# 「蝸牛的漂浮系統」：第 15 屆卡塞爾文件展中的計畫與共作——張恩滿訪談

# Floating System for Snails: Projects and Collaborations at documenta 15—An Interview with Chang En-Man

受訪口述、圖片提供｜
張恩滿
Chang En-Man
第 15 屆卡塞爾文件展穀倉藝術家

採訪｜
余思穎
Sharleen Yu
臺北市立美術館研究發展組組長

文字編輯｜
林怡秀
Lin Yi-Hsiu
藝術文字工作

地點｜時間：
藝術家工作室（新北市萬里區）｜ 2022 年 8 月 16 日

余思穎（以下簡稱余）：

這次的卡塞爾文件展（documenta）邀請印尼藝術團隊「ruangrupa」擔任策展，成立於 2000 年的 ruangrupa 有自己一套藝術計畫與執行當代藝術的方式，而在受邀之前，團隊裡其實只有一位成員曾現場看過文件展，在接下策展任務後，他們直接提出這屆文件展將邀請世界各地的團體、組織和機構，以實踐資源集體共享與互助的「穀倉」（lumbung）概念進行。

在所謂的「穀倉」裡有 14 位穀倉成員，藉由「稻禾」、「種子」的概念，而不是以策展人為中心來做展覽規劃，或僅是單獨邀請藝術家根據所設定的議題來展出他們的作品這類一般性的展陳方式。他們藉由一種聚集物資、分別貢獻、密集討論的方法，用先集合再分配的資源共構概念去發展展覽。這樣的策展方法其實很具挑戰性，這在小型的計畫裡比較容易想像，不過一旦將這種方法放到像是威尼斯雙年展、文件展這樣大型的國際展覽時，我會好奇它後來的成效，以及他們希望觀眾用什麼樣的身分進入、參與到這樣的小組或共構的展覽裡面？展覽是否僅是一種體驗，還是真的可以有一些實質的改變？這次你以上述這種「穀倉藝術家」（lumbung artist）的身份受邀參加文件展，首先想請你聊聊最初是在怎樣的情況下受到策展團隊 ruangrupa 的邀請？你覺得這次展覽籌劃的特點與對藝術家的挑戰為何？執行過程與最後展呈結果，您認為是否有達到策展人的目標？ [1]

張恩滿（以下簡稱張）：

邀請的契機最早是在 2019 年，當時 ruangrupa 其中兩位成員達瑪萬（Ade Darmawan）、安丹（Mirwan Andan）來台灣參訪，其中一個行程是去屏東三地門，我接到來信詢問能不能和他們安排一次會面。那次見面時間很短，我當時人在台東，所以在他們回台北前就約在高鐵左營站很快速地聊一下作品。當時我在準備新加坡雙年展的作品，這是延續我先前的創作系列，另外發展出的一個屬於東南亞的蝸牛料理，內容和非洲大蝸牛（Achatina fulica）這個物種怎麼來到台灣這件事很有關係。

在準備作品期間，我有在新加坡做了一些考察工作，因為新加坡本身就有點像是一個小東南亞，什麼人都有，剛好其中就有一道源自印尼的料理「仁當」（rendang）（也被稱為「巴東牛肉」）。因為要和來自印尼的 ruangrupa 碰面，那天我就帶了一小盒「仁當蝸牛」請他們嘗嘗，當時只是一個很短暫的聚會，我也沒有想太多，只想說他們可能是來台灣做一點田野調查，也許就是這道料理讓他們印象深刻吧。這件事後來隔了一年，我們又約了二次線上會議，口頭上正式邀約。

你剛剛提到 ruangrupa 本來就是一個很致力於社群連結的團體，所以在很多國家，他們都會有已經很熟悉、彼此常常合作或有聯繫的藝術團體。在這次文件展裡，有邀請 14 個「穀倉成員」（lumbung members）來分享 lumbung 的價值觀。我則是屬於「穀倉藝術家」的參展者。順帶一提，打開—當代藝術工作站的許家維與羅仕東也加入另一組「穀倉藝術家」的計畫，是由泰國藝術家 Jiandyin 共組的團隊 Baan Noorg Collaborative Arts and Culture。

余：「穀倉成員」的概念是如何操作的？

張：Members 的成員很流動，以台灣舉例，策展人李依佩與斯卡托德藝術勞動合作社分別加入了兩組「穀倉成員」的印尼團體：Jatiwangi art Factory 與 Gudskul。也就是說，在 lumbung 的概念下，不管是 members 還是 artists，都可以各自邀請更多人進來發展或合作。所以我們也會開玩笑的說，如果這次文件展邀請了 150 位藝術家，而這 150 位藝術家又各自去找 10 個人合作，那這屆就會形成史無前例的 1,500 個藝術家參展狀態。而這樣的結構在展期一百天裡面，可能會發展出一萬個活動也說不定。

余：也就是說，藝術家之間會有「迷你集會」（mini majelis），而這個集會是由 ruangrupa 指定分組？我覺得有幾個關鍵詞可以先釐清，例如「迷你集會」是怎麼的架構？

上圖——
在卡塞爾舉辦的 cinavu（吉拿富）食物工作坊，大家一同使用越南超市的香蘭葉作為外葉、土耳其超市的葡萄葉作為內葉，包裹著台灣來的小米、亞洲超市的冷凍 A.C. 蝸牛，以及德國超市的豬五花肉

張：他們很早就有那樣一套社群連結的運作，所以有所謂的 members，而我們是 artists，他們會把不同的 artists 依照藝術家本身的國家時區，把相近時區的人分在同一組。像我們那組有來自印度孟買的 Amol K Patil、柬埔寨的 Sa Sa Art Projects，也有藝術團體，像是中國成都的曹明浩與陳建軍雙人組、廣州的藝術團隊菠蘿核（BOLOHO）。

當時 ruangrupa 邀請我時，談到我可以把原本持續在研究的東西帶到卡塞爾繼續發展，他們說：「我們邀你，不只是要你在那裡擺放作品，而是邀請你來卡塞爾跟我們一起工作。」他們從一開始就會傳遞這種希望能和藝術家合作的想法，所以就延續到「迷你集會」、「藝術家小組」這樣的概念。但問題是，我們比較不像 members 那樣已經有一個合作或交朋友的模式，在文件展時，我們藝術家小組之間彼此是陌生的。一開始我也有點質疑在這麼短的時間裡、在彼此很陌生的前提下，我們要怎麼談合作？除了經由除了大家彼此介紹、認識，也有透過線上的 meeting 進行討論，聊完以後發現我們幾乎都有屬於自己的食物文化研究。文件展大會就會分配共同基金「common pot」（共同項目基金池）讓小組去討論怎麼運用，我們這一組就希望運用在展覽中舉辦和食物有關的活動。

在最一開始，文件展裡會有策展人團隊或大會的策展執行幫我們發起藝術家小組，之後就是我們自己去約，但我不清楚別的藝術家或團體有沒有跟其他 members 有交流。就我個人而言，我一方面要發展自己的計畫已經非常忙碌，還要再跟其他人合作其實是很累的，尤其這一屆更希望在展期一百天裡發生很多集會，這麼多團體、這麼多活動，彼此會發生更多的事。我們這一組幾乎在開幕之前也就先各忙各的，然後定期發起 meeting 去討論我們這個小組要做什麼，而我們食譜出版的集體計畫是在開展之後的這一百天裡面發生。

另外，這屆文件展有西班牙藝術家發起「穀倉印刷」（lumbung Press），這個計畫後來在文件展策展小組那邊也被一起使用。因為這個印刷計畫的資金不夠，他們就來跟藝術家小組求援，看我們能不能贊助，我們這一組開會討論之後也願意投一點，把我們的 common pot 再抽出一筆投入到那裡，於是我們也可以在這邊印東西。「穀倉印刷」使用的是雙色印刷機，提供無論是藝術家或是知道計畫的觀眾可以拿東西過去印，當兩個顏色的油墨用完之後，他們會再拿新的顏色過來，所以你不能確定最後會拿到哪兩個顏色，也許是紅色加綠色，或是藍色加紅色，一樣的內容下次再過來印可能又是不同的組合，這個計畫就是在那一百天內一直不停在印刷。類似這樣的過程讓藝術家除了要發展自己的作品以外，也有機會投入到其他藝術家的計畫裡。

余：這樣的運作到後來的產出會怎麼呈現，這應該也是要大家一起討論？小組使用的資金又是誰來負責財務？

張：如果我們已經確定了要發展一個集體的出版計畫，比如出食譜，但因為大家也不可能一直待在卡塞爾，開幕後各自都會回自己的國家，所以很多討論就是在線上去分配工作，也包含資金、怎麼去運作等等。財務方面是藝術家個人去簽每一組裡頭自己的領據，領出來以後再看分配到什麼地方去應用。這對我們現在來說也有一些技術上的困難，所以我們把食譜的編排交給在廣州本地可以用設計工作來養團隊的菠蘿核，原本預算中編列的設計費，到時候就是大家去跟文件展請領以後再匯給他們，但現在我們還沒有進行到怎麼去文件展拿錢、再怎麼支付的部分。

右圖——
列印自「穀倉印刷」（lumbung Press）雙色印刷機的海報：The Question of Funding（左）、Floating System for Snails（右）

余：所以除了你個人創作計畫的資金以外，其他在小組裡面的人也是提計畫給大會，等大會同意提供小組的共同製作費以後，再回到這個小組會議裡面，去討論要共同製作什麼，產生連結的主題，順序上是這樣嗎？這筆共同經費是怎麼來的？

張：其實是分兩塊，個人的計畫屬於個人的作品製作費，而製作費的運用、分配是藝術家的製作人在處理，他不會涉及「迷你集會」這塊。一開始我們會有一筆藝術家費去發展計畫，這個部分就是屬於我跟製作人要運作的部分，而「迷你集會」裡每組或每位藝術家則有另一筆費用是要做小組的東西，大家各自把這筆小組費用丟到一個共同資金池，去討論怎麼運用這一筆資金，比如說，我們決議大家出一點錢來贊助剛剛談到的印刷計畫，或者是否去支援大會展覽中的其他部分。

所以上述作品製作費、藝術家費、小組要用的資金，這三個是分開的概念、不能混用。再講一個實際的例子，我們那組有中國雙人組曹明浩跟陳建軍，他們要在卡塞爾做堆肥計畫，比較實際的狀況就是後來他們的展場變大了，所以他們的製作費不夠，想要把共同項目基金池裡面的錢抽回去應用，這也必須經過我們大家同意。其他人覺得既然你有需求，就尊重你的決定，遇到這種狀況，大家一起解決彼此的問題。我們這組除了出版，還有食物活動，幾乎每個人在卡塞爾都有發表，比如菠蘿核會有一個新書發表會，我們在 6 月 24 日和 26 日也辦了兩場「小米工作坊」，但後來有一場因為疫情取消。

余：「小米工作坊」是怎麼進行的呢？

張：2019 年新加坡雙年展在我的蝸牛系列裡也是很重要的一個點，其實我在 2013 年就停止這個系列的創作。我在台東南部找族人演繹了一些蝸牛料理，當時我就覺得應該差不多了，可是後來有機會去新加坡，這讓我很興奮，因為台灣是在 1933 年日本殖民時期由一個日本的衛生技術官員從新加坡引進 12 隻非洲大蝸牛，後來在全台灣繁殖至今為數眾多，新加坡就是台灣非洲大蝸牛的轉運站，我想當初以食用養殖為目的引進蝸牛，那在新加坡就會有很精彩的蝸牛料理。但後來發現現在的新加坡已經不會去吃這種蝸牛料理，我後來找了很多文獻，也在那邊找了一位馬來裔、一位土生華人（peranakan）和我合作，一起研發屬於新加坡的蝸牛料理。

我個人很喜歡我們排灣族的一種小米粽，我們叫「cinavu」（吉拿富）[2]。這種 cinavu 裡面大部分是放肥豬肉，水煮之後豬油的香氣就會融化在小米裡面。特別的是，我們東部的排灣族會把蝸牛放進 cinavu 裡。我在新加坡辦了一個工作坊，把台灣的小米運過去，但是新加坡是一個什麼都很管制的

左上圖——
煮好後切開的 cinavu

左下圖——
包好、準備放入鍋的 cinavu，後方是餡料

右圖——
小米（vagu）：跨及許多台灣原住民族群的重要傳統作物，同時也扮演著文化信仰的中心

假酸漿葉：可與餡料一起食用的內層包葉，內含植物鹼可幫助消化，對胃相當好

芒草：用於包裹固定食物便於煮食，不可食用；也經常用在祭儀法器

國家，衛生食品法也是，你不能自己隨便去路邊亂採、撿蝸牛，都不行，需要用什麼東西一定都要經過被認證的食品供應商提供，比如我們平常包 cinavu，外葉可能就用路邊割的芒草，或者是採集耐煮、沒有毒的葉子就可以去製作這個料理。在新加坡時，我說需要芒草，食品供應商說沒有這種東西，既然無法從台灣運送新鮮的葉子，我覺得直接複製一樣的東西在那邊也沒有意思，於是我就開始去那裡的小緬甸、小印度、小馬來西亞這種商店，尋找替代的食材，所以「替代」又點出了我在探究蝸牛系列時一個很重要的點，就是「文化轉化」這件事。

在台灣我們吃到的是假酸漿葉，而且要在台東市以南才會有，以北找不到，這是很地域性的植物，假酸漿葉含食物鹼，對消化很好，吃多也不會脹氣或胃酸過多。在新加坡，我找到的是諾麗葉（noni leaf），也有保健功效，據說諾麗與薩摩亞（Samoan）文化有關。這次到了卡塞爾，得知德國近年來有非常多土耳其移民，這些人在社會中參與的勞動生產力比重很大，甚至到了如果這些人罷工，德國可能就會癱瘓的程度。我在卡塞爾的土耳其超市、亞洲超市、泰國超市尋找作品的替代食材，芒草就找冷凍的香茅代替，關於 cinavu 那層耐煮又可以吃的葉子，我找到土耳其料理裡面的葡萄葉，土耳其人會利用這種葉子做一種葡萄葉捲飯，這是我在逛當地市集的熟食攤時，看到的小菜，它就很像我們的 cinavu，在土耳其料理中，他們會用鹽去醃漬葡萄葉，一罐一罐這樣賣，於是在工作坊出現的材料就會去反映到當地人的生態。

左圖——
部落準備婚禮時出現的 cinavu 像是一種婚姻禮金

右圖——
部落中的大家圍坐著，一同為重要的時刻準備 cinavu

其實參與工作坊的觀眾蠻流動的，有的就純粹來包，有的就是來吃，有的來聽故事，因為我會一邊包 cinavu 一邊講故事。以前 cinavu 是在很重要的日子，比如婚喪喜慶或有貴客來的時候才會端出來的料理，裡面主要的材料小米對於排灣族傳統意義上也是很珍貴、是一種能牽動排灣族文化的作物，所以在過程中我會去講小米的傳說故事、聊聊被大家嫌棄的外來物種非洲大蝸牛。我們把蝸牛包容到這種珍貴的傳統食物裡，這一定是 1933 年以後才會出現的事情，在這裡面我看到一個包容性。透過蝸牛料理可以去挖掘很多事情。準備包 cinavu 的過程很麻煩，所以在部落的現場就會有一群婦女圍坐在一起，一邊包 cinavu 一邊聊天、講八卦。

余：所以在當地可以進口這種蝸牛？也請描述一下工作坊現場的場景。

張：大蝸牛在新加坡是找罐頭的，在卡塞爾是買冷凍的「AC 蘋果蝸牛」，所以我們找到的其實也不是非洲大蝸牛，蘋果蝸牛口感比較像螺貝類，和非洲大蝸牛不太一樣。工作坊現場比較好的狀態是固定的一群人參與到結束，我在旁邊弄了一個桌子，因為 cinavu 包完還要煮，過程最少 40 分鐘，有些觀眾沒辦法等那麼久，所以有的包完就走。在煮的時候我會一邊講故事，等煮完以後可能又會流動來新的一批觀眾，他們一邊吃我也會一邊講故事，也有少數人從頭待到尾。這次除了我們還有其他藝術家的煮食計畫，就我所知的就有 2、3 個，所以其他地方也會看到交流廚房，但其他藝術家的食物計畫不見得跟製作食物那麼有關，我是因為很喜歡帶觀眾包 cinavu，所以做了一個比較傳統意義上的工作坊。

余：你會分享什麼樣的小米故事？

張：我前幾天去台北表演藝術中心的「亞當計畫」[3]，他們找了好幾個國家的藝術家，用類似像駐村的方式，安排很多工作坊去討論身體方面的藝術形式，其中一場就是我的工作坊。我會請參與者去觸摸小米，因為它很細，細到很容易卡到指甲縫裡。在部落傳說中，煮一粒小米就可以餵飽一家人，獵

人上山就只要指甲縫裡面卡一個小米帶上山，餓的時候把那個小米拿來煮就可以吃飽。而在傳說中，曾有一位懶婦，她覺得每次都特地煮這一粒小米很麻煩，她想這次多煮一點好了，就不用每一餐都要煮，結果這堆小米一直膨脹、一直膨脹，最後脹滿整間屋子，也把那個婦人壓死了。這個故事的意思是在說，上天對於人類浪費的行為很生氣，就懲罰人類以後要很辛苦的種植小米，因為小米很小，每次結穗以後，祂就會派出小鳥把小米吃光光，所以我們還有要趕小鳥的這個辛苦的農活，要放鞭炮把這些鳥嚇走，這是其中一個故事，藉由觸摸小米來感受這種作物。還有在蠻多口傳故事裡都會講到，某些種子其實台灣本島沒有，都是去蘭嶼偷來的。傳說從前有一對男女遭遇海難，漂流到蘭嶼島上，蘭嶼的人招待他們吃小米，他們覺得很好吃，想把小米帶回台灣，但是蘭嶼島上的人說你們只能在這裡吃，不能帶走，男生就把小米種子藏在包皮裡，女生藏在陰蒂裡，就這樣把小米偷到台灣來。在工作坊裡我們大概就是講這樣子的傳說故事。

余：那麼在出版的部分，是大家集體出版食譜嗎？或是有其他的出版形式？

張：每個人對食譜的想像都不同，我的話可能就是類似某種採訪，因為我一直以來的作品裡，都有一種在採訪、採集的狀態。我用蝸牛料理作為引子或介面來聊聊每個人，我會希望不管他們有沒有吃過蝸牛，但還是可以建議我怎麼去料理，我們就出這樣的食譜。我們的小組成員之一，來自印度的 Amol K Patil 是用繪畫表現，其他人的部分我還不清楚他們怎麼表現，這個月我們會把所有資料交給菠蘿核去進行設計。

余：所以，你的食譜其實是一個想像，不見得是真的做出來過的食譜嗎？

張：因為我們採訪很多人，有採集一些還蠻有趣的狀態，也有問到土耳其移民。我們想做一個卡塞爾版本的蝸牛料理食譜，但是裡面不是真實食譜的狀態，比較像是訪談錄。在食譜中，有採訪到 ruangrupa 小組成員 Mirwan Andan，以及 Amol K Patil、菠蘿核，這些我們在卡塞爾遇到的人。

Andan 說要跟我交換食譜，因為他不是很會做料理，但是他會跟他的朋友在工作室實驗各種料理。我過程中都是一路訪談、一路採集，他是第一個說要跟我交換食譜的人。在新加坡時，我會請合作的人建議我要做什麼蝸牛料理，我就在台灣完成。在台灣能取得東南亞的這些食材，也是反映了台灣現在的社會狀態，我們有很多移民移工、有東南亞超市，我可以很輕易買到那些材料。到了卡塞爾的時候，除了時間上的限制，也會遇到不可行的時候，但這就是一種轉變。比如我在卡塞爾想要有一艘船可以載觀眾貫穿、航行在整個卡塞爾市的主要河川，但是因為跑這個法規流程需要二年，後來我就覺得其實不見得一定要載觀眾在河上走，這些船每天還是會有航班、可以自己在那邊航行，它就會創造一個不是固定地點的展示。所以

親愛的 _____：

很高興能在卡塞爾與你相遇。在這個時刻，我想端出來自我母親家鄉的「蝸牛料理」和你分享。它是一道名為「cinavu」的料理，也是我們臺灣原住民族排灣族珍貴的傳統食物，在重要的日子或貴客來訪時才會現身。

在我的非洲大蝸牛系列作品中，包有蝸牛的 cinavu 可說是我創作的起點。然而，非洲大蝸牛也是危害臺灣農業的害蟲。日本殖民時期，以食用為目的由官員從新加坡引入臺灣的非洲大蝸牛，因飼育不當成為島內強勢的入侵物種；但卻納入珍貴的傳統食物的食材裡。在這裡，我似乎看到了一種轉化與包容。於是，我開始希望能與各地的人們交流，了解大家如何應對外來的人、事、物。而今天，我更感興趣的，是你端出的「食物」，我相信每個人手中的每道料理，背後都乘載著相異的個人經歷與文化養成。

今年，我參與以「lumbung」（印尼語，意即「穀倉」）為題的第 15 屆文件展。這段在創作的路上與蝸牛共行的藝術旅程，在卡塞爾為期 100 天的展期化身為《蝸牛的漂浮系統》。而在個人的參與之外，這次策展團隊依照藝術家 / 團體們所在時區與使用語言，分出數組共同工作的「mini majelis」（印尼語，意即「小型的集會」）。我與 mini majelis 6 的成員們從一開始的陌生，到以食物開啟話題，而後，我們意識到無論你身在 / 來自何方，每個人總有著從食物出發、獨一無二的文化旅程。於是，我們決定製作一套集合食譜。

也因為這個令人興奮且期待的出版計畫，我想以這封信件邀請你一起聊聊「How to make a snail food?」。我們談話的內容將會彙整入 mini majelis 的出版品（當然，前提是你願意讓這場談話被記錄下來）。以下是我們的話題：

**1. 可以簡單聊聊你自己嗎？**
**2. 你會料理嗎？你的招牌菜是什麼？或者，什麼是你最喜愛與印象深刻的料理？可以和我們分享任何有關它的故事嗎？**
**3. 你吃蝸牛嗎？如果不吃，可以告訴我為什麼嗎？如果會吃，可以分享你的經驗嗎？**
**4. 你對蝸牛料理的想像是什麼？或者，你會怎麼煮食一道蝸牛料理？如果要請你設計蝸牛料理，會想放入什麼樣的香料或佐料？**
**5. 說到非洲大蝸牛你會想到什麼？在你的生活中有與牠相關的經驗嗎？**
**6. 在你的國家或是居住地，什麼是最惡名昭彰的入侵物種？當地的居民，是如何對待 / 對抗牠的？**

關於這些提問的回覆，請千萬不要感到拘謹，因為光是能和你聊聊天，就很好了。

祝好
張恩滿

每遇到一個限制，也會變成是一個轉變，這個航行最後變成在 100 天展期裡面會進行的儀式，她每天會出去航行一趟，去見證了這座城市的發展。在岸上我們有一個候船室（waiting room），和船屋是一起的。卡塞爾是一座曾經在二戰中被轟炸的小城市，文件展的誕生就是致力在小鎮營造的展覽。河的這一頭就是一個殖民花園，另一個是水力發電廠、舊城區，有一個航行上的意義。

余：Mirwan Andan 想跟你交換的是什麼樣的食譜？

張：他有說有一種特殊的植物叫「辣木」，也是一種健康食材，但是台灣好像沒有這種東西。他提到自己對於食物的經驗，他們有一些很宗教上的概念，關於什麼魚可以吃，在宗教的儀式或祭祀會出現五色飯等等。在食譜的採集上，每個人其實都是談自己的部分比較多，蝸牛在其中變成是一個點綴、一個藉口、一個引子，去促成人們談話，去談母親的料理，或者是自己怎麼飲食。

余：卡塞爾版的非洲大蝸牛食譜，你目前大概採集到幾種煮法？

張：Amol 是咖哩、Andan 就是辣木湯，有一個德國人提供了一種類似青醬的德式綠醬，中國廣州的菠蘿核在料理上跟我們很像，有爆炒跟水燙，像台灣熱炒一樣的東西。有些很愛吃馬鈴薯的，也可以跟馬鈴薯一起煮。因為有字數限制，所以本來還有收集到更多，但是就要忍痛刪掉一部分。

在展覽中我們還有一個角色是一群會穿梭在文件展裡的人，叫「藝術中介者」（sobat-sobat），sobat 是印尼語「朋友」的意思，sobat-sobat 就是文件展的朋友，可以陪你散步、帶你去看，幫你導覽這個展覽。他們會在文件展穿梭，除了協助觀眾以外，他們也可以協助藝術家，所以我們也藉由 sobat-sobat 蒐集到很多食譜，從問卷裡形成參考背景，但這部分最後沒有

頁 22 ——
食譜出版的前言及訪談大綱（模擬圖）

左圖——
在特別儀式中分享食物是印尼武吉斯（Orang Bugis）和望加錫（Makassar）文化的重要傳統，左三為 Mirwan Andan

右圖——
由上至下：炒螺肉、燙蝸牛

右圖——
《蝸牛的漂浮系統》(船屋),船、玻璃彩繪、video、十字繡、入侵計畫(鄒婷+王韓芳),尺寸依場地:可變尺寸,2022。展出於第 15 屆卡塞爾文件展,展出地點於 Ahoi 碼頭、富爾達河流,入侵計畫於卡塞爾市全區

圖片來源:文件展官網

被呈現,因為收集到的字數真的太多了,一時還無法完整呈現。這個問卷很有趣,裡面會有簡單的提問,比如請觀眾先簡單自我介紹,有沒有什麼印象深刻的料理,分享你喜歡、擅長或懷念的料理。這就是以蝸牛料理出發的訪談,接著就會問你有吃過蝸牛嗎?為什麼?然後開始聊到為什麼我要研究這個東西(因為牠是入侵物種),而在你的所在地、你的城市、你的國家有沒有類似這樣的入侵物種?這一題可能 10 個人裡面就會有 5 個人說浣熊。一談到浣熊,就是開啟卡塞爾跟人交流的話題。我先用蝸牛去探路,後面大家一講到浣熊就會打開話匣子,甚至會氣到罵髒話,覺得牠們很討厭、很兇、會翻垃圾桶,弄得環境很亂之類。但是大家不會去管牠,有一種很討厭但又和平共處的狀態。另外他們也會提到一種來自喜馬拉雅的花,是很會蔓延的入侵種,人們想到的方法是除掉它,但也會有人說這種植物其實是可以食用的,可以想像如何去利用它。

余:這次和你合作的台灣策展人鄒婷與王韓芳有一個《入侵計畫》(Project Invasion)[4],可以談談這部分嗎?

張:我這次作品叫「蝸牛的漂浮系統」(Floating System for Snails),就是以我以前的創作一路到現在的脈絡,而我會做這個蝸牛系列,一切的起點都是從我母親的料理開始,讓我開始想要從這裡面探究各個文化的狀況。鄒婷與王韓芳在我的創作脈絡中爬梳出 39 個關鍵字,利用這些關鍵字做了一些明信片、海報、貼紙,藉由出版品與印刷品的方式「入侵」卡塞爾,這些出版品上面有 QR Code,觀眾掃了以後就可以進去看到那 39 個關鍵字,除了我的創作以外,也希望在這背後的歷史觀點可以被看見。

余：在藝術計畫裡面有一些關鍵詞，像是「航行」、「採集」、「轉化」跟「解殖」，前面我們講到「採集」就是像這樣去採集很多人的故事，也有文化的「轉化」，也想請你談一下「解殖」的部分 。

張：先談「轉化」，比如我會把我一路以來認識的蝸牛料理去搭配其他植物，cinavu 就會用到很多，有芒草 、假酸漿葉 。部落的老人家喜歡用野菜去煮野菜蝸牛湯，野菜種類更多，有黑珠仔（龍葵）、野茼蒿或昭和草這些野菜，我會把這些跟蝸牛料理有關的植物設計成十字繡圖騰，十字繡的概念來自我們傳統服裝上的裝飾，把這些採集來的植物圖騰應用在服飾上面 。

在排灣族裡我們有階級制度，不同階級的人可以使用的圖案不同，有些是一般平民不能用，必須是貴族或是同路家族才能用那種圖紋 。問題是，現在的我們跟母體文化斷裂，我已經不知道我的家族源自哪裡 、我適合穿什麼 。當然，我也可以插上羽毛或穿得很華麗，但那個不是我，所以我就利用跟蝸牛料理有關的植物，自己創發一個圖紋系統，也試圖留下給未來的採樣 。在這批圖紋裡會有一些故事，像是從 20 世紀開始，台灣的原住民所遇到的歷史 、一大堆入侵物種造成的很多翻轉 、二個太陽的神話（一個日本太陽旗，一個中國國民黨黨徽）等等 。在作品的呈現上，那些刺繡展示出我的採集內容，它們會被繡在一些關於蝸牛入侵到台灣的文獻資料裡 。

「解殖」主要是蝸牛系列的中段，對照非洲大蝸牛最早的文獻，牠是 1800 年從東非開始擴散，這個擴散路徑讓我去聯想到，這和同時代帝國殖民擴張的路線很相近，我想像蝸牛移動 、在地上留下的黏液，其實也是一種殖民的痕跡，那麼我們要怎麼消除這個東西？回到料理蝸牛，也是必須先去除牠的黏液，我後來得知台灣構樹的樹葉可以很輕易地去除這個黏液，所以我在卡塞爾那個候船室裡的設計是構樹的圖案，船身上也是構樹的圖案。船跟等候室是一體的，包含等候室的結構也是對應到船的造型。人們

左圖——
候船室及船屋

右圖——
候船室的構樹玻璃彩繪

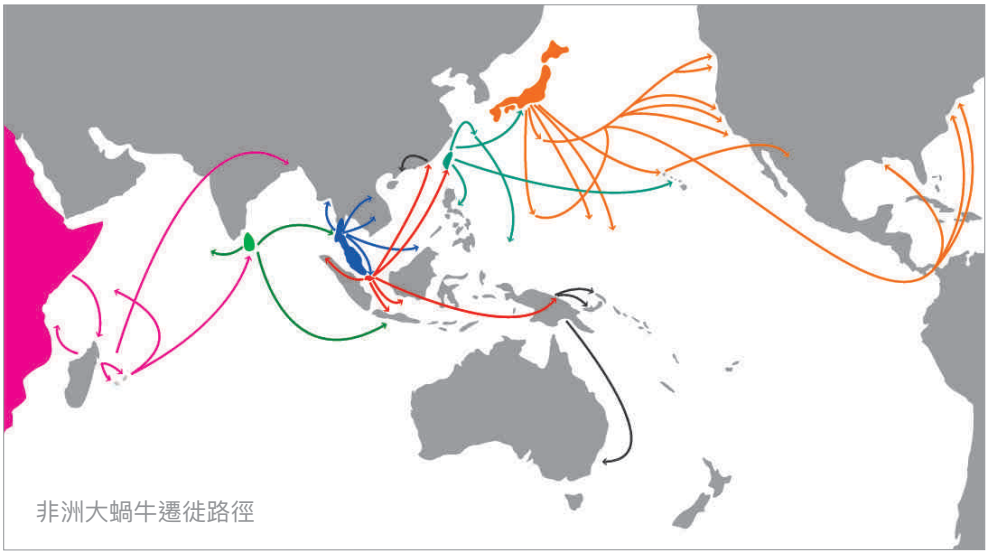
進入候船室的通道，可以看到那些刺繡，以及一首有關於蝸牛的古調吟唱，觀眾可能會感覺到陽光照射下來的光影很漂亮，但是那個作用在整個蝸牛系列裡，其實跟解殖這件事情很有關，我希望人們在經過這些通道的時候能被洗滌淨化。像是前面講到的，把外來種蝸牛放到珍貴的傳統食物裡，這裡呈現的是包容，構樹的樹葉可以去除、化解象徵殖民痕跡的黏液。殖民跟反殖在這裡變成一個相對力量，當然殖民是不好的，但反殖也可能變得很極端，因為它們兩個在進行對抗，而我所認知的解殖，應該是要超越這些的東西。

余：這個還蠻關鍵的，事實上不是只有蝸牛的文化轉化，更重要的是台灣這個多元政權本身就有太多這樣的部分。每個人都會有自己的生命史，本來就需要去做更多的轉化、溝通，最後把原來可能是相斥的部分，變成包容、連結的狀態。圖騰這件事情在排灣族裡面要進行採集、轉化，最後變成一個可以在服飾上呈現的圖騰，這個過程應該有文化上的意義吧？

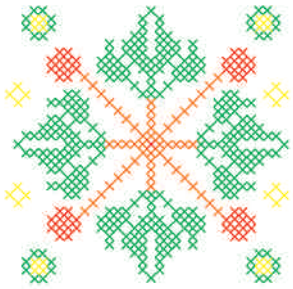
張：對，如果稍有一點研究，我們就會知道戴琉璃珠的家族是誰、從哪裡來，有些飾品戴上去就代表是頭目家族，可是這種事情現在沒有人會知道，所以我想去創造一個敘事，因為歷史就是我們正在留下的，我也很希望以後回去參加小米祭，會看到有人穿上我設計的這些十字繡圖案，希望它會被流傳，雖然目前還不曉得可以怎麼做到這一點，但我就是先把它創發出來。

余：最後想請問，在這次參與的過程裡，有哪些事可能會幫助你未來作品發展，或相關影響的部分？

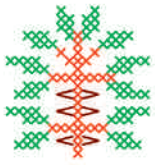
張：文件展是一個指標，能夠參與就是一種榮幸，這種加權對我而言當然很重要，但並不是絕對重要，對我來說這就是一個旅程，可以把自己的系列在



非洲大蝸牛遷徙路徑

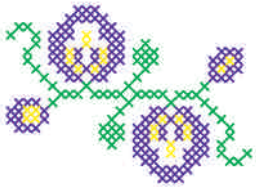


Paper Mulberry

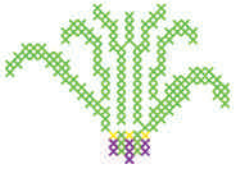


Alianthus Prickly Ash

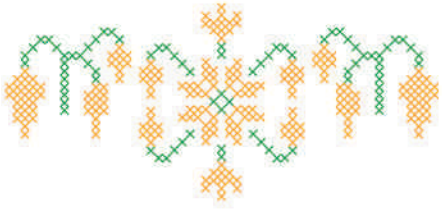
藝術家依據蝸牛食譜、台灣原生植物所創作的刺繡
（擷選自 2019新加坡雙年展《蝸牛天堂》食譜十字繡圖案）



Butterfly Pea Flowers

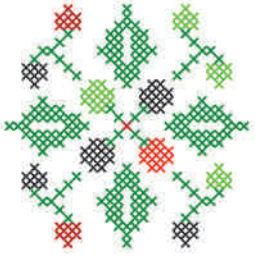


Lemongrass



Vagu

Coriander



Black Nightshade

那邊做一個整理，也可以融入到這種「迷你集會」和大家合作。透過這次的合作也認識更多藝術家在做的事情，這點是很棒的。當然，困難的部分就是我要發展自己的東西，還要撥出精力去和其他人合作，在不熟悉、陌生的環境把東西生產出來。我們總會希望藝術可以有任何可能，也很希望遇到不認識的人、創造出火花，比如和其他人交換食譜，我也很期待他會用我的食譜做出什麼，也許這個過程有結果，但不會在這次的文件展呈現，我們期待的是作品的延續效應。菠蘿核也一直說好想來台灣，也許來到台灣我們又可以一起做些什麼。

1 「穀倉藝術家」（lumbung artists）是本屆卡塞爾文件展的主要核心，由來自印尼的策展團隊 ruangrupa 與德國「藝術策展團隊」（Artistic Team）共同邀請。不同於「穀倉成員」（lumbung members），在本屆文件展過程中，穀倉藝術家除了個人的作品，還需要與其他受邀參展的穀倉藝術家（或團隊）合作，藝術家們依照所屬的國家時區，被組織成不同的「迷你集會」、「藝術家小組」（mini majelis），並在文件展過程中合作共創。穀倉藝術家們得以在其他成員的同意下，再向外邀請其他藝術家或團隊加入小組，打造更豐富的創作平台。

2 cinavu 是一道可以隨著地域與時節改變食材的傳統食物，台灣排灣族在節慶婚禮或是迎賓待客時經常端出，並且大家也會為了重要的日子一起製作它；根據台灣原住民歷史語言文化大辭典（網路版），cinavu 是用葉子包的食物的統稱，不過在部落生活中，習慣將約一手大小的小米粽稱作 cinavu。

3 亞當計畫－亞洲當代表演網絡集會（Asia Discovers Asia Meeting for Contemporary Performance，ADAM）。

4 《入侵計畫》（Project Invasion）網站：https://projectinvasion.tw/