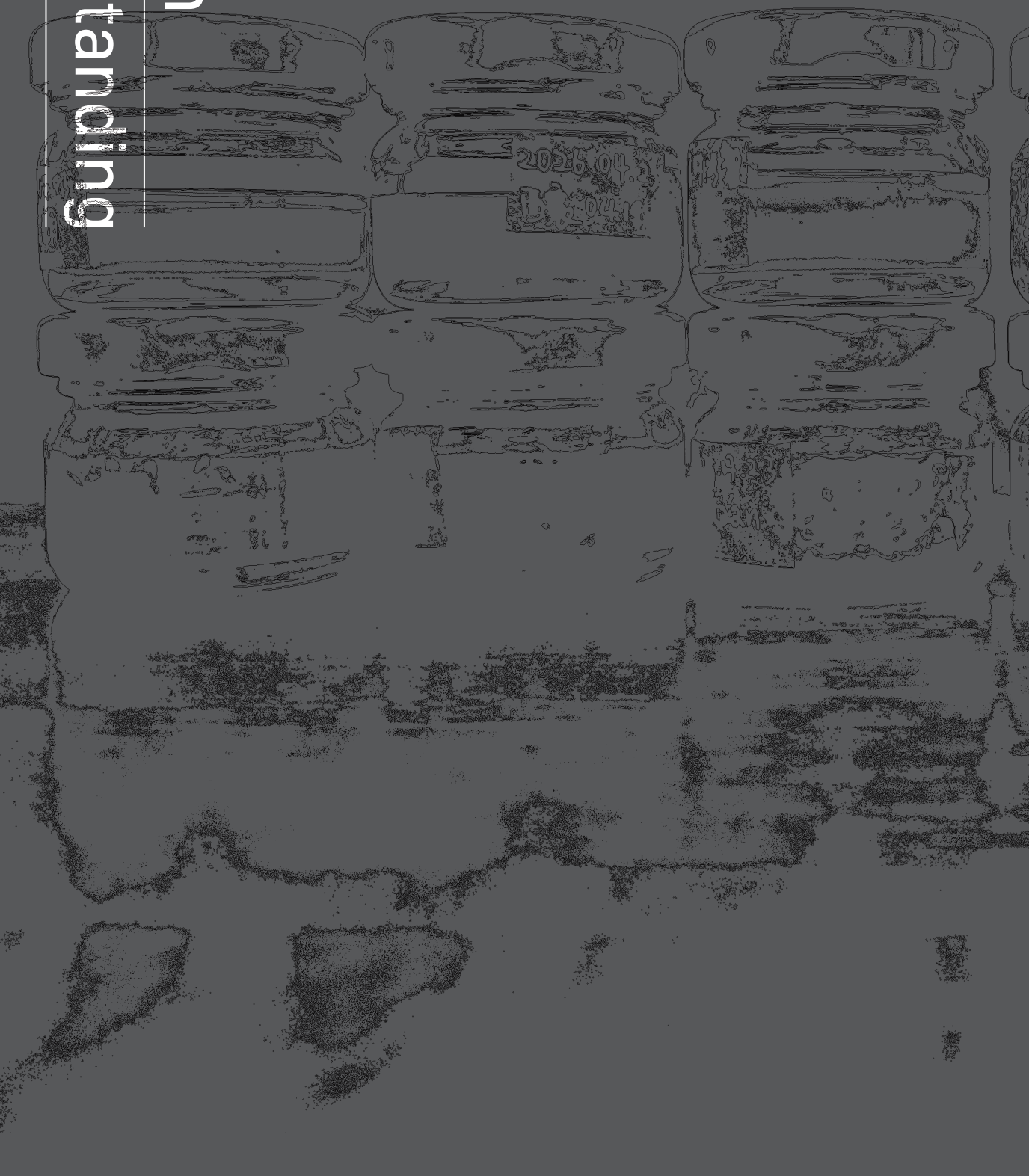


Unseen Understanding



我想懂你的明白

聲音、跨媒材藝術家

李欣堯



識別、認知建立起來的路徑，對我來說必須從肉身的行動與在場開始。知識被確實記住的成份裡包含感官經驗、具體的事物接觸到神經迴路的建立……等「身體實踐」的累積，有一體多面的條件。這次駐地的研究有兩部分：一是關於氣味、肉身記憶與意識拓撲；二是有機物（酒與酒粕）電子聲音化的實驗。此篇書寫，意在反芻不同階段探索留下的身體感知和記憶，並化成文字語言，分享駐地期間經歷認知的建立、消融、更新或重組的過程，一個動態的意識景觀。整體而言，此經歷更貼近一個文化學習、原民環境意識與機智探索的旅程。一切是從「製麴」的身體感知經驗啟動，落地環境、風土與在地知識／史觀。期望聲音與「不可見」的感知，能成為關鍵的驅動力，看見彼此本來就存在的連結與動態中的真實。此階段成果亦是《Bat-Jī》kap 《Bat-Bī》（捌字拾捌味／識字與識味）計畫「識味」部分的頭一個實踐。

Unseen Understanding

For me, the path toward recognition and the formation of understanding must begin with bodily action and physical presence. What allows knowledge to be truly remembered includes sensory experience, direct encounters with concrete things, the formation of neural pathways, and the accumulation of such "embodied practices." These experiences are shaped by multiple conditions that are, in essence, different facets of a single whole.

The research conducted during this residency consisted of two parts. The first explored the relationship between smell, bodily memory, and the topology of consciousness. The second was an experiment in transforming organic materials—specifically, alcohol and sake lees—into electronic sound.

This writing seeks to revisit and reflect upon the bodily sensations and memories left behind by different stages of exploration, translating them into language. It is an attempt to share the process through which understanding was formed, dissolved, renewed, and reconfigured during the residency—a dynamic landscape of consciousness.

Overall, this experience was less a conventional research project than a journey of cultural learning, Indigenous environmental awareness, and intuitive exploration. Everything began with the embodied sensory experience of making koji, which grounded the process in the local environment, terroir, and situated knowledge and histories.

I hope that sound and the perception of the "invisible" can become key driving forces—allowing us to perceive the connections that have always existed between things, and to encounter forms of truth as they emerge through dynamic relationships.

The outcomes of this stage also constitute the first practical realization of the "Bat-Jī kap Bat-Bī" project (捌字拾捌味 / Knowing Words and Knowing Flavors), specifically its "Knowing Flavors" component.

時空 (Spacetime) 之下， 廣闊也封閉的「遊樂場」

一直以來人類的歷史建立在權勢／詮釋之下，也立基在有時間、有空間的意識裡。而今日科技的發展同樣也在時間與空間物質、物理的基礎下，落實人的想像，企圖帶領人類意識朝向光，甚至更快的速度航向「美好未來」。這般的發展，展現著想擺脫物質與重工業發展以來養成與累積的「重力」，遺忘（或穿越）個體（或群體）沈重的肉身記憶與勞動奴役，同時生成「全新」的人類意識、輕盈的體感。

我曾經想像過一個非人類的世界。那裡，不會有歷史留下的創傷，因為「歷史」根本不存在；不會有信仰，因為「文化」也可能不會形成，所有我們語言發展出來的定義、概念、表達、邏輯……等，可能一個也說不通。我最好奇的是，「非人」世界的情感和生命意義會是什麼？如果他們有。排除所有人類「文明」的解釋之後，「無」或永恆可能是那個世界最接近的詞。那裏，連時間也不成立了，相當平靜「無事」……想像到此，扎了眼，看了電腦的時鐘（13:54），已過了中餐時間。身為地球上的人類，這物質組成的肉身如何忘記？如何超越？或許，還是得從「記得／忘記」開始……

「毋捌」¹ê 滋味

大約四年前，我透過扎哈木部落大學 × 新營社大合作開設的《認識部落酒麴的文化》，初次以課程的方式接觸原民文化。在為期六週的課程中，從「聽」與「看」開始。以學科與術科的形式，先後進行學習。最終我們做了 2~3 種來自不同部落的酒麴，也第一次用自己培養的酒麴，製作甜酒釀。老實說，我已經不記得當時學科部分介紹關於

部落文化的細節，但我深刻的記得幾段話：

「酒，對我們原住民來說是與神連結的媒介，釀酒都是為祭典而釀的。」

「過去在部落，釀酒是屬於婦女的工作，有些要遵循的禁忌……」

「……釀酒的人，在釀酒期間不能吃蔥與蒜。」

當時的深刻，交纏著多重的感受，包括「我不曾聽過這樣的解釋，認知印象被翻轉²」；「好像瞬間打開了什麼」；「這個解釋怎麼來的？為什麼？」的好奇；原來釀酒是神聖且慎重的事，以及沒吃蔥蒜的我好像很適合……

另一個深刻，來自「身體」。在培麴、釀製的手作及等待過程裡，氣味、溫度與質變（來自植物與穀物）是動態且鮮活地。五感加一感³的觸動是全新、不曾存在過往記憶中的，有很強的吸引力和感動。最深刻驚奇的就是「氣味」。原來，不同植物組成的酒麴，在養成酵母的過程、在發酵糯米或小米的過程，分別會飄散出難以言喻的香氣，而且都不太依樣！爾後，我慢慢在氣味裡辨識出她代表的訊息與含義……

2022-2024 年間，我在台南持續了製麴與釀酒的學習，縱使我並不愛喝酒。而這期間，越學、越做，越覺得我體會了好多，但也弔詭地，隱約感覺到更大的空白。意識裡、認知中不確定是什麼的「空白」。往「知識產地」去，或許能有解答。

1 臺語的「M bat／毋捌」有不懂，也有不曾有過的意思。在這裡，包含著這兩個意思。

2 民間常會聽到很歧視、粗糙的刻板印象：「原住民都很愛喝酒」這樣的話流傳著。我個人雖然不買單這樣的說法，但也不記得任何去污名的解釋，以至於那句歧視的話是我認知記憶裡僅有的。

3 直覺

「空白」有情緒

駐地開始，與在地人有了互動、對話之後，第一個現身的「空白」是：我不知道我在哪？

首月，我幾乎沈浸在對身處環境沒有相對位置、方向的體感，空間記憶幾乎一片空白的狀態。簡單來說就是「外地人」，一個他者／非鄉民／非族人／白浪（笑）。

這個狀態其實很平常自然，理當不必糾結「各種不知道」的階段事實。不過，隨著田野工作展開，身體抵達的地方從市區向外擴，第一次到關山電光、東河都蘭、海端、鹿野、土坂、成功……開始在更多的聆聽與互動中發現，「外地人」的感受一次次被放大。當聽到沒聽過的人名、地名、地標和植物、聽不懂的語言與描述時，本來以為能獲得解答、完整下載資訊的互動，卻瞬間變成填空題，下載不完全，留了待補的懸念，有些直接輸入無效，忘記，抑或只記得沮喪。對於有「目的」、有「任務」在身的我來說，互動似乎衍生出更多不預期的認知空白現象，稍稍在心理層面成為了障礙。一個又一個「不太懂、不知道」的空白感受，在不同的相遇情境或時間下會被重播，引起不同的情緒震動，越來越具體。我開始有「融入有困難」、「有隔閡／距離」、不自在也很心急的感受。心底還會有像影子且自我批判的聲音：啊，我果然是無知的……他們是不是不歡迎我……（當然！妳哪位啊？）

平衡與人接觸的不自在，我也開始獨自往河流、往海、往山裡走。調整成「享受無知」、沒有要「知道」什麼的自由狀態。

「空白」有重量

接近「未知」的過程，也是一個蛻去個體既有認知與思想框架的過程。

耳邊傳來「這是山素英……」，「這是大葉田香」，「這個是小黃菊、艾草，這邊是澤蘭……」，「大風草在這裡，這是X X X……」一連串酒麴植物「本人」在我眼前被唱名，我幾乎全數不・認・得。

聽著內本鹿人文工作室的Katu老師說著日治時期「理蕃政策」執行過程族人的遭遇，我生命中不同階段體驗過的「殖民」體感，隱隱被觸動，如漣漪一般一圈一圈地，在意識層震動著……這，應該是我此生頭一次聽到，從族人自身的史觀、見證與實踐的角度，佐證歷史檔案資料，口述出從日本殖民時期至民國政府接續，也跟著台灣民主化過程前進的布農族歷史。那塊日本時代台灣高山地籍圖，最後一塊空白被補上的過程，是族群根系被拔除移栽、文化被擠壓，生存被限制的血淚史。同樣，對應著我的「空白」。

4 在製麴過程中有把米搗成細粉、把植物搗成泥的環節。

耳邊傳來咚 咚 咚……Dahu老師正在示範搗米⁴的聲音。節奏穩定、持續、力量飽滿，像是要深入土地，往地底、地心打去的意志。低沈的聲頻滲著木杵擊碎米粒的細緻聲

響，閉上眼也能感受到杵、臼、米、人完整成一體的「畫面」。同一副的杵、臼、米，當我舉起木杵搗米或植物的時候，響起來的聲音是短、軟（弱）、緩的……差異相當顯著。

「民國 60 多年以前，我們都是種小米的。68 年之後（已經住在這裡了），那時候有什麼『電費』、『水費』，我們繳不起啊！雖然種了很多小米……那個時候林務局，林業有『林班』的工作，不需要教育程度，只要你有勞力就可以，是很適合我們布農族的工作，所以很多人就放掉家裡的田，放下務農的工作，跑去林班賺錢。每次去就是兩個月……」這是崁頂布農傳統歌謠班在吟唱《林班歌》⁵之前天國爸⁶對歌謠背景的介紹。又是一次歷史小補課，我突然意識到，從日治時期殖民的「管理」一直到戰後，「現代化」這件事持續不斷地對部落生活、文化與族人個人擠壓著。

一直困擾我的「空白」，在駐地兩個多月，經歷多次實體的移動與活動之後，總算漸漸著陸，有了浮相。

5 「林班歌是泛指 1960-80 年代左右，在林班地工作的原住民所傳唱的歌謠。「林班歌的產生，與山地經濟及造林政策有關。重視體力，不講學歷的林班工作，是戰後台灣原住民族人們最早接觸到的資本主義勞動形式之一。」摘自教育部《台灣原住民族事典》

6 胡天國，海端鄉崁頂部落。

「感官民族誌」

酒，在不同文化中都存在著與「神」或宗教緊密結合的關係。無論西方的葡萄酒，或日本神社也存在「酒殿」的信仰展現。酒是神賜予人類的神聖之物，其實也是各文化象徵裡普遍的詮釋。我個人的理解，會將這樣的連結對應到人接觸並感知到「不可視」的經驗而衍生的意識詮釋。

「若將米當作神的身體，酒就是神的體液（Eessence）。而將其精華萃取出來的媒介正是麴菌。麴菌是神派遣的使者，同時也是不可思議的珍貴黴菌。」⁷ 這是一個用具體物質對應「酒」具有「神性」意涵的精彩詮釋。

有別於上述將不可視的神性類比為可視物質的具體表達，我想用人的感知、身體勞動，實質與物質互動的動態能量，以及過程中內在的心智狀態，描述酒在原住民文化中之所以是與神連結的媒介的體悟。無論是電光阿美族由張萬生頭目傳授，寶媽分享的方式；還是內本鹿人文工作室 Dahu 老師兩次不同時間、地點所帶領的製麴與釀酒實作；抑或在普悠瑪部落聽到然木柔的文化解釋，都有不同族群、部落差異的表達，但也有相似的疊合。酒的產生，除了得從製酒麴開始之外，甚至可以更細緻地溯源到製作酒麴與釀酒的「原料」：圓糯米、小米與酒麴植物，是如何被栽種、耕作與採集、選擇談起，這都是部落的生活時序（時間觀）和信仰（宇宙觀）的一部分。

7 《發酵吧！地方美味大冒險：讓發酵文化創造傳統產業新價值》，小倉拓／著，雷鎮興／譯，行人文化實驗室，2021

製麴⁸時——以 Dahu 老師教授的布農族酒麴為例。

搗米、搗草都不借用「插電」的工具，以傳統の木杵臼執行。要將米搗碎、過篩成細粉狀；釀酒酵母來自三種植物：tamakun/ 大風草、lacing/ 七里香和 pika/ 台灣小野菊。採集來的植物僅取其葉，在搗成青草汁前，要洗去可能還留在葉子上的昆蟲、卵……等有蛋白質的生物體。洗淨的過程雙手直接觸摸米粒或植物，同時也能看見它們在水中的細微變化。「開搗」之後，是不同「個性」的杵音上場，接著身體肌肉的狀態會被感知、調整。每一次木杵擊落到臼底的觸感也會開始變化，接著淡淡消暑的青草香隨著氣流被帶上來。湊近想嗅更多時，會看見原本一片片的葉子成了帶纖維泥狀，是極漂亮濕潤的濃綠色。此時也接近了製麴步驟肌肉施力需要的最高點：萃取青草汁液。所有葉子要搗到看不到碎葉，幾乎都是纖維狀態的泥。接著再加入少許水，裝進濾布扭擠，將汁液與葉渣分離。最後，均勻混合搗好的糯米粉與青草汁液，先揉成團，再搓成球。這一步，「濕度的掌握」是一個考驗。要能緊密，但不能過濕。一切都在自己的雙手中完成。

培菌——酒麴植物中的酵母菌，是肉眼無法看見但確實存在的。菌種要怎麼生長、發酵地好，有各種條件／紀律／禁忌。需要雜菌無法生存的環境，如需要通風良好、溫度穩定……等。在培菌關鍵的前三天裡，不同植物比的酒麴酵母會有不同的生長速度；不同時間也會有不同的香氣。大約在第二天會先飄散出植物組合帶出來的香氣，這個香氣不會持續太久，接著漸漸轉成發酵的味道……此動態的氣味，起落，伴隨著酵母菌「活」的過程，在釀酒的時候會再次出現，而且有更多的變化。腐敗也能從氣味裡得知。

8 不同部落、不同族群都有屬於自己的酒麴製作方法。除了酒麴植物的使用不同之外，萃取植物中的酵母菌方式也不一樣。

製麴、釀酒的「禁忌」裡，安靜、不慌亂、不喧嘩、心情愉悅、有愛是所有傳授與分享者都有提到的。每一個階段的執行都需要身體全然的在場與專注。這樣的過程就如同一個與神靠近的儀式。穀物、植物看不見的氣味、酵母菌肉眼不可及的生命，恰恰呼應無形的神性。酒，可能本來就不是給人喝的⁹，是為了遇見……

9 在此也要聲明，這是出於我個人（一個非族人、也不太飲酒）的身體經驗與感受，不代表族群的文化解釋。但如果共鳴，那就是最美好的事了。

這一路的身體經驗，包含我開始試著在自然中辨識已知或未見過「本人」的酒麴植物時，會一直有「究竟這樣的植物知識，是怎麼來的」的疑問。臆測著更早更早的人類與植物、與大自然的關係。或許，人在演化成現今之前，其實有「超能力」，具備能「閱讀」自然植物成分的「高科技」感知、以及判讀不可見的機智。只是，隨著「文明」演進，人的身體漸漸遠離了自然，因為現代化的發展，原本的自然成為水泥叢林，主流社會變得講求科學、數據、量能效率的語言，而失去／遺忘了身體在自然中養成的「理解」能力。

不可見的顯現

在 Brandon LaBelle 的 *Sonic Agency* 一書，不可見性 (Invisibility) 章節一開頭，從「可見性遠不止表面所見¹⁰」破題，以「我感到自己被看見了，」 (I feel myself being seen.) 說明可見性／被看見的成立有多重、不可見的心理和情緒基礎。那是種感知到自己是世界的一部分，沒有被排除，進而成為完整個體，在整體中活動／行動的認知感受，並且具有社會性的能動力。而在被看見、被感知或被認可的世俗接觸過程中，個體會經驗內外的衝突與緊張狀態。基於獲得被感知的動能，也會衍生出協商、調節與轉化的表達狀態，無論透過聲音、說話、寫作或行動。因此，「可見性」必須被理解成一個不是持續穩定的狀態，而是充滿張力的動態過程。也就是說，我們之所以「看

10 Visibility is more than meets the eye.

見」，是許多「看不見」的認知所支持的，同時也涉及政治性¹¹（政治領域）。

聲音與氣味在物理性質上殊途同歸，都具有不可見的本質。而這無形的特質與狀態恰恰也是能夠深刻觸動個體的力量。並且具有挑戰視覺感官導向為主流認知的作用。探索「不可見」的世界，且讓「祂／它／牠／她／他」被感知，一直是我感興趣的主題。田野過程表面看似與主題無關的互動，都隱藏著其實連動著的線索。當聽見「她一看就知道是『白浪』啊！」我看見了「她」確實存在說者的認知中，有具體的位置。於此，我有進入「認知如何構成」的探索切點。當我在製麴、釀酒的過程中感知到不可視的「神性」訊息，是透過具體、可見的身體勞動。透過長時間的錄音、回放與深度聆聽，還原米，酒化過程中可能遺漏或被簡化、忽視的細節與差異。原來，同樣的酒麴，在發酵糯米與發酵小米時有截然不同的「活力」。以有機物質（酒粕與酒）成為電路的組件，化作同樣無形的電子聲響，對應「異化」與被迫轉化的擠壓。聽覺感知是一個校準並整合或延展認知的關鍵角度，更是一個看見「認知限制」的一面鏡子。

11 可見性被視為政治領域的核心，漢娜·鄂蘭 Hannah Arendt 所說的「顯現空間」(the space of appearance) 的核心，也是朱迪斯·巴特勒 (Judith Butler) 所強調的倫理義務——彼此面對——的條件。

「空白」是一片會散去的雲霧

一個姿態、動作、選擇如果從族群、文化的角度來理解，涉及的是多面向、立體的認知與知識系統。而台灣原住民的知識系統，就我淺淺階段性的理解，是千百年至今的自然與人、土地與人、神靈與人以及人與人的關係和經驗中建構起來的，並且無法脫離、排除於任何一個。各部落與族群獨有的身體經驗，被記憶也壓縮在生活各方面的肉身實踐，各有其詮釋自然訊息、現象的神話及表達。而其中從大自然、萬物而來的「信仰」，似乎是能連通整個母體文化與價值觀的核心。所有肉身的記憶與實踐，從個人的生活分工與工藝，到歲時祭儀的群體活動，都能感受到屬於部落文化的倫理，被謹守且展現著。部落間保留屬於各自的生命表達，不完全能以「族群」來概括理解。這些多元，讓我想到平衡且健康、有韌性的自然環境生態具有的「生物多樣性」景觀。多元的意義與價值在於各有各表述生存的功能，在地球母體中是互相支持與共享的。

感謝東部的山、海、河與自然，以及五個多月來所有來相遇的人。