

從無到有、從有到無

文／張育銓（國立臺東大學公共與文化事務學系副教授）

前言

不知道為什麼突然注意到許多公共場所的衛教標語變得高明了，從過去採用禁止與懲處的威脅，逐漸改為倡議與獎勵的協力。例如從「禁止遛狗」，改為「遛狗不留便，隨手清狗便」，並且提供可生物分解的寵物撿便袋。又如「禁止使用手機」，改為「切換飛航模式」，然後提供收費的無線網路。或者是「禁止隨地大小便」，改為「人在做天在看」，鼓勵大家把即將爆發的小宇宙放到大宇宙的思維中。這些在公園、飛機、空地出現的進化版標語，呈現出從明令禁止到自我道德檢查。

在部落公共空間中的標語，也同樣出現這樣的改變。例如過去是禁菸、禁酒、禁檳榔，海報上對香菸、酒瓶、檳榔畫出大大的XX表達禁止，逐漸改為無菸、無酒、無檳榔的文字宣示，透過國中小、衛生局、醫療院所強力宣導，於是無菸醫院、無菸檳校園、無檳環境、無檳街道、無菸酒部落、無菸酒檳榔部落、無香檳酒部落等標語紛紛出爐。確實，在部落公共場所抽菸的人減少了（可

能菸害防制法真的很會），堆在雜貨店的公賣局黃色啤酒籃沒有以前高（可能與低價的Bar和抗痛風的Heineken有關），路上的檳榔汁和檳榔渣也少了（吃的人口真的降低不少）。但是，部落的健康指標是否提升了？部落的環境衛生是否提升了？許多觀察，尚未有結論，只能讓我們繼續看下去。

從無到有的學習環境

相對於公共場所，在校園內暱稱為菸酒生的研究生總有辦法在校園內建立起供貨管道，儘管菸酒檳榔在校園外包廠商的契約中歸屬有違善良風俗不得販售的項目，也因此通常教師會從校園外購入，避免在校園與特定商店私下交易時被學生瞧見。如果統計國內人類學相關系所的教師中，有抽菸、喝酒、吃檳榔的教師比例，會呈現什麼樣的結果呢？

由於作者偷懶，為了一篇限定不能超過3000字的稿件，無意展開全面地調查，在沒有取得參考依據的情況下，選擇性地採用各系所的招生海報來判讀，發現臺東大學南島所在系列招生海報中，有一半海報出現教師手持酒精飲料的畫面。採用這種不負責的資料分

析結果，卻和衛生部門公佈的數據一樣，呈現出台東是全台食用檳榔與飲酒人口比例最高的地方。到底這是台東的環境使然，還是台東的學風本就如此？還是特定教師使壞？想起台東縣教育處的發文，提醒各級學校教師在上課期間避免飲酒。

從無到有的荖葉料理

為了避免上述兩段的鋪陳引導出過度想像，本段把焦點移到檳榔的好朋友荖葉。一般統稱檳榔是由青仔、紅灰、白灰、荖葉、荖花、荖藤之間的排列組合。主要有三種吃法：一種是將檳榔剖開夾荖花，再加入少許紅灰（以石灰與香料調配），稱為「紅灰檳榔」。第二種是將檳榔剖開塗抹白灰，再夾入切塊的荖藤莖部，稱為「荖藤檳榔」。最後一種稱為「包葉檳榔」，荖葉塗上白灰後包住整顆檳榔。

政府透過衛福部、教育部、國防部、內政部不斷宣導檳榔防制與防治之後，食用紅灰檳榔、荖藤檳榔的人口下降，大多轉向食用包葉檳榔，主因是怕得口腔癌。然而，以味道而言，紅灰添加中藥與香料，味道的層次感

比較多元，荖藤的辣味較濃烈，提神效果較佳。政府透過宣導罹患口腔癌的恐懼，勸誡不要吃檳榔，消費者透過口耳相傳，發現到容易致癌的是紅灰的添加物、荖花和荖藤，荖葉不會致癌，於是轉為食用包葉檳榔。這算是政府宣導有成呢，還是意外扶植了荖葉產業的出現。有趣的是，政府的文宣中從未說明在青仔、紅灰、白灰、荖葉、荖花、荖藤之中，唯有荖葉不會致癌，民眾是如何得知的呢？民眾是如何破解與因應的策略，基於一篇3000字的短文，作者無意掀開已有精細且嚴謹的研究成果，有興趣的人可以再等3-5年喔。

明明荖葉是一種相當好的農作物，卻因為包葉檳榔而被污名化。這種有違善良風俗與公平正義的污名，當然令人看不下去，於是臺東大學南島所與公事系部分師生展開荖葉去污名的推動，希望看到使用很學術語彙展現出既精彩又優質論述的人就等3-5年吧，等不及的人就請先看我們怎麼料理荖葉。



◆ 荖葉牛肉捲

材料：牛腩肉、鹽巴、糖、荖葉、胡椒、香茅、蒜米、小蔥頭、芝麻、豬油、蠔油、五香粉、芫荽籽粉。

作法：特選筋少肉多的牛腩肉，剁碎之後添加多種調味料包括鹽、糖、胡椒粉、香茅碎、蒜米、小蔥頭，芝麻、原粒青胡椒、五香粉、芫荽籽粉和蠔油，然後連同豬油一起攪拌均勻，就可以開始以越南荖葉包裹成為圓筒形放到炭火上烤。



◆ 荖葉培根蒸蛋

材料：蛋4顆、鹽巴少許、蔥1根、荖葉2片、鴻喜菇1/4顆、醬油1茶匙、蟹味棒3條。

作法：將材料與水(蛋與水比例1:2)全部加入碗中一起攪拌，放入電鍋裡蒸。



◆ 荖葉野菜水餃

材料：豬絞肉、南瓜、荖葉、水餃皮、白胡椒。

作法：荖葉切碎，拌入豬絞肉、白胡椒、南瓜，包入餃子皮，下水煮熟即可。



◆ 荖葉茶凍

材料：荖葉2片、水400cc、茶凍粉1包、紅糖少許。

作法：400cc的水加入荖葉，煮沸後再把荖葉碎片撈起，加入紅糖與茶凍粉攪拌均勻，粉溶化後，再倒入容器中，待冷卻放入冰箱。



◆ 苺葉草仔粿

外皮：苺葉20片、蒜10粒、鹽1匙、油300ml、糯米粉500g、在來米粉100g、水100cc。內餡：蘿蔔絲、香菇5朵、紅蔥頭3瓣、肉適量。調味料：醬油、五香粉、鹽、白胡椒粉。

作法：先製作內餡，鍋中放入油，將紅蔥頭爆香，依序將香菇、蘿蔔絲加入炒香，加入適量調味料拌炒均勻即可。外皮的部分，先將苺葉、蒜、鹽、油用料理機打細備用，與鋼盆中的糯米粉、在來米粉、水揉成麵團，並將麵團分成若干等份。最後將外皮包入炒好的餡料後收口。電鍋外鍋放入1杯半的水，蒸熟即可。



◆ 青蔥苺葉煎蛋

材料：蛋3顆、蔥2根、苺葉4片、鹽巴少許、油適量。

作法：將材料倒入碗中攪拌均勻，再倒入平底鍋煎熟。



◆ 苺葉綠茶

材料：綠茶茶包1包、冰糖少許、苺葉5片。

作法：先將綠茶包依包裝背面說明，煮出一壺綠茶，苺葉另外煮成一壺。苺葉部份先將新鮮苺葉用手撕成碎片狀，放入熱水煮熟至水色成綠茶樣即可，然後將綠茶與苺葉水以3比1混合，放涼就完成了。



◆ 苺葉蔬菜沙拉

材料：小黃瓜4條、紅蘿蔔2條、A菜1把、苺葉10片、鮭魚1罐、和風沙拉醬、橄欖油少許。

作法：小黃瓜、紅蘿蔔切條、苺葉切絲。紅蘿蔔與小黃瓜加入少許橄欖油拌炒約30秒，起鍋後擺盤，佐和風沙拉醬、上置一小匙鮭魚。



◆打拋荖葉豬

材料：荖葉、絞肉、洋蔥半顆、番茄半顆、醬汁、檸檬汁2大匙、醬油2大匙、糖2大匙、米酒少許。

作法：把洋蔥和番茄切小丁，和絞肉一起炒到軟化。加入事先用檸檬汁、糖、醬油、米酒調好的醬汁，轉大火拌炒，等湯汁快收乾時，放入荖葉炒約10秒即可。可以依個人口味再用雞粉調味喔！



◆荖葉醬烤雞腿排

材料：雞腿10支、荖葉20片、油300ml、蒜頭10粒、鹽1匙、黑胡椒(五香粉)2匙

作法：將荖葉、油、蒜頭、鹽、黑胡椒(五香粉)放入果汁機/調理機打勻，塗抹於雞腿內、外與皮下，稍做按摩使其入味。烤箱預熱200度(5~10分)，烤盤鋪設鋁箔紙(亮面朝上)、上油並放雞腿，上下火200度，烤30分，戳壓若無血水即完成。



◆荖葉餅乾

材料：雞蛋3顆、低筋麵粉120g、白砂糖30g、有鹽奶油60g、荖葉2片。

作法：奶油回軟，把它打/攪鬆散後，加入白砂糖打/攪至泛白乳霜狀。雞蛋分次加入，打至吸收。2片荖葉切碎或搗成泥後加入拌勻。分次加入過篩低筋麵粉，拌至無粉成糰狀。裝入保鮮膜，冷藏1小時。取出均分，搓圓放置在烤盤上。壓成圓餅狀，須留空隙。烤箱上下預熱170度，烤15-20分鐘。

結語

作為一篇偷渡的招生文，本來想再寫下去，但是已經超出3000字的限定，只好從有到無了。