 說，她其實今天是要來參加她的姐姐的男朋友的媽媽的喪禮（後來得知這位恰巧也是 Viloría 兄弟的媽媽的遠房親戚），她的家就住在附近的 Talofofo。Joe Babauta 詢問我們介不介意一起參與，若是介意的話可以先送我們回家。但筆者覺得機會難逢，就決定一同前往。

Talofofo 的喪禮彌撒

在去之前我們先去加油並且在 Ipan 的一家蛋糕店買一個查莫洛蛋糕，Arlene 說我們不能兩手空空過去，需要帶點食物。筆者詢問這些要帶去的食物有一定的種類嗎？Arlene 說並沒有特別規定要帶什麼食物，有的人會帶 pizza 甚至是烤雞，只要是食物就好。

在前往的路程上，筆者還在煩惱在喪禮這樣哀傷肅穆的場合中，如筆者這般的外人前去會不會是一件很不適切的事？但到了現場，映入眼簾的卻一點也不如筆者所想像的那般哀傷，反而像是一場熱絡的家族聚會，有人甚至大聲交談，時不時地也會聽到笑聲傳來。現場的賓客有的是喪家的親友，有的是喪家親友的親友，有的是附近鄰居，甚至像是我們（喪家的親友的親友的親友）等等。查莫洛人有個笑話是「把兩個從未見過面的查莫洛人放到一個房間裡，半小時之內他們就會知道彼此之間的關係。再給他們半個小時，他們就會知道您與他們的關係如何。」（Fanning 2015）也許就如同這則笑話所強調的，查莫洛人重視人際關係也同樣重視聚會的場合。

聽 Arlene 解說，這場喪禮是遵從天主教的儀式進行，今天已經是他們舉行喪禮彌撒的第七天（通常為期九天）。喪家是在屋內舉行彌撒，由神父、修女帶領著唱詩、讀經、禱告。屋外一個有從屋內外接出來的音響，放在門口邊讓前來的賓客也能參與到屋內的儀式，可以跟著屋內一起朗讀玫瑰經、唱聖詩。屋外有著一大片草皮上面搭建遮棚，遮棚下方擺放數張黑色摺疊椅、塑膠椅、鐵椅供賓客使用，不過賓客也可以自由地走來走去或是搬動椅子，因此除了家屋門前的椅子是較為整齊排列（沒有被人搬動）之外，在更外圍的椅子已被賓客搬動，圍坐成一組一組、方便聊天的排列。

在屋外靠近廚房的一處擺放幾張長桌，上面有喪家自己準備的食物，也有前來參加彌撒的親朋好友帶來的食物。每個前來參與喪禮彌撒的賓客，都會先將手上的食物送去給喪家的主人，主人會再將食物放置在長桌上適合的位置。當喪家結束唱詩、誦經時，便會出來與賓客一同享用餐點。Arlene 說喪禮上的餐點除了喪家自己會預備主食外，其他的都是賓客帶來的，用意是幫忙喪家完成喪禮，有錢出錢，有力出力，什麼都沒有的就在參與的那次喪禮上，贈送喪家所需的食物表示慰問。Joe Babauta 說查莫洛人的喪禮因為時間很長，連續九天下來的所吃、所用，還有死者的棺木、邀請教會神職人員執行儀式等，花費非常昂貴。因此一場喪禮非常需要家族親朋好友的幫助才能夠完成，而賓客贈送食物除了慰問喪家，也是幫助喪家減輕負擔的意思。這樣的行為被稱作為 *chenchule'*。

chenchule' 指的是捐贈出去的錢或食物，若是一家人在葬禮上送給他的 *chenchule'* 禮物，則會特別稱呼為 *ika*。提供 *chenchule'* 是一種社會義務。另一種更常見的社會義務是 *ayudu*，意思是向他人提供的任何幫助、協助或服務。拒絕 *ayudu* 或是 *chenchule'* 是不禮貌的（Cunningham 1992：89）。

chenchule' 的價值表達了對個人或家庭的尊重；贈送不必是直接的，也可以通過其他方式來實現。當未來的場合需要時，給予者希望得到同樣的回報。關鍵是要適時適度。以價值較低的禮物再流通意味著繼續負債；而以更大價值的禮物作為回報，則會（使對方）產生負債。如果一個人沒有經濟能力購買合適的禮物，他或她可以提供 *ayudu* 或幫助。*chenchule'* 和 *ayudu* 都是在需要的時候表達對家人和個人的愛、關心和尊重，特別是對那些可能沒有足夠能力回報的人（Lee 2015：282）。

如同筆者在這場喪禮彌撒中觀察到的，查莫洛人提供食物幫助喪家減輕喪禮花費的負擔，而這種幫助使喪家產生一種必須回報對方的義務，這種義務甚至是會延續至下一代，⁵¹於是查莫洛人在任何場合的聚會，都會因為 *chenchule'* 一來一往的幫助與回報，形成緊密的連結。而這樣的行為背後，都源自於查莫洛人認為人與人甚至是人與自然之間是一種互相依存的關係，稱之為 *inafa'maolek*。

***inafa'maolek*：互相依存**

Cunningham (1992) 認為 *inafa'maolek* 是查莫洛的核心價值觀，是一種互相幫助、互惠互利、和睦相處的精神，尤其是在親屬關係之中更是如此。在受到西班牙人殖民之前，查莫洛人過著以氏族或家族為單位的群體生活，強調團隊合作而非個人成就，單獨行動的人通常會遇到不幸，例如在查莫洛民間故事中，有一則是關於 Sirena 變成美人魚的故事。⁵² 正因為如此，在團體生活中每個人都有義務與他人共同承擔責任，他人也有義務要與你共同承擔責任。查莫洛人在閱讀報紙時，會先去了解最近誰過世了，這使他們開始安排接下來一週的行程——他們要去哪裡以及將要向誰負責 (ibid.: 86)，是要進行 *chenchule'* 的贈送或是給予 *ayudu*。

Fanning (2015) 指出，查莫洛人身處於一個龐大的社會關係網路。對查莫洛人來說，家族的榮譽是生活中很重要的部分，因此所有的行為都承受來自家庭與家族的巨大壓力。而為了承擔這樣的壓力，每個家庭成員在維持家庭上都有責任，像是遇到家庭與家族的公共事務時。他們往往需要花費大量的時間與家人相處，加深彼此對 *inafa'maolek* 相互依存傳統的理解，以及花費大量精力來為家人準備資源，尤其是食物 (ibid.: 70-71)。

筆者認為這就是查莫洛飲食文化之所以能夠保持一定程度連續性的原因之一。*inafa'maolek* 相互依存的精神，使查莫洛人重視家庭與家族的人際關係，透過

⁵¹ Kelly G. Marsh, MA and Julian Aguon, Guampedia, Chenchule': Social Reciprocity <https://www.guampedia.com/chenchule/>

⁵² Sirena 的母親叫她做些家務。但 Sirena 不僅沒有做家務，反而跑去游泳。由於 Sirena 不服從母親的命令，於是她受到了懲罰，Sirena 的母親祈禱 Sirena 會變成一條魚。但 Sirena 卻變成了一條美人魚，而不是一條完整的魚。這是因為母親自私的願望被另一位親戚的願望給抵制了，因為她沒有考慮到其他親人的感受。

*chenchule*和 *ayudu* 加深彼此甚至是跨越世代的連結。而在準備食物、贈送食物的場合中，查莫洛人學習到食材的處理、食物的製作等，品嚐食物的口味，使查莫洛人的味覺記憶得以延續。然而以上所說的，都正在面臨著時代的嚴酷考驗。在現代，便利的生活環境使得查莫洛人可以輕易地取得食物，就像是 *Arlene* 只需要去麵包店就能夠購買到查莫洛蛋糕一樣，準備食物已不像是過去一般是需要花費許多時間與精力的工作，這同樣地減少了家庭成員之間彼此互動的機會與時間，影響了年輕的查莫洛人對於 *inafa'maolek* 精神的參與和體會。

第二節 查莫洛人的日常飲食

同樣經歷過西班牙、日本、美國殖民的查莫洛人面對文化的流失，感到非常擔憂，*Joe Viloría* 就是其中之一。他原本在美國從事救難隊的直升機駕駛工作，因為擔憂查莫洛文化即將流失而毅然決然放棄工作，回到關島與弟弟 *Ray* 一起學習查莫洛的傳統文化，當時他距離退休只剩下 8 年。

筆者在 2018 年抵達關島時，天空正下著傾盆大雨。*Joe* 開著 *Ray* 的車來接筆者，那是一台沒有冷氣、兩刷壞掉的老車，但 *Joe* 卻能在擋風玻璃完全被大雨遮住視線的情況下，發揮他曾是直升機救難員的視力與經驗，外加關島車子限速 40 h/km 的速度，安全回到住家，這讓筆者印相非常深刻，也使筆者對他們的經濟狀況感到好奇。*Viloría* 兄弟居住在關島中部的 *Mongmong-Toto-Maite* 靠近 *Sinajana* 的雨林裡，從關島機場到開車大約是 15 分鐘的距離，路途會先經過 *J.Q. San Miguel* 小學，接著進入一條沒有鋪上柏油的崎嶇道路，不久後就能看到一個小小不起眼的招牌「*Viloría's Ranch*→」。他們住家的土地是兄弟倆的媽媽向家族爭取留下來的，他們的祖母原先要這塊土地留給他們媽媽的兄弟，但是剛好他們不是沒生孩子就是都是生女兒，所以他們媽媽就跟家族爭取將地留給了這兩兄弟使用。長大後，*Joe* 和 *Ray* 他們分別在這塊地蓋起自己的房子，兩個房子中間有個戶外廚房（見圖 40），接下來 10 天的日常飲食觀察大多發生在此處。而這幾天所使用的食材及食用的餐點筆者整理成表 9 和表 10，日常餐點的大部分食材都是 *Joe* 從 *COST- U- LESS*、*Super Happy Mart* 採買而來，少部分來自於自己漁獵的獵物及自家種植的椰子，*COST- U- LESS* 是一家分布在美國領土、太平洋和加勒比海島國、夏威夷群島的連鎖賣場於 1989 年

在夏威夷的 Maui 島上開設第一家賣場，1992 年、1995 年分別在關島開分店，總共陸續開了 13 家分店，主要提供美國品牌的商品，而 Super Happy Mart 是關島當地的雜貨店，它的營業時間為每天早上六點到晚上十點比 COST- U- LESS 早一個小時營業，COST- U- LESS 與 Super Happy Mart 都有生鮮區、冷凍食品區、民生用品區等等；COST- U- LESS 沒有熟食區，Super Happy Mart 還有賣現成的三明治、壽司等熟食，且在 Super Happy Mart 可以看到來自韓國的泡麵、臺灣的飲料等，這兩間就好比臺灣的家樂福與全聯，一個是連鎖的賣場，一個是在地的賣場。



圖 40、Viloria 兄弟的戶外廚房⁵³

表 9、2018 年筆者在 Joe Viloria 家日常飲食的食材來源

來源	食材/價錢 (美元)	餐點
COST- U- LESS 賣場	Whole duck 全鴨 \$21.75	煙燻鴨肉
	Onion sweet 洋蔥 \$3.49	炸鮭魚頭、 <i>kelaguen</i> 、 <i>fina'denne'</i>
	Chicken leg quarters 雞腿 \$4.07	椰奶燉雞
	Brisket 胸肉 (牛) \$68.47	煙燻牛肉
	Calrose rice 白米 \$10.99	白飯
	Potatoes red 馬鈴薯 \$4.59	馬鈴薯泥沙拉
Large eggs 蛋 (大盒) \$2.99	歐姆蛋、荷包蛋、水煮蛋	

⁵³右邊通往 Ray 的家，左邊通往 Joe 的家，廚房中間綠色長條物是兄弟倆製作的獨木舟。

	Broccoli 花椰菜 \$1.42	炒飯
	Pringles sco 品客洋芋片 (洋蔥酸奶口味) \$1.99	(點心)
	Mini plain bagels 迷你貝果 \$3.79	(早餐)
	Fresh peppers mini 迷你彩椒 \$3.99	蔬菜蝦
	Garlic sleeved 蒜頭 \$1.79	<i>kelaguen</i> 、 <i>fina'denne'</i>
	Aqua shrimp raw 冷凍蝦 (已剝殼) \$17.49	<i>kelaguen</i> 、蔬菜蝦
	Romaine hearts 生菜心 \$3.58	沙拉
	Hidden Valley Ranch Dressing 沙拉醬 \$8.99	沙拉
Happy Mart 超市	Raisin rolls 小餐包 \$3.43	(早餐)
	Bacon 培根 \$3.29	(早餐)
	Bok choy baby 小白菜 \$2.72	蔬菜蝦、椰奶燉雞
	Cucumber 小黃瓜 \$2.74	沙拉
	Pepper green 綠辣椒 \$2.66	<i>fina'denne'</i>
	Salmon head 鮭魚頭 \$2.89-3.76	炸鮭魚頭
	Water/ Juice 水/果汁	(飲品)
	Sausage	漢堡肉
其他 ⁵⁴	椰奶罐頭	椰奶燉雞
	蘑菇罐頭	蔬菜蝦
	黑色去核橄欖罐頭	沙拉
	起司片	歐姆蛋
	韓國黑糖粉	椰糖
Ray 與友人一起 捕抓	溪蝦	<i>kelaguen</i>
	單角鼻魚	炸單角鼻魚
自家種植	椰子	<i>kelaguen</i> 、椰糖

資料來源：筆者整理。

表 10、筆者 2018 年在關島十天的每餐餐點內容

	早餐	午餐	晚餐
第一天	沙拉、白飯、煙燻牛肉、荷包蛋		椰奶雞湯泡飯
第二天	水煮蛋、迷你原味 貝果、培根、起司	炸鮭魚頭、蝦 <i>kelaguen</i> 、白飯	

⁵⁴ 為 Joe 之前買好的食材，筆者無法確認食材來源。

第三天	炒飯	外食 - 查莫洛餐廳、煙燻鴨肉（宵夜）
第四天	（遇颱風天）罐頭餐	
第五天	罐頭餐	漢堡肉、沙拉、白飯
第六天	起司歐姆蛋、蔓越莓小餐包	蔬菜蝦、沙拉、白飯、啤酒/威士忌
第七天	外食、喪禮餐點	
第八天	查莫洛蛋糕、馬鈴薯蛋沙拉	外食 炸單角鼻魚、馬鈴薯沙拉、煙燻鴨肉、鴨油飯
第九天	醬油荷包蛋、白飯、培根	蝦 <i>kelaguen</i> 、沙拉、煙燻牛肉
第十天	一顆水煮馬鈴薯、水煮蛋、蝦 <i>kelaguen</i> 、沙拉、煙燻牛肉	

資料來源：筆者整理。

從表 10 可以看出 Joe 與 Ray 的飲食習慣。他們平時一天只吃一到兩餐，因為他們不是每天早起的人⁵⁵，所以早餐通常比較晚吃，他們習慣泡一杯三合一咖啡，尤其是伯朗咖啡，抽一根菸配著收音機傳來的新聞廣播或是鄉村音樂，午餐、晚餐選擇一餐吃，他們會煮一些像這幾天筆者所吃到的餐點，只是份量再少一點。

fina'denne' 蘸醬

第一天 Joe 準備了早午餐，給剛抵達的筆者食用。有煙燻牛肉（見圖 41）沾 *fina'denne'*、淋上沙拉醬的美生菜、醃橄欖還有一顆荷包蛋以及白飯。當天的晚餐是將洋蔥丁、蒜末、薑絲以及川燙過的雞腿肉加入有套水的椰奶中燉煮而成的椰奶雞

⁵⁵ 但是當地的學生卻很早起，他們必須在七點就到學校，因此家裡的母親往往在五點就必須起床準備早餐。不過學生通常在下午兩三點就放學了，與台灣相當不同。

湯，其調味料僅放少許的鹽巴及黑胡椒，Joe 另外加飯進去就成了比較稀的燉飯。Joe 說椰奶可以使雞肉更軟嫩，簡單吃也比較不油膩，而且晚上喝椰奶雞湯可以很好睡。雞肉也可以搭配 *fina'denne* 使用。在此筆者發現 Joe 很喜歡使用 *fina'denne* 調味，幾乎每一餐都有。Joe 在製作 *fina'denne* 時喜歡使用一整條完整的綠辣椒，稍微輾壓後（為了方便事後拿取食用，蒂頭必須保留不可切除）再拿到爐火上烤一下使辣椒的辣與香氣散發出來（見圖 42），放入檸檬汁、洋蔥、蒜頭等調配的醬汁中再用湯匙壓爛，讓辣椒的汁液充分融入醬汁（見圖 43），筆者另外與 Joe Babauta 一家人外食時嚐過許多次 *fina'denne*，筆者將在第四章進一步討論。



圖 41、Joe Viloría 從 COST- U- LESS 賣場買牛肉回來煙燻



圖 42、左：Joe Viloría 製作 *fina'denne* 時喜歡加壓爛烤過的辣椒



圖 43、右：Joe Viloría 製作完成的 *fina'denne*

米飯類

除此之外，幾乎每一餐都有白飯、生菜沙拉（美生菜、小黃瓜、橄欖、沙拉醬），但比較少蔬菜及水果。聽他們聊天提過，以前 Joe 跟 Ray 曾經在家種過蔬果，但容

易吸引野豬 (Wild Hog) 闖入吃掉而破壞家園，後來他們就不種了，現在家裡只種椰子。

白飯是查莫洛人的重要主食，筆者在第二章提過稻米是由查莫洛人的祖先所引進的食材，並且在關島種植，是查莫洛人重要的澱粉攝取來源。查莫洛人幾乎每餐都會吃米飯，在節慶料理的餐桌上米飯也是缺一不可的食物。在以米飯為原料的查莫洛料理中，炒飯是相當常見的菜色，只是各自巧妙不同。Joe 在某天的早上做了炒飯當作早餐 (見圖 44)，他將前天晚上剩下的飯加一點醬油、花椰菜、培根一起炒，最後加入水煮蛋簡單拌炒即可。

不過現今關島人食用米飯的習慣也正在改變，不僅關島人所食用的白米大多是從國外進口而來，受到美國殖民所帶來的美式飲食的影響下，關島人的早餐開始出現喝咖啡、吃麵包、配沙拉等習慣。筆者從網路版的 *Stripes Guam* 報紙⁵⁶上看到 2018 年 5 月 2 日有一則報導，內容是關於關島查莫洛人的早餐，也採訪一些人發表對於早餐的看法，例如 *Annie's Chamorro Kitchen* 部落格的作者 Annie Merfalen 表示：「今天的關島早餐可能有點美國化了，但你仍然可以找到喜歡烹飪傳統食譜的長者。」長期以來，米飯一直是關島的主食，而炒飯更是關島人談論早餐時的首選。關島旅遊局發言人 Josh Tyquiengco 表示：「我小時候，早餐吃雞蛋、午餐肉和炒飯是很常見的，對許多美國人來說，這聽起來可能有點奇怪，但早餐裡的炒飯裡有些美味的小配料，比如美味的肉類，有時甚至還有海鮮，還有烤洋蔥或土豆丁，上面放一個煎蛋，這讓許多當地的人都很喜歡。」關島早餐的轉變由此可見一般。

⁵⁶ *Stripes Guam* 是在關島為美國軍事社區提供服務的報紙，其中包含有關餐飲，活動，旅行和娛樂的本地社區新聞和信息，內容是非官方的僅滿足美國軍方對關島當地新聞和信息的需求。
<https://guam.stripes.com/community-news/when-it-comes-breakfast-chamorro-know-thing-or-two>



圖 44、Joe Viloría 炒的炒飯作為早餐

主菜

相較之下，Joe 所預備主菜就有比較多變化，像是煙燻牛肉、煙燻烤鴨漢堡肉等。煙燻牛肉的製作方式，首先他們用一個大鐵桶底部放柴火、上面用幾條鐵線做成簡易肉架，將從大賣場買來的牛肉切片後先浸泡在調配好的醬汁中，放進冰箱醃製至少 24 小時，再醃過的牛肉一片一片地懸掛在鐵線上（見圖 45、圖 46）煙燻 3 小時，此時大鐵桶的功能就有如筆者在 2016 年太平洋藝術節的飲食工作坊的公共廚房的爐灶一般。熟了的煙燻牛肉放涼之後即可放進冷凍庫保存，想要吃的時候再拿出來退冰加熱即可。

煙燻全鴨的製作方式，與煙燻牛肉一樣，需要先將鴨肉醃製一段時間，然後用鋁盒盛著，放在大鐵桶上煙燻兩小時，鴨油便會因受熱而流進鋁盒中，這些鴨油會另外保留起來（見圖 47），因為 Joe 他們喜歡將鴨油淋在飯上吃，因為能使飯更香。

另外有其中一餐是以漢堡肉為主菜，不過漢堡肉並不是直接從超市購買取得，而是 Joe 另外製作的。漢堡肉的製作方式，需要先到超市買一串已有調味的查莫洛香腸（有的是無調味的），剪掉腸衣，將裡面的絞肉取出，再重組做成漢堡肉。因為查莫洛香腸的原料主要是豬絞肉與洋蔥丁以及一些香料混和灌進腸衣裡，所以直接使用查莫洛香腸就不用再另外花時間處理絞肉與其他原料的比例，任何人都可以很

輕易的製作出具有查莫洛風味的漢堡肉。



圖 45、左：Ray 將柴火點燃煙薰用的大鐵桶，並在頂部蓋上蓋子悶 3 個小時



圖 46、右：Ray 用鐵線掛上醃製過的牛肉進行煙燻



圖 47、Ray 把鐵線換成網架煙燻全鴨

海鮮類的主菜像是炸鮭魚頭（見圖 48、圖 49）、炸單角鼻魚（俗稱剝皮仔，見圖 50、圖 51）⁵⁷、蝦 *kelaguen*、蔬菜蝦。筆者發現他們喜歡吃魚頭，並認為魚下巴的肉最軟嫩、最好吃。筆者所吃到的鮭魚頭是在超市裡買的，因為比較便宜；而單角鼻魚則是 Ray 與朋友去捕抓到的，他們說小隻的單角鼻魚適合用炸的，大隻一點的因為皮太厚、太粗糙則適合用來 BBQ。

再來是蝦的 *kelaguen*，Joe 在做蝦 *kelaguen* 時喜歡將蝦肉壓扁至爛而不碎的程度，並留著尾巴方便直接手拿來食用。處理好的蝦肉醃製在 *kelaguen* 醬汁內至少要到兩個小時，讓檸檬汁/醋的酸性滲入蝦肉直到蝦肉呈現出橘紅色表示熟成，若是放入冰箱冷藏 24 小時會更入味。Joe 會在食用前加入一些椰肉稍微拌勻增加風味（見

⁵⁷ 右圖取自中央研究院數位典藏資源網：<http://digiarch.kepu.net.cn/content/00/42/69/10.html>。

圖 33)。在這一趟田野調查中，Joe 一共製作兩次蝦 *kelaguen*。第一次是用冷凍已剝殼的蝦來料理。平時 Ray 若有去抓蝦的話，就會直接用 Ray 抓到的蝦子來料理。不過當時 Ray 因為跌倒傷到肩膀感到不舒服，故而在長時間在家休息較少出家門，直到筆者離開關島的前夕，Ray 覺得自己肩膀的傷有些微好轉，於是他就與朋友一起趁著夜色、攜帶手電筒去抓蝦，過不久就帶回了滿滿一袋的淡水蝦。Joe 說查莫洛人只要去狩獵，捕獲到的獵物會依照當時一起狩獵的人數、誰帶網子等工具或誰提供船來分配，例如：Ray 與四位朋友去狩獵，而 Ray 負責帶網子，A 友則是提供船，他們就會將獵物分成七等份，Ray 與 A 友可以各拿其中的兩等份，其他人則分一等份的獵物。

最後還有一道主菜是蔬菜蝦（見圖 52）。但其實筆者並不確定這道菜是否有特定名稱，之所以會稱這道為蔬菜蝦是因為在這幾餐中，這是難得一道用許多蔬菜烹調的料理。Joe 分別將小黃瓜、小白菜與彩椒、冷凍蝦與罐頭蘑菇炒熟後再全部加在一起用鹽巴調味。



圖 48、Joe Viloría 從 super happy mart 買鮭魚頭回家炸

圖 49、Joe Viloría 喜歡炸鮭魚頭



圖 50、左：Ray 捕獲巴掌大小的單角鼻魚適合用炸的，並搭配 *fina'denne* 食用

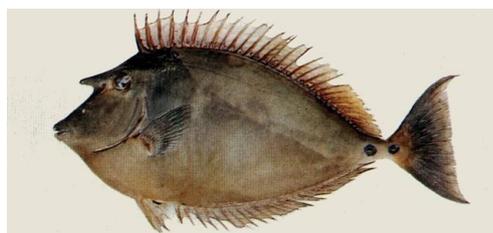


圖 51、右：單角鼻魚標本照片⁵⁸

⁵⁸ 數位典藏與數位學習聯合目錄 <https://catalog.digitalarchives.tw/item/00/00/3f/b5.html>



圖 52、Joe Viloría 準備小白菜、彩椒、蘑菇、小黃瓜、蝦，色彩豐富的晚餐

Joe 還製做一道查莫洛的小點心——椰糖。是用美國製的奶油與自家種的椰肉小火拌炒，再適量加入來自韓國的黑糖繼續拌炒直到椰肉都裹上黑糖（也可用一般砂糖，然後炒至焦化），直到整體看起來鬆鬆的。剛出爐（離火）的椰糖與冰鎮過厚的椰糖風味不一樣，剛離火的椰糖香氣較重，冰鎮後的椰糖較紮實、不甜。在處理椰子上，他們會使用特製的工具來刨椰肉（見圖 53、圖 54）。現在關島許多的椰子樹都生病了，可以使用的椰子樹漸漸減少，於 Joe 與 Ray 在自己的家中種植幾棵椰子樹，方便平時料理時可用。此外，Ray 還養了一窩椰子蟹（見圖 55），自家種的椰子成熟變褐色時會剖半餵給椰子蟹們吃，養大椰子蟹後一方面可以留著自己吃，另一方面可以賣給餐廳使用。Ray 會將準備被食用的椰子蟹個別關在塑膠桶中一個禮拜，僅餵食椰子、水，讓椰子蟹清腸，使牠變乾淨，如此人吃了椰子蟹也就是乾淨的。⁵⁹而乾枯的椰子還有煙燻防蚊的作用，乾枯的椰子殼因有許多纖維放入火堆中燃燒出的煙有椰子的香氣、精油，可以驅蚊。

⁵⁹ 同樣的邏輯，在他們食用自家放養的雞時，也會先將雞關起來，只餵食水或玉米，潔淨肉質。



圖 53、Joe Viloria 使用改良過的工具小心翼翼的刨出細緻的椰絲



圖 54、Joe Viloria 教導筆者如何使用刨絲工具的姿勢



圖 55、椰子蟹的蟹力氣很大，Ray 用鐵網搭建小屋以防牠們逃脫

其他食材：罐頭

筆者前往關島的時間剛好是颱風季，我們有一天半的時間經歷了颱風經過關島的威力，窗外颯著強風，政府下令人民不要外出並且統一斷電以免發生電線走火的意外，於是我們便待在屋內一整天，沒有到外面的廚房用餐，而是靠著 Joe 事先囤貨兩個滿滿的五斗櫃各式各樣的罐頭食品⁶⁰、果汁（見圖 56）解決三餐，有義大利麵條、番茄糊罐頭（見圖 57）、綜合水果罐頭（這段期間沒有吃到新鮮水果的替代品）、鮭魚罐頭、肉罐頭（spam）、鯖魚罐頭甚至有來自臺灣的菜瓜、麵筋、豆腐乳、咖哩塊等，臺灣的罐頭是上一批來找 Joe 他們的臺灣朋友帶來的，但因著 Joe 他們看不懂中文字、當時也沒有問他們是什麼東西而不敢亂吃，我們反而在這颱風天中使用自己熟悉的臺灣罐頭料理三餐。

⁶⁰關島在不同的殖民時期引入了不同的農作物及種植方式，二戰後美國帶進大量食物，特別是罐頭食品，因方便而在關島蓬勃發展。

另外一提的是，關島上十分流行使用罐頭肉，其中 Spam 罐頭是最知名的品牌。Spam 是由荷美爾食品公司(Hormel Foods Corporation)生產。名稱來自於 Spiced Pork and Ham 的縮寫。罐頭肉的成分包括添加火腿的豬肉、鹽、水、馬鈴薯澱粉、糖和亞硝酸鈉（作為防腐劑）。但是罐頭肉的脂肪，鈉和防腐劑偏高，長期食用容易對健康造成負面影響。

從罐頭到外食的餐廳、速食店等其實不難發現，受到不同殖民者影響、各國商人進駐關島，加工食品和速食連鎖店越來越廣泛，飲食模式及習慣也逐漸轉變，使關島居民過多的攝取反式脂肪和飽和脂肪，導致約有三分之二的人口超重或肥胖的狀況也誘發一些心血管疾病、糖尿病、中風、癌症等慢性病。

賴冠全（2014）指出諾魯和其它太平洋國家自七〇年代被指出島民的生計從傳統耕作、漁業轉向薪水經濟，飲食從健康的傳統作物轉為不健康的進口食物，導致肥胖和非傳染性疾病比例快速增加，認為諾魯人缺乏飲食健康觀念，所以吃了不健康的食物；歸咎諾魯人習慣不勞而獲的磷礦收入，不愛勞動，所以體型肥胖。然而這是發展論述所帶來的想像與偏見。賴冠全也提出發展議題應該在地方脈絡的基礎上討論，才會有實質意義。例如捕魚是諾魯社會最重要的生計生產活動，捕魚除了生產出飲食文化最關鍵的食物，更反映了整個諾魯的生活節奏。諾魯人在海邊過著宛如即興演出的生活步調，不只捕魚，生活裡的其它事往往也不是事先安排好的。因為這種節奏，諾魯人的飲食生活作息相當不規律，他們不需要固定的時間表，不受制約，隨時可以因應當下的的心情和狀況快速地轉換到當下的事件。在飲食上，魚肉是他們最愛的食材，其次對於肉食的偏好也促使了他們使用進口的雞胸肉、羊排、牛排等冷凍肉品，火腿肉（spam）、醃牛肉（corned beef）等肉類罐頭，尤其是罐頭方便取得且口味佳，對於諾魯人來說是很理想的肉類副食品來源。香噴噴的白飯配上一盒罐頭、或一塊雞胸肉，再撒上鹽巴和醬油，既便宜又好吃，是諾魯人最常見的典型日常餐食（2014：164）。

比照關島與諾魯食用罐頭的情形可以發現，同處大洋洲的兩地在被整合進全球經濟體系時，所遭遇的情境也很類似。但若我們以食用罐頭認為是一種基於便利性的經濟考量，則可能會忽略了背後的文化性因素，如同賴冠全（2014）所指出的，方便、快速的食物之所以受諾魯人青睞，和他們的生活節奏有很大的關係。這使筆者思考是否關島的查莫洛人在使用罐頭上也是有著自己的選擇原因呢？Viloria 兄弟

曾對筆者提過，他們認為現在的查莫洛人太胖了，那並不是傳統查莫洛人的身體，因此兩人練習從日常飲食中，以自煮取代外食來控制體重，話雖如此，但罐頭食物仍然常被他們當作日常飲食的食材來源，例如像是用來搭配沙拉的橄欖等。或許對於 Viloría 兄弟而言，直接食用罐頭是不健康的，但是透過再烹飪的過程，則可以減少罐頭對身體的負擔。

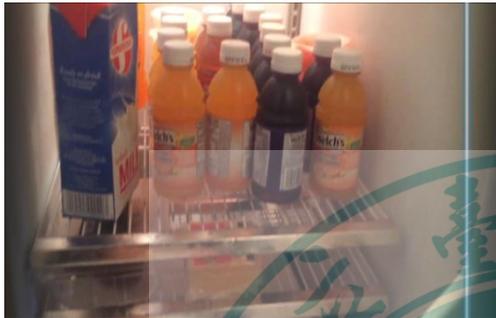


圖 56、左：Joe Viloría 客房的冰箱一角的各種果汁飲料



圖 57、右：Joe Viloría 客房的五斗櫃一角的各樣罐頭

第三節 查莫洛人味覺記憶的傳遞與流失

查莫洛人認為他們與萬物都有親緣關係，*inafa ' maolek* 是一種平衡的狀態，人們透過 *respetu* 交換適當的食物、物質、金錢、勞力來維持 *inafa ' maolek* 的狀態，如果查莫洛人認為世上萬物都有親屬關係，那麼親屬關係的重點不再於如何建立，而是在於如何「承認這個關係」。食物是在這裡面流通的媒介之一，如果食物是重要的，那個廚房也會是重要的，在幾乎所有的 Chamorro 廚房都可以看到這樣的例子。長輩負責廚房，並分配工作，他們製作菜餚的傳統方法或家庭食譜的知識，並指導年輕一代該如何做，這段時間也用來口述歷史、傳統、秘密和其他與文化相關的知識 (Fanning 2015)。

在筆者與 Viloría 兄弟共同生活起居的這段時間裡，常常會聽到他們提到他們小時候與父母相處的故事。例如他們一共有五個兄弟姊妹，在他們還小的時候，爸爸常常帶他們去海邊教他們如何游泳、抓魚，順便消耗他們的精力，晚上才能睡個好覺。他們的爸爸是建築師，他們兄弟倆向爸爸學習蓋自己的房子，現在他們所居住的房子，就是他們按照爸爸的做法再自己搭起來的。比較起父親，他們更多的是提

到母親。例如前文所提到的，他們這居住的土地是母親向家族用起爭取來的。母親也是家中最主要的教育者，由於他們有五個兄弟姊妹，說不上多但也不少，因此母親很早就教育他們如何自理，又是如何管教他們的言行，例如 Joe 喜歡看恐怖電影，當母親得知後便對他大聲斥責：“Go to church! Pray to the God!”（去教堂！向神禱告！）要他去教堂向神懺悔，不要再看這些怪力亂神的東西，要上教會。Ray 提到母親曾經如此教育他：「當我什麼都不知道的時候，我媽媽就一直告訴我要做一個懂得感恩的人，要他做一個感恩的人。」此外，Viloria 兄弟的廚藝皆來自於母親，從小他們就會在廚房或看或做地跟著母親學習，他們現在所做的料理都是他們記憶中母親的味道。雖然筆者無法親眼觀察 Viloria 兄弟與母親的互動，但是透過他們口中的敘述，感覺得出來他們十分想念母親，懷念小時候有母親陪伴的日子。

筆者在 Viloria 兄弟的例子裡，看見母親對孩子的教育與影響。筆者認為母親作為一位味覺記憶的傳遞者，透過日復一日地製作日常飲食，使孩子在自然而然當中成為了味覺記憶的接受者。而在離開關島的前一天，筆者訪問 Joe Viloria 一個問題：查莫洛文化是否存在一個核心（core），如果有，那會是什麼？Joe Viloria 稍微想了一下，很肯定地回答筆者：「查莫洛文化的核心是母親。」

同樣的問題，筆者在 2019 年訪問過 Joe Babauta，他認為查莫洛文化的核心價值是「尊重」（respect），尤其是對長者的尊重。它是查莫洛人生活中最重要的組成部分，在殖民者來關島之前，查莫洛人的社會階層文化中，地位較高的長者擁有重新分配資源的知識，而其他階層的人則根據所需要的分配資源，每個階層都具有固定的社會義務，然而階層之間的關係並非是高階層對低階層的壓迫，而是互相依存、互相服務的關係。（Cunningham 1992：91）Joe Babauta 認為現在的年輕人漸漸不懂得尊重長者。當他在 2018 年到臺灣做文化交流時，認識台東縣都蘭部落阿美族的年齡組織制度，看到部落年輕人主動的服侍長者，令他十分感動與嚮往。而查莫洛從以前到現在都還有具體表示對長者尊重的表現是，他們會親吻長者的手背以示尊敬，這樣的行為稱為 *amen* 或 *mannginge*。（Fanning 2015）如同在 Talofofu 的喪禮彌撒時，筆者看到 Joe Babauta 的孩子遇見長輩會主動的牽起長輩的手並用鼻子觸碰長輩手背，而其他約莫二十歲以下的年輕人看到 Joe Babauta 和 Arlene 也會主動親吻他們的手背，甚至筆者遇到年紀更小的弟弟、妹妹們，當 Arlene 向他們介紹筆者時，他們也牽起手來親吻筆者的手背，這使當時的筆者深深佩服查莫洛的孩子們的禮節與教育。然

而 Joe Babauta 所說的——也是筆者沒看到的——可能有越來越多的查莫洛人不再重視這樣的價值，致使有許多查莫洛人都為此感到焦慮：

「尊重是聆聽長輩的說話，而不是打字、發短信，或者在手機或 iPad 上做任何事情。」「尊重就是不要和長輩頂嘴……我的意思是，天哪……現在的孩子們把很多事情都視為理所當然。」「尊重……你知道的……如果你從商店裡買了東西回來，但那不足以分給屋裡的十個人，那你就不應該打開它，甚至打從一開始你就不應該購買它……如果您沒有足夠的錢購買並分給每一個人，就請不要拿出來或帶回家（Fanning 2015：69）。」

Fanning（2015）指出，當代有許多查莫洛人抱持「年輕人不再表現出尊重」的觀點，但具體來說「年輕人」卻是一個非常模糊的群體，有時候是指 40 多歲的人，有時是指 20 多歲的人。作者認為這裡的「年輕人」不見得是真實的某個群體，反而可能是指一種趨勢，一種在面對西方現代化而致使文化不再「如過去一般」的現象。作者認為，這是因為許多人認為「文化」是一種具有「固定定義的傳統」（fixed definition of cultural “tradition”），但是當代的查莫洛人因為社會環境的轉變，使他們實踐文化的方式無法與過去一致，進而落入「文化流失」（culture loss）的錯覺裡。之所以稱之為錯覺，是因為 Fanning 認為「文化流失」是一種殖民者的權力話語，透過對查莫洛的文化是否純粹／傳統提出質疑，促使查莫洛人拋棄定義自我文化與傳統的能力，進一步使查莫洛人放棄與殖民結構抗爭。Fanning 在文中指出，許多報導人一致認為只要查莫洛人所生活的社會團體仍然保持活躍，就能持續教育查莫洛人的善良與道德等等的價值觀，但他也認為如何將不同世代的生活方式（lifestyle）與文化共享的模式結合是同樣重要的——這使筆者聯想到了擺放在宴席料理的長桌上那各式各樣結合過去、現代食材的餐點，而這些餐點來自於家的主人——母親。

Souder（1992）認為查莫洛女人是文化的承載者、傳統價值觀的維護者和變革的推動者。女人因為果斷而受人欽佩；妻子因順從而受人讚揚，雖然表面上她們順從聽從丈夫的話，但實際上她們統治著整個家（ibid.: 43）。所有查莫洛女性存在的核心價值就是成為查莫洛人和成為母親（ibid.: 3）。查莫洛人的母親在歷史上一直是家庭與家族裡權力與權威的象徵，雖然後來受到西方宗教文化影響，改變了男女性別的地位，但母親的中心地位卻不會因此而改變。在查莫洛人的傳統階級制度仍然清晰的那個時代，擁有土地的 *matao* 階級的男性領導人稱為 *maga'lahi*，他有權力統

治整個氏族，但是同時也承擔重大的責任，如確保氏族的基本需要得到滿足和管理氏族事務等。而 *maga'lahi* 的身分來自於他的母親 *maga'haga*，*maga'* 是最高階的意思，*haga* 則指的是血液。作為母親有責任確保親屬關係與文化的延續，這樣的延續是強而有力的，例如親吻長者手背以示尊敬的動作——*amen* 或 *mannginge*，就是源自於古代的習俗（*ibid.*: 43）。我們可以這麼說說，母親對於查莫洛人的教育有十分深遠的影響。而教育的場合就是家庭。

隨著美國殖民統治，關島從原本用來維持生計的農業、漁業經濟，轉為以金錢為基礎的市場經濟，這對查莫洛人的勞動分工產生新的影響，導致家庭與工作場所的分離，男人成了工薪階層需要離家工作，而家庭事務更加專屬於女性。雖然在傳統上，查莫洛人的母親是一種具備強烈責任感的角色，因她們認為母親為孩子所做的付出，將來都會回報到自己身上，對待孩子採取較為嚴格的教育。但在現代，查莫洛母親在某程度上放寬了對孩子的掌控，更多的是給予他們資源使他們學習獨立（Souder 1992: 57）。不過筆者對此能夠進行的觀察十分有限。Joe Viloría 是在 1957 年出生，與母親相處的少年時代大約是 1970 年代，當時的關島社會環境應該與現代有所差異，較為接近的例子應是 Joe Babauta 的妻子 Arlene 與他們的獨子 Gidyn。如前段所敘述，Joe Babauta 的工作是在學校擔任文化課程講師，能夠為家庭提供穩定的經濟收入，Arlene 則是全職的家庭婦女，一家人的三餐都是由她包辦，若有時 Gidyn 想吃些特別的，則會換成 Joe Babauta 下廚。

至於下廚是否是專屬於某個性別的工作呢？筆者曾聽過不同的男性報導人（Pagat、Joe Viloría、Joe Babauta）在不同場合都說過一致的說法：「過去大部分是女人在下廚，男人並沒有一定要下廚，但是查莫洛的女人很聰明，她們會誇獎男人的廚藝說『你煮的好棒、好好吃！』，於是男人就心花怒放，不知不覺就一直下廚，廚藝也變得越來越好。」乍聽之下雖然像是一則廣泛流傳的笑話，但筆者認為這仍然存在真實成份，至少在「主要下廚的是女性」、「男性也會料理」這兩點上與筆者的觀察相符，所以應是可信的。

但是當代的查莫洛家庭同樣有可能面臨雙薪家庭的情形，在雙親皆必須外出工作的情形下，於是孩子的教育很大一部份的比重落在學校上。查莫洛人的長輩強調學校教育對於如何在現代社會取得機會和成功至關重要，但是卻對花在學校教育上的時間過多表示失望，同時許多受過更多學校教育的人卻對文化價值缺乏尊重。因此，學校教育似乎造成一種矛盾，學習成功所必需的技能很重要，但卻以犧牲查莫

洛人的特性 (identity) 為代價，甚至落入兩頭空的困境，查莫洛人不僅失去了的自我，且也沒有因為西化自我而取得成功 (Fanning 2015: 71-72)。

所以「文化流失」(culture loss) 似乎是當代查莫洛人普遍認為的危機，這危機感來自於家庭失去教育功能已及孩子不再學習文化等。「文化流失」所影響的層面也反映在查莫洛的飲食文化上。以前段 Talofoto 喪禮彌撒的餐點為例，許多人贈送的 *chenchule* 是來自於購買的外食，雖然喪家主人會其餐點放置在除了主食以外的其他適當位置，但不可否認的是轉變仍然在發生。但難道「文化流失」的危機無法克服嗎？Fanning 強調 (ibid.: 120)，「文化流失」其實不過是殖民者強加的論述，若我們能夠認識到這一點，世界各地的原住民族群就可以尋求途徑，恢復對自我定義的主體性，從而繼續以健康的方式適應當代世界。

第四節 小結

關於查莫洛人文化流失的討論，使筆者有種在討論臺灣原住民族常說的「文化流失」的即視感。筆者常聽到身邊原住民的朋友們討論相似的危機感，但也看見他們付出行動，就像 Fanning (2015) 所說的，找尋恢復主體性的途徑。在這方面，以筆者就讀學校所位於的臺東縣，這裡的原住民族就有相當豐富的策略，例如營造部落的環境、辦理以青少年為對象的文化夏令營、復育傳統作物並且復振農業文化等等不勝枚數，就連 2016 年的太平洋藝術節，也有許多臺東縣的原住民組織自發性的組團前往（如阿美族都蘭部落的年齡階級組織、卑南族的花環部落學校、排灣族的拉勞蘭部落青年會等），筆者認為這也算是一種恢復原住民族主體性的策略之一，透過跨海與其他南島族群連結，獲得更多反抗殖民結構的支持力量。

關島查莫洛人與臺灣原住民族在面對殖民有非常相似的境遇。臺東大學南島文化中心在 2017 年辦理「太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話」，邀請 Vilorio 兄弟來臺灣進行文化交流，其中有個講座是辦在臺東大學，分享關於「關島查莫洛文化村的傳承策略」，筆者清楚的記得，當 Vilorio 兄弟倆在談到查莫洛人與臺灣原住民族同樣受到殖民的壓迫時，他們想到了自己的文化處境（受到美國殖民），不禁語帶哽咽、流下了男兒淚……

總結本章節的討論，筆者認為查莫洛人飲食文化的連續性，也就是味覺記憶，

是來自於母親與孩子的垂直傳遞，並且持續作用於家族活動等公共場合，然而味覺記憶正面臨查莫洛人面對環境變化所造成「文化流失」的危機裡。查莫洛人要如何克服危機呢？筆者認為在 2016 之後，關島與臺灣持續性的文化交流是一種策略，另外筆者在關島田野調查時的外食經驗，也使筆者發現到查莫洛人在飲食上所做出的恢復主體性行動，而這些都可以回應到在餐桌上，查莫洛人如何宣稱「這是查莫洛食物」，筆者將會在下個章節繼續討論。



第四章 從他者到自我：查莫洛人的口味

延續第二章對於查莫洛飲食食材的討論，以及第三章對於味覺記憶如何保持連續性的討論，本章節要討論查莫洛人是「如何宣稱查莫洛食物」、「如何定義什麼是查莫洛食物？什麼不是查莫洛食物？」。筆者認為，「宣稱」這樣的行為必然存在一個對象，對於「宣稱者」而言其所指涉的對象是一個「他者」。例如陳玉箴（2016）在討論「台灣料理」時指出：

「台灣料理」的定義乃建立在與「中華料理」的界線上，當「中華料理」作為多數，「台灣料理」在建立自己的定位時，便須尋找新的特徵，「小吃」與「平民美食」成為多數店家劃界時的標誌。由於多數經營者均經歷台灣菜被認為難登大雅之堂的年代，價位便宜、平民性格強烈且具有在地特色的小吃，也被許多經營者認定為台灣料理的特色（ibid.: 28）。

對於關島的查莫洛人來說，經歷過數百年、不同階段的殖民統治，當代的查莫洛人所面對最主要的生存壓力是美國所帶來的市場經濟，如同筆者在前一章提到的，查莫洛人因為家庭與工作場所的分離，使得傳統的勞動分工不易維持，產生「文化流失」的危機，包括「傳統食物系統」（traditional food system）的喪失。「傳統食物系統」是伴隨一地傳統的生活方式而產生的關於食物取得、製作和維持食物來源永續的文化體系（Kuhnlein and Receveur 1996:417）。

「傳統食物系統」意指：某一個文化中的人群從其所居處的特定自然資源，或該文化所接受的使用方式中所取得一切的食物。這個詞彙隱含著從社會文化的意義來理解他們的食物、食物取得方式、調製過程、食物的化學成份、特定文化中食物對不同年齡和性別的使用方式，以及所有上述因素對消費這些食物的人所產生的營養和健康結果（Kuhnlein and Chan 2000:596）⁶¹。

張瑋琦（2011：130）認為原住民傳統食物系統的消失，不僅意味著一地區／族

⁶¹ Kuhnlein, Harriet V. and H. M. Chan, 2000 Environment and Contaminants in Traditional Food Systems of Northern Indigenous Peoples. *Annual Reviews of Nutrition* 20: 595-626.

群的飲食習慣改變，更意味著相關的民族生態知識傳承中斷，以及原住民長期發展出來適應生態的生活方式改變。筆者理解，關島的情況並不是唯一，如同臺灣原住民族在近年來透過社區總體營造，進行許多有關飲食文化議題的倡議，如地方知識重建、環境正義、食物主權、飲食的文化詮釋權等，都可以被歸類於世界各地以地方食物對抗全球化農糧系統的運動當中。

傳統食物系統重建，特別是對一個飽受殖民影響而文化斷層的民族而言，是一個巨大的工程。它包含對傳統飲食文化價值的再認識、傳統食物知識的重建、生態的復原、文化詮釋權的重新掌握，以及建立新的地方經濟網絡，使這些知識與糧食的生產著床於居民（包含弱勢階級與年輕世代）的日常生活中（張瑋琦 2011：130）。

以關島的查莫洛人來說，傳統食物系統的重建其中一個重要的場域在於 *lâncho*（公共農場）。*lâncho* 至今仍被認為是練習查莫洛語文化，並連接到更多的文化的中心地帶。Fanning（2015：77）認為在現代意義上，*lâncho* 就是指一小塊種植蔬菜的土地，且幾乎沒有永久性的建築。在 *lâncho* 度過的時光使查莫洛人遠離了現代社會的影響，像是手機和其他形式的科技，並與土地和自己的文化進行實際的接觸。

不過筆者並沒有實際進入關島農場的經驗，且依照筆者在上一章節對於日常飲食的實際觀察，發現當代的查莫洛人的飲食除了取自於公共農場或者自然環境之外，更多的是來自於市場或賣場等，利用市場購買的食材組合製作成查莫洛食物，這一點如同報導人來臺灣時，利用臺灣當地的食材製作查莫洛料理一樣。這使筆者不禁思索構成查莫洛食物的要素是什麼？

陳玉箴（2016）對於「台灣料理」在東京的生產、再現與變遷，提出一個關於「道地」（*authentic*）如何建構的觀點。在英文中，*authentic* 的涵義乃在強調這些食品或菜餚採用原產地的生產、烹飪方式，且十分符合原產地的口味。但陳玉箴認為，所謂「道地」的界定標準，也會經過長時間的建構過程，並隨著社會條件的變化而改變（*ibid.*: 9）。

對於「道地性」如何產生，在“Producing Authenticity in Global Capitalism: Language, Materiality, and Value”中 Cavanaugh & Shankar（2014）認為，物質（*materiality*）和語言（*language*）的結合，可以創造出「道地」的文化與經濟價值，

是「道地性」被形塑的重要方式。

所謂「物質」是指具有形體、可經由感官接觸者，這些物質所處的政經條件決定了物質被接觸、感知的方式；而「語言」則包括口語與文字的實踐過程。藉由多種語言形式（如：各種廣告詞彙）及語言在相關物質上的體現（如：寫著異國語言的標籤），可賦予某物「道地性」。此外，這些語言的作用不僅是單純地宣稱自身「道地」，更需精確定義此「道地」的特性，並能挑戰其他「道地」的宣稱而為己身辯護（Cavanaugh & Shankar 2014: 52-53）。

不過 Hobsbawm & Ranger (1983) 則認為「道地」也可能如同「傳統」一樣，會隨定義者的不同而改變。「道地」在這一層意義上也可以說是一種「文化建構」(cultural construct) (Handler 1986)，因此「道地的定義權」比起「道地」的定義本身來得更為重要。

原住民族飲食文化的復振除了納入原住民族飲食文化元素外，為迎合漢人的口味，也採用許多漢人的醬料進行食物的料理，漢人飲食文化元素亦透過原漢互動的過程被吸納至原住民族的飲食文化中，並透過文化再造的過程成為餐桌上的「原汁原味料理」（日宏煜 2018：182-183）。

日宏煜（2018）認為當代原住民的飲食文化（foodway）在研發和使用時是建立在他們認為的傳統中，傳統對於飲食的象徵性與物性（materiality）的基礎上，當遇到外來文化的影響，產生異化（differentiate）、外化（externalize）與再吸納的過程所被創造出的物質（ibid.: 183），這樣的過程也適用於查莫洛料理，不太一樣的是查莫洛餐點雖然也會隨著外來者的影響使其異化，食材的變化而有一些調整、重新再吸納成為查莫洛 style，如此它還是可以被宣稱為查莫洛 style 的料理。

綜合以上的回顧，筆者將從自己在關島的外食經驗，以及參與查莫洛報導人來臺進行文化交流的觀察，討論關島的查莫洛人是如何宣稱食物具有查莫洛風味。

第一節 *fina'denne* 與「轉化」

在關島的田野調查期間，除了觀察 Viloría 兩兄弟家的日常飲食，筆者也與 Joe Babauta 一家人到外面幾家餐廳用餐，包括 Joe Babauta 介紹的查莫洛風味餐廳 Shirley's coffee shop、網路上觀光客推薦的傑夫海盜餐廳 (Jeff's Pirates Cove)、密克羅尼西亞賣場 (Micronesia Mall) 裡美食街的肯德基。以下就這三次的外食經驗做探討。

雪莉咖啡館 Shirley's coffee shop

之所以會到這間雪莉咖啡館 Shirley's coffee shop 用餐，是 Joe Babauta 詢問筆者有沒有想吃的餐廳類型，筆者說想嘗試看看查莫洛食物，於是 Joe Babauta 就近找了這間餐廳。Joe Babauta 說，這間雪莉咖啡館的老闆娘是在地查莫洛人，老闆則是華人，現在由他們的女兒承接經營。一進餐廳，大門玄關處就裝飾著華人店內常擺設的招財進寶的錢幣飾品、發財樹等，座位區則用屏風做出一格一格的區間(見圖 58)。菜單(見圖 59)內容有各式炒飯、排餐、咖哩飯、歐姆蛋系列的早午餐類小點，也有單點菜的選項。他們的黑咖啡是可以無限續杯的，並且附上一個糖包、減糖糖包或是牛奶。

筆者請 Joe 推薦他認為具有查莫洛特色的料理，於是他點了一盤查莫洛香腸炒飯、什錦蔬菜，還有一份蘑菇蝦仁歐姆蛋和烤土司。Joe Babauta 說，他之所以點了查莫洛香腸炒飯，是因為他上次在臺灣吃到類似的炒飯，所以他點一份查莫洛風味的炒飯想讓筆者也嚐一嚐，能不能辨別出其中的差異。

筆者嚐過之後認為的差異主要是，臺灣的米飯比較 Q 彈飽滿，關島的米飯較瘦長，應該是米的產地或品種的不同，且臺灣相似類型的炒飯有的會因加許多醬油、鹽巴而偏濕潤、鹹膩甚至有的有加味精。不過 Joe Babauta 認為臺灣的菜是有加五香或其他辛香料，相較之下查莫洛的炒飯調味較單一僅添加鹽巴、胡椒，如此更容易嚐到食材的原味，另外筆者發現，Joe Babauta 用餐時會淋上 *fina'denne* 享用；另一道什錦蔬菜，內容食材包括豬肉絲、菇類、高麗菜、綠椰菜、青椒、胡蘿蔔、蝦仁與臺灣吃到的什錦蔬菜幾乎沒什麼差別，但 Joe Babauta 認為臺灣的什錦蔬菜會使用

勾芡，查莫洛的則不；蘑菇蝦仁歐姆蛋是一道早餐類的餐點，是用歐姆蛋包覆滿滿的蝦仁和蘑菇，同一盤上還有兩片烤麵包，並附上草莓果醬、藍莓果醬、奶油等抹醬，不過這道菜並沒有特別強調具有什麼查莫洛風味（見圖 60、圖 61）。



圖 58、左上：Joe Babauta 帶筆者到中式風格裝潢、賣查莫洛料理的咖啡店

圖 59、右上：Shirley's coffee shop 的菜單

圖 60、左下：Joe Babauta 幫筆者點的餐⁶²

圖 61、右下：Shirley's coffee shop 的服務生會主動詢問是否要續杯黑咖啡

這一次的用餐經驗，筆者思考為什麼 Joe Babauta 是推薦這間雪莉咖啡館為查莫洛風味餐廳呢？以該餐廳的炒飯為例，在九種炒飯中，也僅僅只有一道是標榜查莫洛香腸炒飯（Chamorro Sausage Fried Rice）（見圖 62），顯然查莫洛料理並沒有佔據菜單較大的比例，那麼這間餐廳所具備的查莫洛風味為何？這是否與該餐廳的老闆娘是查莫洛人有關，如同臺灣的越南餐廳、泰式料理餐廳的老闆或闆娘其中一位是

⁶²附有 *finna'denne* 的查莫洛香腸炒飯（左）、什錦蔬菜（中）、蘑菇蝦仁歐姆蛋（右）。

越南/泰國籍一樣。



圖 62、炒飯類被歸類在午餐或晚餐⁶³

如同 Joe Babauta 所敘述，這間餐廳一開始是由老闆夫妻所經營，而餐廳的起初是由老闆娘負責在廚房製作餐點。雪莉咖啡館創始於 1983 年 1 月，目前在關島有許多分店，而 Joe Babauta 帶筆者光顧的這間即是創始店。根據老闆娘 Mama Shirley(雪莉媽媽)在文宣上的說法：“*It was my dream to combine Chinese and America food into a satisfying menu.*”（我的夢想是把中國菜和美國菜合併成一份令人滿意的菜單。）⁶⁴這點有體現在我們的餐桌上，炒飯、什錦菜、歐姆蛋、烤土司、咖啡……，然而 Joe Babauta 透過讓筆者辨別料理中的差異，想提醒筆者這當中的「查莫洛成份」，不論是從食材的差異或是調味的差異，所造成的結果皆讓這道料理與原本的料理截然不同，所以 Joe Babauta 會稱這些為「查莫洛食物」。

筆者所想到可以做對比的例子是，在臺灣的越南料理餐廳。有的餐廳會因應臺灣人的口味，不再使用魚露而改成油蔥、白醋來取代，使得越南料理多了一種「台式」口味的選擇。或許對於製作餐點的越南人來說，這仍然算是越南料理，但或許對於臺灣人來說，這已經是台式料理了。同理，「查莫洛式的什錦菜」對於外國觀光客（如筆者）來說，這仍然算是中式料理，但是對於查莫洛人來說，這已經是查莫洛料理了。彷彿查莫洛的口味存在一種味覺範圍，一旦食物的味道進入到這個味覺

⁶³內容包括：Shirley's 炒飯、雞肉炒飯、spam 炒飯、辣 spam 炒飯、葡萄牙香腸炒飯、查莫洛香腸炒飯、蝦炒飯、蝦火腿炒飯、綜合（雞肉、火腿、蝦）炒飯。

spam 是一個罐頭肉的品牌，由荷美爾食品公司（Hormel Foods Corporation）生產，名稱來自於 Spiced Pork and Ham 的縮寫。罐頭肉的成分包括添加火腿的豬肉、鹽、水、馬鈴薯澱粉、糖和亞硝酸鈉（作為防腐劑），但是罐頭肉的脂肪，鈉和防腐劑偏高，長期食用容易對健康造成負面影響。

⁶⁴ <https://www.shirleyscoffeeshop.com/saipan/wp-content/uploads/2017/07/Shirleys-Menu.pdf>

範圍內，就會使查莫洛人產生味覺的熟悉感，進而被辨別為「查莫洛食物」。若是如此，Joe Babauta 所要表達的，也許就是 Mama Shirley 透過查莫洛口味的調和，實現將中美兩國的美食融為一體。

從市場的觀點來看「查莫洛的味覺範圍」，關島人口統計截至 2019 年大約有 16.7 萬人，查莫洛人占關島的人口比例雖然逐年降低，但都還維持 35% 以上，是關島第一大族群（第二是菲律賓人占 30% 左右、美國白人不到 10%）⁶⁵，在不考量消費能力的狀況下，查莫洛人仍然是最多的消費人口，因此製作符合查莫洛人味覺習慣的飲食仍然是市場上必須。除了雪莉咖啡館之外，我們還可以從典型的美式餐廳及跨國連鎖的餐飲店來印證這個市場傾向。

傑夫海盜餐廳 Jeff's Pirates Cove 與密克羅尼西亞賣場裡的肯德基

Joe Babauta 也帶筆者到了在網路上觀光客相當推薦的餐廳——傑夫海盜餐廳 (Jeff's Pirates Cove)。傑夫海盜餐廳位在關島東側的 Talofofu 的 Ipan 附近。Jeff 是老闆的名字，會稱之為海盜是因為餐廳所在的位置曾經發現海盜遺跡，當地稱之為海盜灣。但 Joe Babauta 其實對這家餐廳不熟悉，只是為了滿足筆者的好奇心，便一起來嚐鮮。筆者認為這家餐廳會在網路上被推薦的原因是他們的用餐環境寬敞且鄰近海灘，可以直接走到戶外的沙灘，而且餐廳還有海盜相關的紀念品販賣區，使得這間以海盜為主題的餐廳與關島其他間漢堡餐廳有很不一樣的特色（見圖 63、圖 64）。不過傑夫海盜餐廳雖然是很典型的美式餐廳，但是在菜單上還是有一些查莫洛料理，例如紅米飯跟烤雞肉等等（見圖 65、圖 66）。

他們的招牌餐是 1/2 磅的起司漢堡，筆者好奇的點了一份，另外也點了一份沙拉。Joe Babauta 跟妻子 Arlene 合點了一份烤羊排，Joe Babauta 的兒子 Gidyn 則是點了一份雞翅拼盤。值得一提的是，當烤羊排送上來時，隨餐附上的是塔塔醬跟番茄醬，Joe Babauta 跟 Arlene 吃了幾口之後，舉手叫了服務生過來，詢問店內是否有 *fin'a'denne*，於是服務生轉回櫃台取兩碟來，Joe Babauta 跟 Arlene 這才把餐點吃完。這件事情使筆者好奇，查莫洛人是否有獨特的口味偏好，譬如 *fin'a'denne* 的酸味和辣味。

⁶⁵ World bank-Guam <https://data.worldbank.org/country/guam>



圖 63、左上：傑夫海盜餐廳著名的招牌

圖 64、右上：傑夫海盜餐廳店內寬敞的室內空間，還可以遠眺海面

圖 65、左下：傑夫海盜餐廳的菜單⁶⁶

圖 66、右下：餐點範例⁶⁷

關島有許多大大小小的賣場，Joe Babauta 帶筆者到關島最大間的賣場——密克羅尼西亞賣場（Micronesia Mall）的美食街吃午餐。美食街內有查莫洛小吃攤、中國自助餐、漢堡王、肯德基、Taco Bell 連鎖快餐店……等，在琳瑯滿目的攤位中，Joe Babauta 幫筆者選擇一家在臺灣沒看過的 Taco Bell 連鎖快餐店。它是一家美國十分受歡迎的墨西哥餐飲連鎖品牌。Joe Babauta 也幫筆者將每種捲餅都點一份，每份捲餅嚐起來大同小異，餡料一樣有番茄丁、各種起司、生菜、美乃滋，只有外皮的口感不同，有的脆硬，有的軟彈。而 Gidyn 則是購買肯德基的餐點，雖然 Taco Bell 與肯德基都是美國百勝餐飲旗下集團，但兩間在此相較之下肯德基較多融入了關島在地的查莫洛口味。Gidyn 所點的套餐，除了有炸雞之外，附餐搭配則有紅米飯、馬鈴薯沙拉及一杯汽水，且隨餐還附上 *fina'denne*（見圖 67）。

⁶⁶ https://i2.wp.com/farm8.staticflickr.com/7644/16774845325_94854214af_o.jpg?ssl=1

⁶⁷ <https://www.flickr.com/photos/lcruiser/6846163535>



圖 67、關島的肯德基，融入在地的查莫洛特色，有紅米飯跟 *fina'denne*

無論是典型美式餐廳的傑夫海盜餐廳，還是全球連鎖的肯德基，在關島都產生出在地性的調整——紅米飯與 *fina'denne*。如同前段章節的討論，在查莫洛的節慶料理的長桌上，紅米飯是被擺放在長桌最前頭、被視為最重要的位置，因此可以認為紅米飯是查莫洛人最具代表性的食物之一。與此相比，*fina'denne* 雖然並不能算是一道料理，但是如同筆者在 Viloría 兩兄弟家的日常飲食觀察中所發現的，*fina'denne* 對於查莫洛人的日常飲食來說似乎是個不可或缺的元素之一，*fina'denne* 可以用來搭配烤肉或生魚片的蘸醬，也可以是淋在米飯上調味的拌醬，甚至可能還有筆者還沒發現的其他用法，這使筆者思考是否可以將 *fina'denne* 認作是查莫洛人獨特的口味偏好。

查莫洛的味覺範圍

Wilson (2017) 指出人們對於飲食的喜好、口味，可能跟基因遺傳、生長環境有關，對於某種食物的胃口好壞也深受社交活動刺激影響，喜歡和不喜歡吃的東西，也反映出進食時所處的環境，並隨時間的不同，喜愛的食物口味也可能跟著改變。人們在進食時會處於「想要」(wanting) 和「喜歡」(liking) 之間的「高度糾結」，一方面滿足神經與心理的動機，另一方面追求享用食物帶來的愉悅感。

我們喜歡的食物以持續作為重要的刺激動力，來塑造出我們怎麼吃以及吃些什麼，如果我們對吃的核心看法是一成不變的，也許這就是為什麼能發展出我們自己的原因 (Wilson 2017)。

人們對於食物或者口味的追求在長時間的堅持下，會產生特定人群與特定食物/口味的強烈連結，正如林淑蓉（2007：168）所主張，當族群被附予了色彩的味覺特質時，食物不再是單純的物，而是被族群意識符號化，成為族群意象的標籤，也成為個人建構自我優越感很重要的內涵。於是食物所帶來的感覺，除了滿足生理需求上的飽足感，也可能帶來其他如儀式性的、勞動性的、歡愉的、思鄉情緒的、越界感等的感受。

如臺灣原住民族之一的賽夏族，在傳統儀式中使用糯米、小米、豬肉等重要食物，作為與 Tatinii（先靈）互動的媒介，使得食物不僅只是可食用之物，同時也因其食用的感覺而產生了形式與象徵的作用（胡家瑜 2004）。

對查莫洛人來說，紅米飯可以使人聯想起各種情境的節慶料理，也聯想起家庭或家族成員之間的關係與互動，甚至更深層次的與查莫洛人的歷史文化連結起來，維持自我身分的肯定。而 *fina'denne* 的使用，則是更直接的改變食物原本的味道屬性，轉變為查莫洛人所習慣的口味，例如在食用美式的炸雞時，放棄使用塔塔醬或是番茄醬，改用以醬油為基底的黑 *fina'denne* 來搭配用餐；或是在食用日式的生魚片時，放棄使用芥末，而改用以檸檬汁或白醋為基底的白 *fina'denne* 來搭配用餐。對此，Joe Vilorio 曾表示：

世界各國很近，查莫洛人看到美國食物，會再調整成查莫洛的口味，故意將食物口味做改變，一方面是為了使它更好吃，另一方面是為了與美國文化不同，從食物中表現獨立、脫離被殖民。（田野筆記 2018）

查莫洛人在飲食上的特殊偏好，不僅只是滿足生理的需求與心理上對於歡愉經驗的追求，同時也投射出查莫洛人對於殖民的反抗。葉秀燕（2009：41）指出，當代臺灣的原住民族利用「風味餐」來做為族群文化的認同，不僅凸顯出食物的政治符號，也建構出「食物武器」的概念，發展為直接又強烈的社會運動與革命精神。食物成為邊緣族群對主流社會反撲和抗爭的位置，一方面強化與主流文化之間的辯證角力，也反身建構出自我文化的主體性。原住民的飲食文化不僅做為一種經濟來源，甚至可以是「革命武器」，做為重建文化自主性的策略及「差異政治」（the politics

of deference) 的可能 (ibid.: 51)。

若我們將食物視為一種反抗殖民的武器，那麼爆發鬥爭的戰場其中之一就是餐廳。Beardsworth & Keil (1997: 100-101) 指出，「餐廳」不僅是用餐場所，也是公眾的展示空間，經常快速反映了社會變化。Wilk (2002: 70) 則認為餐廳在空間設計、食物製備與家常食物不同：家常食物較容易維繫烹飪傳統與地方特色；餐廳中的食物則是一種公眾表演 (public performance)，具備現代技藝與都會性，但常彼此趨同。

餐廳所具備的公共展演性質不僅在於空間上或是菜單料理上。如同 Joe Babauta 與 Arlene 在傑夫海盜餐廳用餐時，主動詢問餐廳服務生要求更換蘸醬為 *finna'denne* 來搭配烤羊排一事，使筆者認為餐廳的公共展演性質也包含了顧客如何使用食物的行為。Joe Babauta 透過更換蘸醬的行動，表現出對於查莫洛口味的堅持態度，但這份堅持態度並不是以強硬的對抗來體現，而是迂迴地透過口味的「轉化」，將食物的味道遷移到查莫洛人習慣的味覺範圍內，創造出「查莫洛式烤羊排」的查莫洛食物。

綜合以上討論，關島外食餐廳中所存在的查莫洛食物，除了本身就標榜為查莫洛食物的餐點，如查莫洛炒飯、紅米飯之外，也包含其他符合「查莫洛人的味覺範圍」的餐點，而這樣的餐點乃是誕生於查莫洛人的主動性創造，如製作原料的調整，像是查莫洛式什錦菜或是透過 *finna'denne* 來進行更直接的味道「轉化」，而這當中隱含了查莫洛人對於自我身分認同的堅持，以及對於殖民社會迂迴的抵抗。

筆者曾聽 Joe Vilorio 分享他對女兒的教誨，他說：「現在美國人太強大，不容易去對抗，但還是要事著發聲，要回自己的土地，年輕世代要合一，一次對抗一件事，不要一次對抗時件事情，這樣容易失敗。」體現出查莫洛人充滿智慧的抵抗精神。

第二節 *kelaguen* 與「根源」

再接著談論關島與臺灣的文化交流之前，筆者先回顧臺灣展開南島文化交流的歷史脈絡，以及臺東在進行南島文化交流上的特殊地緣關係。

今日全球文化交流發展出不同的趨勢，現代社會的構成不再是彼此相互區隔，甚至連偏遠部落都是橫跨多種社會、族群；同時全球各角落已開始與其他地區發生緊密的相互聯繫，這些都掀起社會劇變的浪潮 (劉璧榛 2010)。如同溫秀琴 (2015:

8) 引述魯凱族達魯瑪克部落的祭司與耆老，在經驗過文化交流之後，因互動關係轉變而加深彼此認識，使魯凱族對於異族的意象建構也有所改變。而這也驗證了人類學對於文化的觀點：文化是一個共享且經過協商的意義體系，根據人類學習及透過詮釋經驗和產生行為所付諸實踐的知識而來 (Lassiter 2010)。

臺灣位於亞洲大陸與太平洋之間，與太平洋各族群的關係可謂相當深遠。近代因為國際政治情勢的緣故，臺灣在國際外交上屢屢遭受許多政治干擾，在試圖尋找破口的狀況下，臺灣原住民族與太平洋其他南島族群的連結性被視為是可能的策略之一。

1992 年 12 月 9、10 日，行政院原住民族委員會為慶祝成立六週年，舉辦「南島民族領袖會議」，邀集十二個國家南島領袖開會，這是「南島民族領袖會議」首次於臺灣召開。會議當中，與會各國代表並共同發表「南島民族領袖臺北宣言」，共同認為持續推動南島民族交流與合作。期望藉由「南島民族領袖會議」與世界接軌，凝聚臺灣原住民族與其他地區南島民族之間的共識及認同感，並建立穩固而長遠的交流平台 (王俊翰 2006：21)。

1999 年起，臺東縣政府首次舉辦「臺東南島文化節」，廣邀同屬南島語系的國外表演藝術團隊來臺參與這個屬於南島語族的盛會，如大溪地、關島、夏威夷、斐濟、帛琉、索羅門、紐西蘭、復活島、菲律賓及馬來西亞等國家與島嶼。至 2013 年時，來自國外的表演藝術團隊中有三個團隊：大溪地、東帝汶及紐西蘭，在節慶活動的交流過後，更進一步地受邀進入達魯瑪克部落內進行更實質而深入的文化交流，並且與達魯瑪克部落建立起穩定的文化交流關係 (溫秀琴 2015：7)。而這種以部落做為文化交流參訪的據點、以部落參訪做為一種文化交流的方式，不僅使部落發展出交流策略的自主性，同時強調南島民族在交流活動中的主體性。如蔡志偉 (2007) 提到，如何交流並建立以實際的連繫情感，必須建立在理論與實際血源關聯上、文化類似的基礎上。

在 2016 年太平洋藝術節時，臺灣除了官方代表前往參與之外，更多的是自主參與的部落組織或團體。其中國立臺東大學南島文化中心的參與，更是牽起了 2017 年關島查莫洛人來臺進行文化交流的契機。

在 2017 年到 2019 年期間，Viloria 兄弟倆與 Joe Babauta 前後來臺灣進行各樣的文化交流四次，雖然不是每一次的交流主題都是飲食文化，但是每次都有小餐會的

飲食交流活動：第一次是 Viloría 兄弟參與臺東大學南島文化中心的「太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話」與國立史前博物館「518 國際博物館日」系列講座、第二次是 Joe Viloría 參加臺東縣政府文化處舉辦的「2017 國際文化工藝、設計交流計畫」、第三次是 Viloría 兄弟與 Joe Babauta 參與國立史前博物館舉辦的「『Together in Taitung』世界南島交流工作坊」、第四次是 Joe Babauta 受邀於原民會主辦的「2019 南島民族技藝交流工作坊-Lima 來藝守」。

太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話

2017 年因著臺東大學南島文化中心的「太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話」東部文化資產學程與國立史前博物館的「博物館日」系列活動合作，筆者有機會負責聯繫、接洽、邀請 Viloría 兩兄弟來臺灣做為期三週的文化交流。這是筆者繼 2016 年到關島田野調查後，第一次在臺灣近距離接觸關島查莫洛文化，同時也是 Viloría 兄弟倆第一次到臺灣。在雙方不熟悉彼此的文化狀況下，臺東大學校方與史前館邀請他們進行文化交流的形式為演講，分享他們從事文化傳承工作的經驗，並帶他們到臺東上次參加過太平洋藝術節的各部落參訪，有拉勞蘭部落及寶桑部落、都蘭部落，並因著 Viloría 兄弟認為他們的祖先是從臺灣尤其是從蘭嶼過去關島，所以校方也有安排他們到蘭嶼參訪的行程。

在蘭嶼三天的行程其實不能算是正式的交流參訪，比較像是私人行程的活動。筆者陪同兄弟倆前往蘭嶼，從搭船過去蘭嶼到離開時，不論是船員還是當地居民看到他們都以為他們是蘭嶼當地人所以很自然地對他們講中文，藉著這機會我們跟他們介紹他們是來自關島的查莫洛人。由於是私人活動，所以校方沒有安排太多行程，筆者原本只是陪著他們看看拼板舟、看看家家戶戶門外零星曬的飛魚乾、拜訪夏曼·藍波安、參觀蘭恩文教基金會的文物館、地下屋、逛東清夜市等，但沿途不時會遇到幾位好奇「兄弟倆是誰？」、「查莫洛是什麼？」的居民。在與居民們說明來意並經過一番討論後，我們獲得機會可以在東清夜市放映 Ray 和 Joe 請人拍攝的紀錄片，內容是有關查莫洛人漁獵知識文化、查莫洛人的信仰等，另一方面得以在朗島一間民宿的老闆家裡臨時舉辦一場小小的飲食交流活動。

不過由於這場飲食交流活動是臨時起意的，我們並沒有事先準備好所需要的食

材，甚至也不知道可以製作什麼餐點來代表查莫洛文化，不過 Viloría 兄弟倆很快地就決定要製作蝦 *kelaguen*，於是筆者帶著 Viloría 兄弟到蘭嶼的超市購買食材。他們買了兩盒冷凍草蝦，本來要買檸檬但都買不到只好臨時改用金桔來替代檸檬的酸味，回去之後另外拿了民宿老闆家現有的雞心辣椒，還有族人找來的椰子。只見 Viloría 兄弟游刃有餘地開始製作起蝦 *kelaguen*，Ray 用小啤酒玻璃杯的底部輾壓蝦肉，讓蝦肉可以在短時間內熟成入味，不過在調味時，Joe 依照自己在關島製作時的經驗加入適量的鹽巴，結果他驚呼自己失手了，因為他沒有想到臺灣的鹽巴比關島的鹽巴鹹上許多。筆者發現雖然做 *kelaguen* 的食材都是臺灣常見且容易取得的，但卻不一定是每個家庭都會存著備用，像是檸檬、辣椒、椰肉，再者因地理環境、氣候的不同，一樣的食材也可能會有不一樣的風味。

最後 Joe 跟 Ray 所做的蝦 *kelaguen* 完成了（見圖 68），另外還有 *finá'denne*。雖然兩者的味道不一定與在關島他們平時做的味道一模一樣，但他們就地取材，將同樣或相似的食材用查莫洛不同的烹調方式呈現出來，仍然引得在場的蘭嶼居民驚呼連連，對於這樣利用酸味的熟成法感到驚奇，也舉出一些達悟族與查莫洛人在飲食上相似之處。在這場飲食交流活動之中，民宿老闆邀請部落媽媽預備餐點（見圖 69），有芋頭糕、小米糕、生魚片、魚湯、南瓜湯、飛魚乾、螺、章魚、過貓等。當 Joe 看到飛魚時曾說：「查莫洛祖先曾經有捕獵飛魚的技術，但是已經失傳許久了，覺得很可惜。」但他也表示未來有機會，希望可以再來蘭嶼學習飛魚相關知識。

飯後，當民宿老闆得知 Viloría 兄弟有攜帶查莫洛人的傳統服裝時，便表示希望能做更進一步的文化交流，邀請幾位在場的族人能夠換上達悟族的傳統服裝，於是他們紛紛回家換裝並且很快地回到民宿這裡。其中有一位媽媽也帶上他兒子的族服想給他換上，但小男孩卻因為族服只有一件丁字褲而感到害羞不想換裝，Joe 與 Ray 發覺小男孩的害羞之後，為了給他打氣就轉身進入房間換裝。當他們換好裝走出房間時，部落的眾人驚呼原來查莫洛的傳統服裝跟蘭嶼的達悟族一樣是丁字褲，那位小男孩這才鼓起勇氣換上族服，Joe 開心的對著小男孩比出大拇指。Joe 與 Ray 說，他們很高興看到部落小孩穿上自己的衣服，因為這樣表示部分的文化有傳承到下一代。而換上查莫洛傳統服裝的 Joe 與 Ray 拿出他們的海螺（*Kulo*）在臺灣吹出了第一聲響。

海螺除了在他們夜晚乘著獨木舟出航漁獵時用來彼此聯絡、避免在黑夜中走散，

也有召集部落的人聚集參與聚會或聽取宣示的用途，也會在重要聚會時吹響海螺表示歡迎神靈，他們相信當他們吹響海螺時便會與靈魂世界對話，以前查莫洛人會在早晨太陽升起時、日落時各吹一次海螺來讚美造物神，因為他們的創生神話，太陽、月亮是分別由 **Puntan** 的眼睛生成的——早晨睜開太陽，夜晚睜開月亮。



圖 68、Viloria 兄弟預備蝦 *kelaguen*



圖 69、朗島部落的媽媽們預備豐盛餐點

回到臺東之後，便由去過關島參加太平洋藝術節的部落盡一份地主之誼，延續他們參與太平洋藝術節後對於南島文化交流的關注與情感，有機會認識更多不同部落的族人也讓更多人認識查莫洛人。當 Joe 與 Ray 造訪排灣族的拉勞蘭部落時剛好遇上他們三年一次的青年會會長交接盛事；卑南族寶桑部落與南王部落則是帶兄弟倆去山上捕田鼠，並邀請他們品嚐這道野味，對於 Viloria 兄弟來說這是第一次接觸田鼠肉，兄弟雖然同樣驚奇卑南族人吃田鼠的習慣，但只有 Joe 敢嘗試田鼠肉；他們還到了布農族的加拿部落交流植物纖維的編織技藝與應用；也到了阿美族的都蘭部落跟著部落族人一起下水抓魚、交流海洋的漁獵知識等。

等到各部落交流行程結束之後，Joe 與 Ray 接著到國立臺灣史前博物館參與 2017 年國際博物館日活動，包括「關島主題影片欣賞：我是查莫洛人（含短講、交流與討論）」以及「專題演講：關島博物館群與發展—對於爭議歷史的回應與行動」。在影片分享的部分，他們帶了三支自己參與拍攝的影片：I AM CHAMORRO（我是查莫洛人）、Guaham Marianas Fishing Traditions（查莫洛傳統漁獵知識）、I MATAI（查莫洛人的死亡觀）；在專題演講的部分，他們分享了查莫洛文化中心的建立、文化課程的開發與學習經驗。

值得一提的是，國立臺灣史前文化博物館同時辦理的「查莫洛文化特展」，其中

的展品都是 Viloría 兄弟遠從關島帶來的。他們幾乎將查莫洛文化中心展示或販賣的價值不菲的物件都帶來展示，有傳統捕魚工具，如 J 型與 V 型漁鈎（見圖 70）；枯貝飾品，如項鍊；旗魚骨頭飾品，如髮簪、打獵用的箭；海膽飾品、螺貝飾品，如耳環、項鍊，其他還有斧、網、鑽洞器、草鞋、纖維編織而成的小包包、投石袋等（見圖 71）。這些飾品、展品是 Viloría 兄弟倆主動提供的，想要直接透過實品的介紹，與臺灣的民眾分享查莫洛文化。筆者在籌備期間擔任 Viloría 兄弟與史前館之間的接洽，當時他們本來跟筆者說會帶 155 件物件，但館方因保險經費預算關係，無法為所有展品保險以及沒有足夠的展櫃可以做展示，希望他們斟酌考量，後來等他們到了臺灣將物件卸貨到史前館，兄弟倆卻帶來了兩到三個皮箱的物件，當場點算有 356 件（還有小部分沒有拿出來），他們不在乎是否有為它們保險，就只怕行李箱超重上不了飛機，而沒有將查莫洛的文化好好的與臺灣人分享。筆者詢問他們會不會擔心這些珍貴的物件因為移動而損壞？他們回答說：「這些物件都有自己的生命、時間，若在途中有破損沒關係，因為那是它們的命運。」（田野筆記 2017）這句話使筆者體會到查莫洛人對待物品有與我們不大相同的價值觀。對此，國立臺灣史前文化博物館館長李玉芬表示：

這次 Viloría 兄弟幾乎把查莫洛文化中心的物件都搬過來史前館展出，很多東西在臺灣沒見過、甚至怎麼使用都不知道。Joe 跟 Ray 還保持著驚人的物件製作技術，從事查莫洛人的自我實踐與詮釋，不只增廣大家見聞，也促使我們自省，是否已經遺忘了繼續實作的能力。這是他們第一次來臺灣來臺東，希望以後還有第二次、第三次，讓彼此繼續透過海洋的連結來互訪跟學習（劉少君 2017）。



圖 70、左：桔貝類項鍊、手鍊、魚骨髮簪、J 型與 V 型魚鉤⁶⁸

圖 71、右：用植物纖維搓成的繩子、斧、鑽洞器、投石袋、小包包⁶⁹

Viloria 兄弟在這一趟文化交流的行程中，真正被安排要進行查莫洛飲食文化的分享，是在臺東大學的灶空間舉行（見圖 72）。因為有了在蘭嶼的經驗，兄弟倆很快地開出菜單讓筆者去協助採買食材，有蝦、豬里肌肉、洋蔥、薑、蒜頭、辣椒、檸檬、椰奶、鹽巴、白醋、黑胡椒粒等等，這次他們不只做蝦的 *kelaguen*（見圖 73），還有利用在蘭嶼認識的達悟族朋友帶來的飛魚做成魚的 *kelaguen*，另外利用做 *kelaguen* 剩下的蝦頭煮成濃湯；豬里肌肉分成兩等份，一份做成椰奶豬肉湯（見圖 74），一份做成煙燻豬肉，並搭配 *fina'denne*（見圖 75）。這次的查莫洛飲食文化分享的前置作業由筆者與幾名工作人員協助完成，也有之前造訪的部落朋友帶來他們所預備的菜餚與兄弟倆、現場賓客分享。



圖 72、左：Joe Viloria 在臺東大學的灶空間進行查莫洛飲食文化的分享

圖 73、右：Joe Viloria 利用冷凍大草蝦製作成的蝦 *kelaguen*

⁶⁸ Viloria 兄弟從查莫洛文化中心的工作坊帶來臺灣的物件。

⁶⁹ 同上註。



圖 74、左：Joe Viloría 用市售椰漿罐頭製成椰奶豬肉湯⁷⁰

圖 75、右：Joe Viloría 用紅色辣椒製成的黑 *fina'denne*⁷¹

針對椰子的文化交流

第一次的交流就像是初次見面、打招呼認識彼此一般。同為南島族群的關島與臺灣雖然僅有三個多小時航程，距離比起其他南島族群來說相近許多，但卻彼此不熟悉。在有過第一次的交流經驗之後，彼此都發現關島的查莫洛人與臺灣原住民族有相似的工藝技術、飲食習慣、知識，但也有因著時間、環境等的不同而彼此差異的部分，因此有了接下來持續交流的空間，只可惜的是，接下來的三次交流筆者並沒有直接參與在其中，只有利用他們的自由時間與報導人聯繫，或是參與他們的成果展，像是第二次的國際工藝、設計交流，因經費、名額有限，只有 Joe Viloría 來臺灣，筆者僅參加最後一天在在臺東原住民會館舉辦的成果展餐會，那時 Joe Viloría 就做了椰仁糖、*fina'denne*、椰奶燉雞肉與賓客分享，吸引了一些對莫洛文化有興趣的臺灣朋友。

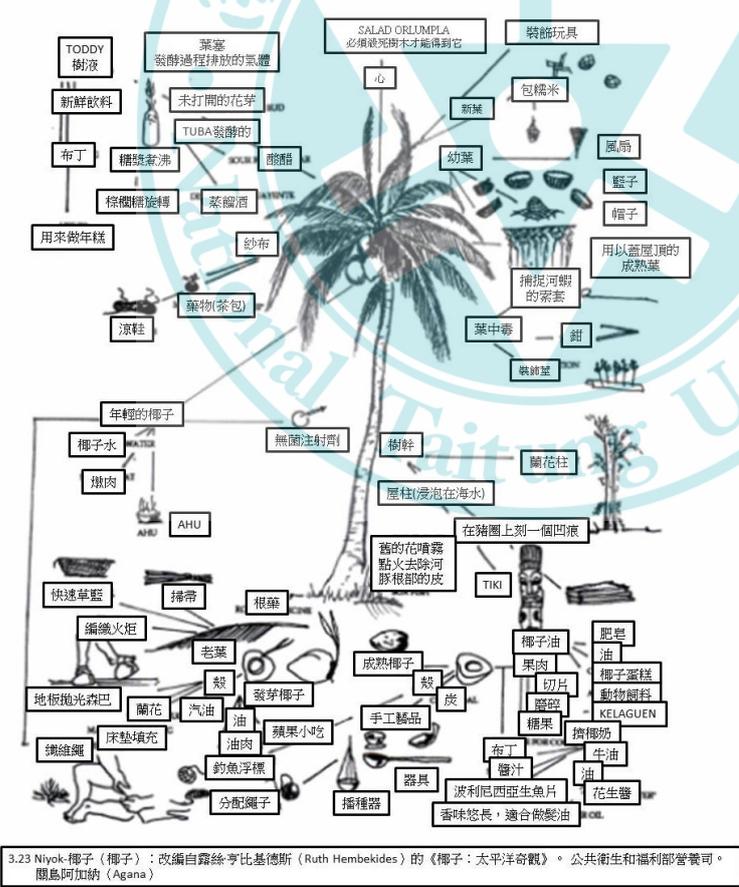
有了兩次在臺灣交流經驗的 Joe Viloría 發現，在臺灣尤其是臺東，他觀察到路邊有許多的椰子樹卻沒有人使用，那些賣椰子水的小發財車將喝完椰子水的椰子丟在一旁非常浪費，就連那些曾經參訪過的各部落也都不熟悉椰子的使用，使他深深覺得臺灣明明有很好的先天條件與資源卻沒有妥善利用，非常可惜。而這份起心動念進而促使第三次「Together in Taitung」世界南島交流工作坊的產生。

「Together in Taitung」世界南島交流工作坊是由國立臺灣史前文化博物館主辦的

⁷⁰ 在臺東大學飲食文化分享會上的餐點。

⁷¹ 同上註。

交流活動，主要是以椰子樹進行料理、工藝、知識運用的交流。查莫洛人的文化與椰子樹的關係密不可分（見第二章），查莫洛人善於應用整棵椰子樹至生活的各個層面（見圖 76），因此學習椰子樹的知識對於查莫洛人來說是十分重要的文化教育。而這次，Joe 和 Ray Viloría 兄弟倆與 Joe Babauta 在工作坊中教導學員如何採摘椰子、使用椰子，不僅教導如何使用椰肉入菜，也教椰子葉的編織技藝。他們說，以前的查莫洛人會使用椰子葉編織成各樣生活用品，現今雖然已有許多替代的器物出現，但是他們會用同樣的編織原理進行改良並編織成其他的飾品，如此便能使這項技藝不致失傳且能繼續流傳到下一代。Viloría 兄弟與 Joe Babauta 在這次的工作坊中透過椰子樹帶出文化永續的概念，像是 Ray 表達：「他們不僅會吃、會使用椰子樹，他們也很注重椰子樹的延續，所以他們會栽種發芽的椰子延續椰子樹生命，同查莫洛文化的生命。」（田野筆記 2018）和 Joe Babauta 說過：「要分享、教導臺灣人使用椰子樹的知識，希望透過這樣的分享能將這文化繼續傳遞下去。」（田野筆記 2018）



3.23 Niyok-椰子(椰子)：改編自露絲·亨比基德斯 (Ruth Hembekides) 的《椰子：太平洋奇觀》。公共衛生和福利部營養司。關島阿加納 (Agana)

圖 76、椰子樹各部位使用用途⁷²

⁷² Cunningham, Lawrence J., 1992 Ancient Chamorro Society. Bess Press: 27.

在這幾次的交流中，不論是他們自發性的或是被邀請的，只要他們有烹煮一些查莫洛料理，都會邀請筆者找機會與他們見面，例如第四次的文化交流——「2019 南島民族技藝交流工作坊-Lima 來藝守」。這次是 Joe Babauta 獨自以工藝師的身份受邀至臺東，與其他南島國家的工藝師們做技藝上的交流與分享。在這段期間，因為上一次在椰子料理交流工作坊結識的學員們，自發性的邀請 Joe Babauta 到臺東縣關山鎮崁頂部落的蓋亞那工作坊進行一場椰子創意料理的飲食文化交流，這些學員運用上一次他們所學的利用椰奶、芋頭、香蕉融合自己的經驗做出創意料理與 Joe Babauta 分享，Joe Babauta 也不吝嗇的做椰奶燉雞湯、蝦 *kelaguen* 與大家分享（見圖 77、圖 78）。



圖 77、左：Joe Babauta 在蓋亞那工作坊製作的蝦 *kelaguen*

圖 78、右：學員製作的烤雞肉式的 *kelaguen*

kelaguen——食材？口味？知識？

筆者將報導人們在歷次來臺灣進行飲食文化交流中，所選擇烹煮的料理及其食材做一整理表如下：

表 11、2017 年至 2019 年報導人在臺灣的飲食交流選擇使用的食材

日期	交流活動	地點	參與人員	查莫洛料理	使用食材/調味料
2017 5/9	太平洋南島文化資產的看見—關島與臺灣的對話	蘭嶼	Joe Viloría Ray Viloría	蝦 <i>kelaguen</i> <i>fina'denne'</i>	蝦 洋蔥 蒜頭 辣椒 檸檬 椰仁 醬油 鹽 黑胡椒

2017 5/20		臺東大學- 灶空間		蝦 <i>kelaguen</i> 飛魚 <i>kelaguen</i> 蝦頭濃湯 椰奶豬肉湯 煙燻豬肉 <i>fina'denne'</i>	蝦 飛魚 豬里肌 洋蔥 蒜頭 辣椒 檸檬 椰奶 醬油 黑胡椒 鹽
2017 9/27	2017 國際 文化工 藝、設計交 流計畫	臺東原住 民會館	Joe Viloría	椰仁糖(<i>bukayu</i>) 椰奶燉雞肉	椰仁 砂糖 椰奶 雞肉 醬油 白醋 洋蔥 蒜頭 黑胡椒
2018 4/23- 30	『Together in Taitung』 世界南島 交流工作 坊	都歷部落	Joe Viloría Ray Viloría Joe Babauta	紅米飯(<i>hineksa' agaga'</i>) 椰奶雞湯(<i>kádon pika</i>) 豬肉麵(<i>pansit babui</i>) 颱風甜甜圈(<i>buñelos mǎnglo'</i>) 椰奶薄餅(<i>titiyas mai'es</i>) 地窯爐燻豬/雞/魚肉(<i>tasáhos babui</i>) 蝦 <i>kelaguen</i> 香蕉甜甜圈(<i>buñelos aga'</i>) 椰仁糖(<i>bukayu</i>) 炒雞肉(<i>tinaktak mǎnnok</i>) 香蕉甜湯	白米 胭脂樹紅 粉 雞肉 醬油 白醋 洋蔥 蒜頭 黑胡椒 椰奶 蔬菜 麵粉 砂糖 油 檸檬 蝦 香蕉 芭蕉
2019 7/3	2019 南島 民族技藝 交流工作 坊-Lima 來 藝守	蓋亞那工 作坊	Joe Babauta	椰奶雞湯(<i>kádon pika</i>) 蝦 <i>kelaguen</i>	椰奶 雞肉 醬油 白醋 洋蔥 蒜頭 黑胡椒 蝦 辣椒 檸檬 椰仁 鹽

資料來源：筆者整理。

從上表中可以看出，除了 2017 年 9 月 27 日的「2017 國際文化工藝、設計交流計畫」之外，其他場次的飲食文化交流活動都會出現蝦 *kelaguen*，彷彿這是報導人們認為最能代表關島查莫洛的料理，筆者在第二章有介紹 *kelaguen* 的製作方法，查莫洛人以製作 *kelaguen* 的技巧聞名，這道菜被認為是當地的招牌菜。*kelaguen* 除了筆者在本研究中常提到的蝦 *kelaguen* 之外，也會使用魚肉、雞肉等不同的蛋白質來製作，然而這道料理重點是——使用檸檬汁的「酸」來將蛋白質熟成，因此「酸味」可以說是這道料理最重要的基底。且這種使用檸檬汁來熟成蛋白質的烹調作法，也常被認為是查莫洛人最古老的烹調方式之一，也是唯一一種可以在船上進行的料理方式。

有些食物不用火就可以“煮熟”。肉可以用化學方法“煮熟”，就像 *kelaguen*。用檸檬汁中的酸和鹽的混合物就可以進行醃製（Cunningham 1992：40）。

除了檸檬之外，這道料理另一個重要的基底是椰子肉。椰子樹對於查莫洛文化來說具有十分重要的地位（其他作用在第二章描述），Joe Vilorio 曾說過：

椰子樹被稱為母親樹（mother's tree），整棵樹都有用處，但現代人可能使用椰子樹只用椰漿、椰果、椰葉，因為我們現在不需要再用椰子樹來建房子，用椰葉編織也只是在做文化練習，不是真正的使用在日常生活中。雖然它還是很重要，但現在已改變。（田野筆記 2018）

雖然椰子樹在生活的使用已不像過去一般，但是椰子樹對於查莫洛人、甚至關島來說仍然具有重要的象徵意義，例如使用椰子樹作為關島旗幟中央的關島徽章裡的重要圖案，同時也肯認椰子樹與查莫洛人之間的文化關係。從食材的角度來看，椰子是查莫洛人的祖先自海外引進至關島的作物之一，對於查莫洛人來說甚至具有如同「根源」一般的意義。在製作 *kelaguen* 上來說，椰肉具有軟化蛋白質的功效，且椰肉本身的油脂能夠調整檸檬汁的酸味避免過酸造成噁口，使蛋白質的風味變得較為溫和許多。

在使用 *kelaguen* 熟成的蛋白質部分，如同筆者在第二章的討論，起初查莫洛人的蛋白質來源以淡水的魚蝦類及海水的海鮮、貝類等為主，直到西班牙人引進雞、牛、豬、鹿等其他蛋白質來源才逐漸演化出今日的飲食習慣。而辣椒也是自西班牙

殖民時期才引進至關島，至此查莫洛的飲食才開始出現辣味。其他調味如醬油，由於並不是最主要的基底，因此筆者就不多做討論。

從食材來源的角度來分析 *kelaguen*，從表 12 中可以發現 *kelaguen* 的風味雖然會隨著時代而演化，但蝦 *kelaguen* 可以說是具有悠久歷史的查莫洛食物。

表 12、*kelaguen* 使用的食材演化

	原生食材	原住民食材	西班牙食材
食材來源	淡水魚、蝦 海水魚、蝦	檸檬、椰子	雞、辣椒
<i>Kelaguen</i> 類型		蝦 <i>kelaguen</i> (酸) 魚 <i>kelaguen</i> (酸)	蝦 <i>kelaguen</i> (酸辣) 魚 <i>kelaguen</i> (酸辣) 雞 <i>kelaguen</i> (酸辣)

資料來源：筆者整理。

但筆者好奇的是，當 Viloría 兄弟在蘭嶼參訪，聽到要進行飲食交流時，便很快地決定要做蝦 *kelaguen*？首先筆者想到的是食材的準備，蝦 *kelaguen* 所需要準備的食材不多也不複雜，且超市也都買得到，相較其他類型的查莫洛食物來說，蝦 *kelaguen* 在製作程序上簡單很多、也容易進行教學，使人可以很容易就學習上手，甚至可以自行開發菜色，這一點就體現在參與第三次文化交流——「『Together in Taitung』世界南島交流工作坊」的學員，在 Joe Babauta 來臺進行第四次文化交流——「2019 南島民族技藝交流工作坊-Lima 來藝守」時，特地邀請他抽空相聚，並且展示給他看他們所開發的椰肉料理，其中也包括一道烤雞肉式的 *kelaguen*。而這件事情更促使筆者進一步思考：學員所製作的 *kelaguen* 是否也能稱為查莫洛食物？

在臺灣做出的 *kelaguen* 於食材上必然與關島的 *kelaguen* 有所差距，也因為檸檬種類、蝦、椰肉、辣椒等食材的不同，在味道上必然無法與關島的 *kelaguen* 相同，就以 Joe Viloría 所製作的 *kelaguen* 來說，筆者分別在臺灣與關島吃過的味道不一樣，主要是食材不同的問題，像是在關島吃到的是新鮮淡水蝦，而在臺灣則是使用冷凍大草蝦來製作，如此就會造成口感上差異。但是報導人仍然會認為在臺灣製作的也算是 *kelaguen*。某次筆者的朋友也嘗試做了蝦 *kelaguen* 並拍照傳給 Joe Babauta 分享成果，Joe Babauta 比了一個讚之後，稱呼這道料理為 “*kelaguen* with Taiwan

indigenous”，也許這是一種認可，認可臺灣學到了 *kelaguen* 這道菜。

筆者深深認為報導人們在分享 *kelaguen* 以及如何製作時，就已經想到這裡了，雖然他們都是第一次來臺灣做文化交流，但他們在關島可都是做了許多年的文化老師，具備豐富的教學經驗。於是乎，*kelaguen* 這道查莫洛食物，之所以被稱為查莫洛食物，並不是因為是由查莫洛人所製做，臺灣的學員也可以製做且得到認可，也不是因為使用了與查莫洛人一模一樣的食材或是呈現一模一樣的味道，就連是不是一定要用檸檬汁來熟成都不是最重要的（Joe Vilorio 在蘭嶼是使用金桔替代檸檬），最重要的是，我們是從關島的查莫洛人身上學習到 *kelaguen* 這道料理，因此這就是查莫洛食物，而查莫洛人稱 *kelaguen* 是查莫洛食物，則是因為 *kelaguen* 來自於更古老的查莫洛人，雖然他的風味隨著時代變遷、因人而異不斷變化。Pagat 曾對筆者所說的：

他不怕我們學習他們的料理，因為吃也是一種文化的呈現，他教我們製作，之後我們回到臺灣也做給家人、朋友吃，這樣可以讓更多人透過「吃」來認識、瞭解查莫洛文化，當越多人知道（吃到）這個文化，就越可以將查莫洛文化延續傳承下去。（田野筆記 2016）

第三節 以食物建立的「關係」

羅雯（2012：93）認為食物本身是意義的承載者，我們可以透過食物的研究來了解人類的行為與文化的意涵。每個人都必須吃，因此「我們吃什麼」（what we eat）變成「我們是誰」（who we are）的一個非常重要的表徵。如果查莫洛人透過「吃查莫洛食物」而成為「成為查莫洛人」，那麼非查莫洛人是否也可以透過「吃查莫洛食物」而「成為查莫洛人」嗎？

成為 Pagat 的臺灣「女兒」

回到太平洋藝術節延續第二章筆者進入到 Pagat 的私人廚房與報導人關係破冰後，2016 年 6 月 4 日我們在關島的最後一個夜晚。來自臺灣的各團隊一起到查莫洛文化中心舉辦派對，現場廚師準備了許多佳餚，臺灣團隊則將一些禮物分送給在地

藝術工作者，並由原民會徵選的學生舞團帶著大家圍圈跳舞。當大家在跟舞團一起舞蹈時，Pagat 和 Ophing 因為年紀較老邁、膝蓋不好，不方便跟著大家一起跳舞而坐在一旁欣賞。當時我基於陪伴報導人的心態坐在 Pagat 和 Ophing 的中間，這時 Pagat 默默的將手臂搭在我肩上（見圖 79），在這之間有不不論是 Pagat 和 Ophing 的關島朋友還是臺灣朋友經過，只要是來跟他們攀談的人，Ophing 都會跟他們說 “*Oh, they are my Taiwanese daughters!*”⁷³（他們是我的臺灣「女兒」！）這句話其實讓筆者非常驚訝，因為 Pagat 與 Ophing 在之前向他人介紹我們都是說「他們是從臺灣來想要了解 Chamorro 文化的學生。」而這次卻很公開地向人宣布，使我們之間有了更加親近的關係。



圖 79、成為 Pagat「女兒」的第一個夜晚，與 Pagat 搭肩一起看台上表演

隔天離開關島搭機前，我們利用最後空檔的時間再次到查莫洛文化中心碰運氣看看能不能遇到關島家人們然後跟他們道別。我們運氣很好，剛好遇到 Pagat 與 Ophing 正在整理、復原場地，Ophing 看到我們突然出現，眼睛睜得大大的，一邊喃喃的說「你們怎麼又回來！」一邊泛著淚一邊說「這次我不會哭的！」這時的 Pagat 正在整理屋內，Ophing 很開心地用查莫洛語向屋內大喊告訴 Pagat 說我們來了，於是我們一行人，包含老師、學長姊、同學們就進入屋內與 Pagat 和 Ophing 小聊了一會。不久 Pagat 才開口說：

⁷³這裡指筆者與另外兩位同學。

To all the time that you guys were here you guys were releasing.....

你們在這裡的這段時間都是在休息、釋放.....

因著 Pagat 平時都是用查莫洛語且很少使用英文，也不願使用英文，因此英文不是很流暢，通常是 Ophing 幫忙擔任他的翻譯，於是在 Pagat 話還沒講完時，Ophing 馬上就能幫忙 Pagat 補充說明：

No complaining, no problem, you guys are open, that's what he says. That's open heart you guys open up your heart and in what way even though all stranger but at the end all become family.

沒有抱怨，沒有問題，你們都是開放的，這就是他說的。你們是敞開心扉，你們開放了你們的心。儘管所有人都是陌生人，最終我們成為了家人。

Pagat 接著說：

What they do after four days that they are observing, it's now on the pump of their own hand, they know how to mix the bread, they involved with it. They know how to make the rosketti, they involved with it. They give me confidence, so I need teach them another recipe.

他們觀察了四天後所做的事情，他們參與在其中，現在他們知道如何混合麵包、他們知道如何製作 *rosketti*，他們給了我信心，所以我需要教給他們另一種方法。

Pagat 在觀察我們三人幾天後，發現我們不是只有在旁邊觀看，而是開始會跟著一起製作 *rosketti* 等、參與在其中，這讓他有信心並覺得應該要教我們其他食譜：

So now I don't know whether you kept in your mind? I don't know whether you write it down, but this is what I wanted you guys to do when you guys come to at least take a break, take a rest and relax your mind and then when you have time to demonstrate what you guys learn here, bring it to Taiwan and should show to them! That is culture, culture is when introduced it around the world and then more people come, we will teach them more.

我不知道你們是否記在心裡了？我不知道你們是否有寫下來？但是至少當你們在休息時、放鬆身心、有時間展示你們在這裡所學的時候，將它帶到

臺灣，向他們展示。這就是文化，當文化被介紹到世界各地，就會有更多的人來到這裡，我們就會教他們更多的文化。

I like these three ladies here, they really make me feel close to them and I feel like they're always here, so my heart and my mind with you guys on the plane and don't worry, don't worry that I'm not there but I promise you that when you get into the plane and as soon as the plane takes off, you will hear my voice and then when two or three days at Taiwan and you guys taking a rest I will make sure that you will hear my voice again, I will follow you, my body will be here and my spirit will be with you.....

我喜歡這三位女士，他們真的讓我感到與他們很親近，我覺得他們一直在這裡，所以我的心思意念會伴隨你們上飛機，別擔心，別擔心我，我不在那，但我向你們保證，當你們登上飛機並起飛時，你們會聽到我的聲音，然後回到臺灣兩三天後，當你們休息時，我保證你們會再次聽到我的聲音，我將隨著你們，就算我的身體在這裡，我的精神也將與你們同在。

離開前，Ophing 分別為我們取名字，她叫我 Bonita，在西班牙語是漂亮、美麗的意思，但 Ophing 說，這名字不只是說你外貌的美麗，而是你有一顆美麗的心。而 Pagat 不但表明接納我們，也告訴我們他們查莫洛人的文化觀念：「當查莫洛文化被介紹到世界各地時，就會有更多的人來這裡，人來了，我們就有機會教他們更多。」（田野筆記 2016）

食物作為物質流動於親屬關係之間

這也是筆者在關島感觸很深刻的部分——查莫洛人樂於分享，也樂於幫助他們度過難關，如同查莫洛人在進行 *chenchule'*（提供食物或禮物）和 *ayudu*（提供幫助）一般，不過更進一步來說，這樣的行為仍然是沿著某種關係，這份關係大多時候是親屬關係，但有時也會有例外，例如我們可以從 Zamora 在 1602 年的民族誌中記載，西班牙人 Sancho 與查莫洛人 Sinaro 互動的故事可以得知查莫洛人對於家人的定義有時不僅止於血親，甚至願意為這位非血親的家人進行強烈的行動。⁷⁴

⁷⁴ 當西班牙人 Sancho 被酋長 Sunama 和他的妻子 Sosanbra 當作家庭成員看待時，他們細心便會照顧被查莫洛人 Sinaro 襲擊的西班牙人 Sancho，酋長 Sunama 的親戚也會為他進行 *chenchule'* 和 *ayudu*，甚至於西班牙人 Sancho 因為傷重不治身亡了之後，酋長 Sunama 和他的妻子 Sosanbra 帶領部落族人揚言要查莫洛人 Sinaro 負起代價，最後 Sinaro 的家人以贈送龜殼錢道歉並且放逐 Sinaro，這件事情

如同羅雯（2012：93）所主張的，飲食除了可以作為確認社會秩序的一種手段外，飲食也可以說是某種文化儀式的展示。不同的社會以不同的飲食方式來確認該社會的文化意義。食物因而是重要的認同標誌，它既連結了差異性，也同時區分了彼此，是負載這些象徵的有力介質。非查莫洛人透過飲食與查莫洛人連結在一起。

我們也許可以將食物作為理解親屬關係的媒介。Carsten（2004：109）指出在印度和巴布亞新幾內亞工作的人類學家，以及其他地方的人類學家，已經採用物質作為一種理解親屬關係的方式，以一種更具過程性的方式來了解親屬關係，著眼於人與人之間的關係是如何構成的。她引用了幾個經典的民族誌的親屬關係研究來分析，例如馬林諾夫斯基在特羅布里恩群島發現，當地人認為母親給予孩子血液，母親的兄弟贈與的山藥則是賦予孩子形體。又例如美拉尼西亞人的民族誌中，對於性別的認定並不是由生理來決定的，他們認為人的身體裡包含著母親與父親的部分，因此身體的不同部位有各自的性別。馬來人則用米、母乳、血液去詮釋物質在親屬關係之間的流動，食物在身體中變成血液，血液化成母乳餵養孩子，因此母乳也被稱為「白色的血液」，而男性的精液在某些時候也會被認為是「白色的血液」的一種。

筆者對於查莫洛人的飲食與親屬關係的觀察並沒有到如此深刻的地步，無法分析出查莫洛食物當中的象徵符號系統，但可以肯定的是，食物是緊緊聯繫著筆者與報導人之間的媒介，進而得到報導人的認可。也許這麼說有點羞愧，但報導人透過教導筆者嚐試、觀察、學習、再製查莫洛食物，總總的過程使筆者深信自己身上承載著查莫洛人的一部份，那一部份就是來自食物，而食物建立起我與查莫洛文化的關係。

回到臺灣後，筆者煩惱著該如何與關島的報導人保持聯絡？筆者起初有 Joe Babauta 的電子信箱以及 Facebook，而 Joe Viloría 給筆者一張有他們電話的名片、Ophing 給筆者他們家的地址，所以筆者回臺後第一個有交集的對象就是 Joe Babauta 且至今我們依然使用 Facebook 聯繫關係。後來 Joe Viloría 與 Ophing 也辦了 Facebook，筆者也能透過網路通訊與 Joe Viloría 聯繫。唯獨 Pagat 與 Ophing 兩人最不容易聯絡，因為他們年紀較長不太習慣使用網路通訊軟體，Ophing 有好幾個 Facebook 帳號，但後來忘記自己的密碼好幾次，他們最後索性不使用 Facebook。就在筆者認為與他們

才告一段落（Cunningham 1992：87）。

將斷了音訊，關係可能也將告一段落時，2018 年筆者再訪關島，特意請 Joe Babauta 帶筆者去拜訪 Pagat 與 Ophing，事隔了兩年，筆者本以為他們可能會不記得筆者，或是「家人」的關係淡化，但事實是當 Pagat 與 Ophing 知道筆者要去關島時，他們就很興奮、期待，他們一看到筆者便給予筆者一個大大的擁抱、臉上的笑容都快裂到耳朵上，他們依然記得兩年前我們一起做的事情，甚至比筆者記得的還清楚。Ophing 很開心的跟筆者介紹她的兒子、女兒，還有快要兩歲的小孫女——Pulan（月亮的意思），並告訴筆者他們就是我的哥哥、姊姊、小姪女。這一次見面時間很短暫，見到 Pagat 與 Ophing 與他們敘舊，除了他們的身體隨著年齡增長有越來越多的問題、越來越不便之外，他們給筆者的感覺與兩年前無異，這份關係確實如同 Pagat 所說的沒有因著時間、空間的改變而有變化，反而是這段時間默默有一股力量推動著筆者去嘗試更深的認識查莫洛文化。

第四節 小結

綜合以上討論，也許我們可以稍微理解查莫洛人是如何宣稱「這是查莫洛食物」。首先，我們可以理解在進行宣稱的行為之前，必須先存在一個「他者」，如此這個宣稱才有意義。而這個他者會是誰呢？以關島的查莫洛人所處於的社會環境來說，這一位「他者」指涉的不僅是殖民政權，甚至是市場經濟，而這位「他者」正使查莫洛的文化流失，形成查莫洛人普遍的危機感。於是在食物上的宣稱行為所具有的意義，除了是對他者的迂迴抵抗，更是對內凝聚自我認同的方式。

筆者發現查莫洛食物的宣稱形式有兩種，例如在關島的外食餐廳裡，查莫洛食物表現的形式不僅只是像查莫洛炒飯等直接以查莫洛為名的餐點，也存在著透過食材或是調味的差異，甚至是透過 *fina'denne* 蘸醬直接「轉化」原本食物的味道，使食物進入查莫洛人所習慣的味覺範圍裡，形成「查莫洛式烤羊排」、「查莫洛式炸雞」等查莫洛食物的宣稱形式。也有的像是報導人在來臺進行飲食文化交流時所製作的查莫洛食物，縱使食物的食材與味道與他們在關島所製作查莫洛食物的有所出入，但依然可以宣稱這是查莫洛食物，其原因來自於他們製作食物的味覺記憶來自於查莫洛代代相傳的傳統，其中報導人最常製作的蝦 *kelaguen*，不僅是查莫洛人最古老

的料理之一，所使用的椰子更是查莫洛文化的重要象徵，因此這道料理不論透過何種形式存在，如「台式 *kelaguen*」或是「阿美式 *kelaguen*」等，都會是源自於關島查莫洛的料理，也會在每一次的製作過程中再次地被宣稱。

然而這樣的宣稱行為的基礎，都必須來自於對查莫洛食物的真實體驗，而這樣的真實體驗則必須通過與「查莫洛人」的關係才能實現。查莫洛食物作為物質流通於食用的查莫洛人之間，使得食物成為聯繫查莫洛人彼此關係的媒介，同樣地當食物透過 *chenchule* 或 *ayudu* 在非查莫洛人身上流動時，食物所產生的宣稱行為也會擴及到那人身上。這應該就是筆者之所以被報導人 Pagat 與 Ophing 宣稱為家人的其中一個原因——食物緊緊聯繫著我們。



第五章 結論

筆者在2016年太平洋藝術節因著一道查莫洛料理搭起筆者與關島家人的關係，而產生了他們四次來臺灣交流的機會，以及筆者再訪關島的機會，在這幾次的接觸經驗裡，都與「食物」有關，進而促使筆者投入本研究中，試圖前面段落的各個章節來逐步釐清思緒，以回答筆者最一開始疑問：為何這些報導人們願意教一個陌生人學習製作查莫洛料理甚至成為他們的家人？

從過去到現在：查莫洛人的餐桌

關島的查莫洛人自1668年開始，經歷了西班牙、美國、日本等不同政權的殖民，造成劇烈的社會環境改變，導致古老文化的流失，但與此同時，新的事物引入關島，新的食材也成為了餐桌上的菜肴，查莫洛人的飲食文化每分每秒都在變化。筆者將查莫洛食物的食材分為四類，包括：關島的原生食材（indigenous foods）、由查莫洛人引進的原住民食材（native foods）、由西班牙引進的食材以及其他（美日韓等其它因為市場經濟進入的食材），從食材的角度來觀察查莫洛人飲食文化的變化。

在查莫洛文化中心的飲食工作坊中，筆者透過參與食物製作而獲得報導人 Pagat 與 Ophing 的信任，並邀請進入他們的私人廚房品嚐他們所做的椰奶燉鮭魚香蕉泥。飲食工作坊所呈現的並非是查莫洛人的真實日常的廚房狀態，而是呈現另一個特殊情境，是眾人彼此共學共作的氣氛，在那個氣氛當中似乎不論是什麼人，都能夠被包容、被接納——只要你願意學習。也許就是那樣的氛圍，飲食工作坊所端出的查莫洛食物才能夠將多元的食材調整至和諧的味道。

查莫洛食物在形式上的和諧則體現在長桌宴席的節慶料理上。在長桌宴席上，每道食物都會按照一定的邏輯排列順序，大致分為：餐具與主食區、肉類、開胃菜、海鮮類、kelaguen、蔬菜沙拉和湯類、甜點類等，查莫洛的節慶料理上所使用的餐點，其主要的食材選擇大部分是來屬於原住民食材與西班牙食材。有別於一般日常飲食，長桌宴席的節慶料理是具有特殊意義的，若我們將餐桌比喻為查莫洛文化的縮影，則可以看出不同時期、不同文化的影響，使得節慶料理的菜色不斷更新，但是源自

於古老的食材仍然被重視，甚至是被巧妙地融合新的食材，蛻變成一種嶄新的風味。如果查莫洛食物可以跨越不同的時代變遷而存在，那麼查莫洛食物是如何被延續的呢？

查莫洛人的味覺記憶

查莫洛人的味覺記憶是在場什麼場合上作用的呢？筆者從一場 Talofofu 的喪禮彌撒中得到一些發現。

查莫洛人的喪禮為期九天且花費非常昂貴，因此一場喪禮需要家族裡的親朋好友的幫助才能夠完成，賓客贈送食物除了慰問喪家，也是幫助喪家減輕負擔的意思。這樣的行為被稱作為 *chenchule'*。另外如果一個人沒有經濟能力購買合適的禮物，則可以提供勞力上的幫助，稱作 *ayudu*。這種幫助使喪家產生一種必須回報對方的義務，這種義務甚至是會延續至下一代，於是查莫洛人在任何場合的聚會，都會因為一來一往的幫助與回報，形成緊密的連結。而這樣的行為背後，都源自於查莫洛人認為人與人甚至是人與自然之間都是一種互相依存的關係，稱之為 *inafa'maolek*。

inafa'maolek 的內涵需要透過家族與家庭的公共事務來學習，因此家庭成員必須花費大量時間與家人相處，花費大量體力為家人準備資源（例如食物），才能加深彼此對於 *inafa'maolek* 互相依存傳統的理解。但是在當代，便利的生活環境使得查莫洛人可以輕易地取得食物，準備食物已不像是過去一般是需要花費許多時間與精力的工作，這同樣地減少了家庭成員之間彼此互動的機會與時間，影響了年輕的查莫洛人對於 *inafa'maolek* 精神的參與和體會，造成文化流失的危機。由此可知購買外食的行為，會間接減少家人相處的時間。

筆者從 Viloría 家日常生活的飲食中發現，味覺記憶的傳遞最直接的場合，其實就在於每天從廚房料理出來的三餐。廚房的是母親教育孩子的場所，如同報導人 Joe Viloría 所描述的，他從小就會在廚房或看或做地跟著母親學習，他們現在所做的料理都是他們記憶中母親的味道，甚至認為查莫洛文化的核心就是母親。不過也有報導人 Joe Babauta 認為查莫洛的文化核心在於「尊重」，尤其是對待長者的尊重。筆者認為兩者所指涉的分別是家庭與家族的層面，彼此不僅不衝突且互相需要，然而兩者所同樣面臨文化流失的危機感——外食的便利影響了家庭與家族一同製作食物

的機會與時間，人與人的距離不再像以前一般緊密而熱絡。不過即便是到外面餐廳外食，查莫洛食物的精神仍然以另外一種形式存在著。

從他者到自我：查莫洛人的口味

查莫洛食物是如何被宣稱的呢？筆者從自己在關島的外食經驗中發現，除了一般標榜為查莫洛食物的餐點之外，也存在著透過食材或者烹調技術的差異化而產生出的查莫洛風味食物，例如查莫洛什錦菜，另外也有直接以 *fina'denne* 蘸醬將原本食物的味道「轉化」為查莫洛人記憶所熟悉的味覺，形成查莫洛人獨特的吃法，並以此宣稱此食物具有查莫洛口味，成為「查莫洛式的○○○○(任意食物)」的餐點。

另一種宣稱查莫洛食物的形式則是筆者從報導人們來臺灣進行飲食文化交流時所發現的，即便是食材、甚至是味道的截然不同，只要是在製作的知識上符合查莫洛人所流傳的經驗，都能夠稱為查莫洛食物，這一點從蝦 *kelaguen* 這一道查莫洛人的古老料理可以發現。蝦 *kelaguen* 是查莫洛人最古老的料理形式之一，是利用檸檬酸來熟成蛋白質並加入椰子肉來調和味道，而後隨著西班牙人引進雞肉等其他肉類之後，*kelaguen* 也發展出不同的形式。當報導人們來臺灣交流蝦 *kelaguen* 製作方法的同時，臺灣的學生也發展出在地食材的 *kelaguen*，但報導人仍然認可這是“*kelaguen with Taiwan indigenous*”。因此筆者認為查莫洛食物的宣稱也與查莫洛飲食文化的「根源」有關，當製作知識符合的時候，食物也會變成「○○式的查莫洛食物」，如 *kelaguen*。

這樣的宣稱都必須建立在對於查莫洛食物所具有的真實體驗上，唯有吃過由查莫洛人，使用查莫洛食材，依循查莫洛的味覺記憶，所製作出的查莫洛食物，食物才能承載起查莫洛文化的意義，並透過 *chenchule* 或 *ayudu* 的行為，讓食物成為一種媒介物質流動在其他查莫洛人或者非查莫洛人之中，建立起雙方彼此之間的「關係」。如此食物所產生的宣稱行為也會擴及到那人身上，使人也能夠被宣稱為查莫洛人。

「查莫洛 style」

回到「查莫洛 style」是什麼的問題上。綜合以上的討論，在查莫洛飲食文化中，從食材的觀點切入，我們可以發現查莫洛飲食即便在面臨殖民處境，仍然勇於接納新事物並且融會貫通為己用，成為查莫洛食物的一部份。從味覺記憶的觀點來討論，查莫洛食物更是聯繫成員之間的媒介，味覺記憶來自於與家人生活的每一刻。從口味上來探討查莫洛食物的宣稱，筆者發現查莫洛文化積極的一面，透過味道的「轉化」，展現出對於殖民處境的迂迴抵抗；透過文化交流，使他人接觸查莫洛文化的「根源」並且加以應用，增加查莫洛文化的可能性；透過關係的建立，擴大親屬關係的網絡，使其成為查莫洛的新力量。

查莫洛人經歷不同階段的殖民統治，不僅在苦難中磨練出應對的巧思，在危機中緊守家庭、家族的團結，在困境中保持抵抗的勇氣。查莫洛的文化就像是一條通往大海的流水一般，途中受到許多不同的外來文化影響，但他們選擇接受並內化成自己的樣式，之後依然繼續前行最後通往無邊際的大海之中永存。

在南王部落的法國人類學家猶安娜·高葛蘭曾經說過：「你來認識我們文化，表示我們的文化很珍貴、有價值的，所以我們更要去珍惜我們的文化。」而筆者在關島時，Pagat 以及其他報導人則說：「你學會了，你就可以把我們的文化再傳下去，我們的文化就不會消失。」

這兩段話帶出觀點的差別是，前者是意識到自己文化的珍貴與重要性，因而要好好地維護，後者也有意識到自己的文化很珍貴、重要，他們更進一步的是更積極的要將這樣美好的文化知識傳承下去，但是這樣的傳承並不僅限於同一族人而是只要有心認識這文化的人都可以學習，如此這樣美好的文化精神可以分享給更多的人知道，文化精神也不會輕易就流失。

查莫洛人大方無私的分享精神，不斷的使筆者想起 2016 年第 12 屆太平洋藝術節的標語，對於筆者來說，這就是「查莫洛 style」的答案了——

“Håfa Iyo-ta, Håfa Guinahå-ta, Håfa Ta Påtte, Dinanña' Sunidu Siha Giya Pasifiku.”

“What We Own, What We Have, What We Share, United Voices of the Pacific.”

（我們原有的，我們擁有的，我們都分享，太平洋聯合之聲）

研究限制與發展

如同筆者在第一章談到的研究限制，筆者接觸的對象男性多於女性，且都是具有強烈文化意識的人物，因此本研究所能指涉的範圍僅涵括特定的報導人，並不能夠作為整個查莫洛人的普遍性討論。

本研究如果有未來發展的可能，筆者認為可以朝向的有兩個面向：

第一是對於查莫洛女性的認識。筆者在田野調查過程中，所認識的女性僅有 Ophing 與 Arlene，且幾乎沒有與兩人有足夠單獨相處的機會，因此無法深入的進行訪談及其他觀察，這是筆者在田野調查時感到遺憾的部分。

第二是參與的場合不夠充分，查莫洛食物的存在不僅止於餐桌上。筆者在作文獻回顧時讀到農場對於查莫洛人來說，是學習文化與凝聚家族情感的場所，因此十分嚮往能夠真實的進入農場做田野調查，也許對於飲食文化能夠有更廣泛的認識。



參考書目

中文書目

日宏煜

- 2018 從「酵素」到「醬」：當代泰雅族飲食流變的文化地景。中國飲食文化期刊。14(2)：175-214。

王俊翰

- 2006 台東南島文化節之意象構築、在地認同與主體性。國立臺東大學區域政策與發展研究所碩士論文。

王運之

- 2017 消失中的飲食：探究都市阿美族之年長者飲食樣貌——以野菜為例。東海大學餐旅管理學系碩士論文。

林淑蓉

- 2007 食物、記憶與社會生活：再探客家文化遺產。口傳與非物質性文化遺產：客家族群記憶研究——子計畫二。行政院客家委員會95年度獎助客家學術研究計畫成果報告書，頁 168。

胡家瑜

- 2004 賽夏儀式食物與 Tatinii（先靈）記憶：從文化意象和感官經驗的關連談起。刊於物與物質文化，黃應貴主編，頁171-120。臺北市：中研院民族所。

孫大川

- 2010 久久酒一次。臺北市：山海文化。

張瑋琦

- 2011 幽微的抵抗：馬太鞍原住民食物系統的變遷。臺灣人類學刊。9(1)：99-146。

陳玉箴

- 2008 「道地」的建構：「台灣料理」在東京的生產、再現與變遷。臺灣人學刊。14(1)：7-54。

- 2016 食物消費中的國家、階級與文化展演:日治與戰後初期的「臺灣菜」。臺灣史研究。第十五卷第三期：139-186。

溫秀琴

- 2015 以台灣原住民族部落為主體之南島文化交流—以台東達魯瑪克部落為例。國立臺東大學公共與文化事務學系南島文化研究碩士班碩士論文。

葉秀燕

- 2009 從原「汁」原「味」到原「知」原「衛」：反思原住民風味餐／廳的文化社會意涵。臺灣人文生態研究。11:1：29-60。

劉璧榛

- 2010 從部落社會到國家化的族群：噶瑪蘭人qataban（獵首祭／豐年節）的認同想像與展演）。臺灣人類學刊。8(2)：37-83。

蔡志偉

- 2007 台灣的南島民族外交。臺灣國際研究季刊。3(3)：161-186。

賴冠全

- 2014 生計、飲食、社群—跨文化發展計畫在太平洋島嶼諾魯的人類學評估。清華大學人類學研究所碩士論文。

羅素玫

- 2012 日常飲食、節日聚餐與祭祖供品：印尼峇里島華人的家鄉、跨文化飲食與認同。中國飲食文化。8.2：1-42。

羅雯

- 2012 食物、日常經驗與族群互動：東河的客家與賽夏。國立交通大學客家文化學院客家社會與文化學程。

西文書目

Beardsley, Charles

- 1964 *Guam Past and Present*. Charles E. Tuttle Company.

Beardsworth, Alan and Keil, Teresa

- 1997 “Sociology on the Menu” : *An Invitation to the Study of Food and Society*. London ; New York : Routledge.

Carsten, Janet

2004 “Uses And Abuses Of Substance” *After Kinship*. Pp. 109-135。

Cavanaugh, Jillian R. and Shalini Shankar

2014 “Producing Authenticity in Global Capitalism: Language, Materiality, and Value” *American Anthropologist*. 116(1): 51-64.

Cecilia C. T. Perez, B.A.

1997 *Sign Of Being- A Chamoru Spiritual Journey*. University of Hawaii.

Cunningham, Lawrence J.

1992 *Ancient Chamorro Society*. Bess Press.

Fanning, Jonathan

2015 “We Flow Like Water”: Contemporary Livelihoods And The Partitioning Of The Self Among The Chamorro Of Guam.

Fernandez-Armesto, Felipe

2012 食物的歷史：透視人類的飲食與文明，韓良憶譯。新北市：左岸文化。

Handler, Richard

1986 “Authenticity” *Anthropology Today*.2(1): 2-4.

Hobsbawm, Eric and Ranger Terence

1983 “Introduction: Inventing Traditions” *The Invention of Tradition*.

Kuhnlein, Harriet & Receveur, Olivier

1996 “Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples.

“Annual review of nutrition. 16. 417-42.

10.1146/annurev.nu.16.070196.002221.

Kuhnlein, Harriet & Chan, Laurie.

2000 “Environment and Contaminants in Traditional Food Systems of Northern Indigenous Peoples.” *Annual review of nutrition*. 20. 595-626.

10.1146/annurev.nutr.20.1.595.

Lassiter, Luke Eric

2010 歡迎光臨人類學，郭禎麟等譯。臺北：群學。

Lee, Jonathan H. X.

- 2015 “Chamorro Spirituality” *Asian American Religious Cultures*. Fumitaka Matsuoka, Edmond Yee, and Ronald Y. Nakasone. Pp279-285. ABC-CLIO, LLC.

Souder, Laura Marie Torres

- 1992 *Daughters of the Island: contemporary Chamorro women organizers on Guam*. MARC monograph series No.1: 2. University Press of America, Micronesian Area Research Center, University of Guam.

Wilk, Richard R.

- 2002 *Food and Nationalism: The Origins of “Belizean Food.”* In *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. W. J. Belasco & P. Scranton, eds. Pp.67-89. New York: Rutledge.

Wilson, Bee

- 2017 [2015] 食物如何改變人：從第一口餵養，到商業化浪潮下的全球味覺革命，盧佳宜譯。臺北市：大寫。

網路資源

Annie's Chamorro kitchen- Chamorro Dishes

- 2014 網路資源，<https://www.annieschamorrokitchen.com/chamorro-dishes/>，2020年6月瀏覽。

Bevacqua, Michael Lujan

- 2019 Mampolitiku: Politics。網路資源，<https://www.guampedia.com/mampolitiku-politics/>，2020年5月瀏覽。
- 2019 Pan: dinner rolls。網路資源，<https://www.guampedia.com/pan-dinner-rolls/>，2020年6月瀏覽。

Chamoru Dictionary

- 2018 網路資源，http://www.chamoru.info/dictionary/display.php?action=search&by=T&nr_page=13，2020年5月瀏覽。

Clement, Michael R..

- 2019 Barbecue。網路資源，<https://www.guampedia.com/barbecue/>，2020年6月瀏覽。

Flores, Judy Selk

- 2019 Gollai Hågon Suni。網路資源，
<https://www.guampedia.com/gollai-hagon-suni-taro-leaves-in-coconut-cream/>，2020年6月瀏覽。
- 2019 Kelaguen: Meat, Chicken or Seafood with Lemon。網路資源，
<https://www.guampedia.com/kelaguen-meat-chicken-or-seafood-with-lemon/>，2020年6月瀏覽。
- 2019 Titiyas: Flatbread。網路資源，<https://www.guampedia.com/titiyas-flatbread/>，2020年6月瀏覽。

Leon-Guerrero, Jillette

- 2019 Fritada: Pork, Beef or Venison Blood Stew。網路資源，
<https://www.guampedia.com/fritada-pork-beef-or-venison-blood-stew/>，2020年6月瀏覽。

Marsh, Kelly

- 2019 Guam's Fiesta Table。網路資源，
<https://www.guampedia.com/chamorro-food/fiesta-table-overview/>，2020年6月瀏覽。
- 2019 Maga'håga: Highest Ranking Daughter。網路資源，
<https://www.guampedia.com/maga-haga-2/>，2020年5月瀏覽。
- 2019 Maga'låhi: Highest Ranking Son。網路資源，
<https://www.guampedia.com/maga-lahi-highest-ranking-son/>，2020年5月瀏覽。

Marsh, Kelly & Aguon, Julian

- 2019 Chenchule': Social Reciprocity。網路資源，
<https://www.guampedia.com/chenchule/>，2020年7月瀏覽。

Mendiola, Tanya M. Champaco

- 2019 Guam's Fiesta Table。網路資源，
<https://www.guampedia.com/chamorro-food/fiesta-table-overview/>2020年6月瀏覽。

Shirley's coffee shop

- 2020 網路資源，<https://www.shirleyscoffeeshop.com/saipan/>，2020年7月瀏覽。

Stripes Guam

- 2018 “When it comes to breakfast, Chamorro know a thing or two”。網路資源，
<https://guam.stripes.com/community-news/when-it-comes-breakfast-chamorro-know-thing-or-two>，2020年7月瀏覽。

Tolentino, Dominica

- 2019 Ancient CHamoru Use of Rice。網路資源，
<https://www.guampedia.com/rice-in-ancient-guam/>，2020年6月瀏覽。
- 2019 Ensalâda: Salad。網路資源，<https://www.guampedia.com/ensalada-salad/>，2020年6月瀏覽。
- 2019 Tamales Gisu: Red and White Tamales。網路資源，
<https://www.guampedia.com/tamales-gisu-red-and-white-tamale/>，2020年6月瀏覽。

Viernes, James Perez

- 2019 Organic Act of Guam。網路資源，
<https://www.guampedia.com/organic-act-of-guam/>，2020年5月瀏覽。

World Bank Group

- 2020 Guam。網路資源，<https://data.worldbank.org/country/guam>，2020年7月瀏覽。

Yamashita, Velma Jean

- 2019 fina'denne'。網路資源，
<https://www.guampedia.com/finadenne-dipping-sauce/>，2020年6月瀏覽。

2019 Lumpia: Filipino Eggrolls。網路資源，
<https://www.guampedia.com/velma-jean-yamashita/>，2020年6月瀏覽。

Yamashita, Velma Jean & Mendiola, Tanya M. Champaco

2019 Cucumber/Daigo Kimchee Salad。網路資源，
<https://www.guampedia.com/cucumberdaigo-kimchee-salad/>，2020年6月瀏覽。

中央研究院數位典藏資源網

2020 單角鼻魚。網路資源，<http://digiarch.kepu.net.cn/content/00/42/69/10.html>，
2020年7月瀏覽。

傑夫海盜餐廳的菜單

2020 網路資源，
https://i2.wp.com/farm8.staticflickr.com/7644/16774845325_94854214af_o.jpg?ssl=1，2020年7月瀏覽。

傑夫海盜餐廳餐點範例

2020 網路資源，<https://www.flickr.com/photos/lcruiser/6846163535>，2020年7月
瀏覽。

維基百科

2020 Chamorro People。網路資源，https://en.wikipedia.org/wiki/Chamorro_people，
2020年6月瀏覽。

劉少君

2017 記2017國際博物館日：關島與南島原鄉的對話，在臺東，史前館電子報
第351期。網路資源，https://beta.nmp.gov.tw/enews/no351/page_01.html，
2020年7月瀏覽。