

# 教育資訊

## 高屏原鄉農耕智慧與在地生態知識網絡建置及數位典藏計畫

王裕權、張芯瑜、鄭文吉

2022 年針對多納部落黑米農耕知識、飲食文化進行調查並盤點過去本場對於多納部落黑米復育情況等資料，規劃建置傳統農耕知識及飲食文化數位典藏系統，讓部落特色產業文化知識得以保存推廣。

多納部落傳以農耕為主，最重要的農作物為小米(butsen)和稻米(bagai)；其餘農作物包括蕃薯、芋頭、和樹豆等，為居民日常主食。小米和稻米的收成季節分別為 7 月和 11 月左右，因此每年的該等月份，多納部落各家戶均會舉行收穫祭，稍後全部落再舉行集體的豐年祭。首次黑米祭於 2011 年 11 月下旬舉行，多納里長與區公所、「臺灣世界展望會茂林生活重建服務中心」研究後，決定重現原味的黑米祭，主要祭品黑米要於祭儀中再現。黑米(糯稻)一般以是魯凱族慶典、結婚時製作使用的 abay(年糕)之主要材料，現在平地糯米取得方便，因此逐漸取代黑米，只有極少數老族人種植少量黑米自己使用，由於當地黑米屬陸稻，栽培方式較為粗放，近年來本場持續協助維持多納部落黑米種原(高雄陸選育 23 號)並適時供應稻種。原鄉部落人力老化嚴重，參與耕作大多仍是較年長者，因為引進新作物(經濟作物)如龍鬚菜等，持續將所收集之傳統耕作知識與相關素材，累積擴充數位典藏內容，有助於原民農耕知識與文化之保存、交流與傳承並促進部落農產業發展。

表 1、多納部落傳統農耕時序

| 月份  | 主要田間工作     | 祭儀                   |
|-----|------------|----------------------|
| 一月  | 稻田開墾、整田    |                      |
| 二月  | 芋田開墾、小米播種  |                      |
| 三月  | 稻田整田、小米田除草 |                      |
| 四月  | 早稻播種       |                      |
| 五月  | 小米田趕鳥、採月桃葉 |                      |
| 六月  | 小米收穫、稻田除草  |                      |
| 七月  | 小米豐收祭、稻田除草 | Tabesengane          |
| 八月  | 稻田除草、芋田收穫  |                      |
| 九月  | 稻田趕鳥       |                      |
| 十月  | 糯稻收穫，芋田收穫  |                      |
| 十一月 | 早稻收穫，烤芋    | 多納 Tapakadrawane 黑米祭 |
| 十二月 | 田地開墾、小米田整地 |                      |

表 2、多納部落常用傳統食材

| 中(英)文名                           | 學名   | 食用   | 魯凱名                             |
|----------------------------------|--|--|---------------------------------|
| 小米<br>(Millet)                   | <i>Setaria italica</i>   | 小米是族人極重要的食種，其次為芋頭。多納部落從祖先流傳下來的小米品種，多達十幾種，其中黑小米穗外觀是全黑色，但不管一般小米或黑小米，經舂打後米胚皆為乳白色。通常小米可以製作 abay(小米糕)、cabo(粽子)、pepepe(湯圓)等，口感較黏。至於黑小米口感與黏性較差，無法製作 abay 等食品，只好直接蒸食。在多納部落，會將黑小米製成 keayi(傳統的小米穗編制工藝，類似日本人的門松)，用以贈送女友或世交家族。 | butsen                          |
| 稻米<br>(Rice)                     | <i>Oryza sativa</i> L.   | 「黑米祭」近年逐漸發展成多納部落重要觀光祭典，老一輩擁有豐富口傳。追究黑米的來源，可能是早期南島祖先，互相貿易交換所流傳下來的品種，亦有可能是日治時期後推廣水稻種植，偶然孕育出的黑稻米，因其具備接近糯米的特質而被保留。  | bagai                           |
| 山芋<br>(Taro)                     | <i>Colocasia konishii</i>  | 芋頭烘烤製成的芋頭乾 kwai，是族人喜愛的野外即食品。由於耐長期儲存，芋頭乾是族人上山打獵或飢荒必備食糧。   | tay                             |
| 紅藜<br>(Taiwan quinoa)            | <i>Chenopodium formosanum</i>  | 族人自古種植紅藜用以釀酒，通常紅藜開花入漿後，穗由黃變紅，便是採收時機。除了釀酒，有時也會與小米一起熬粥。今日族人將紅藜製成更多樣的加工食物，如紅藜餅乾、米香、飲品茶包、飯糰等等。   | bawoozer                        |
| 假酸漿<br>(Khasya trichodesma)      | <i>Trichodesma calycosum</i><br>Collett & Hemsl.                             | 吉納福(cinabu)是魯凱和排灣族人節慶時常見的傳統食物，形式類似長型粽子，主原料為浸泡過的糯米或小米，肉、花生、芋頭粉等為餡料，由內而外分別用假酸漿、五節芒葉包裹，再以芒草莖紮緊，蒸或放入水裡，煮好後香氣四溢。  | alabo' o                        |
| 紫背草<br>(Sowthistle tasselflower) | <i>Emitia sonchifafa</i> (L)<br>DC. <i>varjavarica</i> (Burm. f)<br>Mattfeld | 紫背草長於庭園、田間或野地，是族人心中的野菜佳餚，摘取嫩葉部分大火快炒，便能上桌，夏秋之際下三社地區聯外常因颱風影響中斷，此時紫背草等野菜便成為最佳蔬菜。  | bawoozer                        |
| 山柚<br>(Manila champeria)         | <i>Champereia manilana</i> (Bl)Merr.   | 山柚嫩菜可食，多煮湯或搭配小魚熬煮稀飯，口感淡苦後回甘。   | tabalangato,<br>taangothiyokane |