

山豬肉沙西米



均勻灑上粗粒鹽



和著塩巴，用力搓揉五花肉條。



醃好的肉條置入陶甕中

一年兩獲，收割好一期作，忙完了二期作的播種，陸續上場的即是阿美族各部落的豐年祭。豐年祭 (Yilisin) 日據時代稱為「月兒祭」，近年又叫「豐年節」。

豐年祭是阿美族人一年之中最為神聖、隆重而冗長的慶祝祭典，如果不是因應時代潮流而縮短為3~4天，它應該有7天，而且每天活動與祭祀名稱皆不同。只要是該部落的長老、士紳所訂定的豐年祭，全部落的大小、男男女女，包括出門在外掙口飯吃的人，都要趕回部落，參加慶典。

神聖、隆重的慶典當然必備豐盛的食物來搭配。飲食力求簡樸自然的阿美族人，其自用或待客最豐盛最傳統的食物就是飯團 (Ha Ha) 搭配醃製的生豬肉 (Shilau)。

美能露

® MENEDAEL®
(メネデル®)



最老牌的植物活力素
促進生根發芽

肥料吸收
光合作用

2000cc.

500cc.

100cc. 三種包裝

上湧公司

台北縣汐止鎮忠孝東路3號
(遠東世界中心C1.6樓)

電話：(02)698-1596 傳真：(02)698-2048

通訊信箱：台北郵政118-196號信箱

總經銷：得春盛實業有限公司





密封經年取出切片的醃豬肉



檳榔花芭葉盛裝米飯，幾根辣椒，幾片醃肉，就是阿美族人豐富的午餐。

醃豬肉的作法十分簡易，需要的只是一份耐心而已。

醃肉的上等材料是在山林打滾的野山豬，因為肉質密實而富彈性。在今日山林漸被破壞，野豬難覓之際，退而求其次改為在豬舍圈養飽食終日的飼料豬，取其近肋骨部位的五花肉為佳。

首先取洗淨、瀝乾之長形的五花肉條置於大(鋁)盆中，均勻灑上如魚目珠似的粗鹽粒，充分且用力搓揉肉條，使之略有生湯流汁而後靜置2~3天，然後倒掉肉水，滴少許米酒，放入乾淨的陶甕中密封。

醃漬密封經年後，遇有好友賓客來訪或重大節慶，開封取出堅硬如木的肉條宴客，主人與賓客皆感無上誠摯和光彩。

在物質困頓的年代，遇有如豐年祭的重大慶典，每人所分的醃肉塊是以桂竹刀片切食，每切食一片即表示得到一份欣喜和滿足。物質充裕的今日，斯斯文文切開擺放盤中的肉片，看起來紅白參差，晶瑩之中泛著油光，的確秀色可餐。

沒見過或第一次嘗試者，都十分躊躇猶豫，甚至是十分的厭惡，或簡直難以想像，醃的生豬

肉怎可食用？吃了可能會有怎樣的結果？但，如果想想，生魚片就有許許多多的嗜好者，這種鹽醃又置放經年都沒腐壞，為什麼不能吃呢？傳統阿美族人上山墾作，以檳榔花芭葉當飯盒，內放數片生的醃豬肉及數顆辣椒，即是一頓豐富而可飽食的午餐，提供午后工作活力的泉源。天下本無事，庸人自擾之。

生的醃鹹豬肉以白肥肉略轉鵝黃色，瘦肉已帶棕紅為佳，口味是鹹鹹QQ的，一片肉可以配上好幾口白飯，如有機會到阿美族部落，試試即可分曉。

鄉間小路

廣告服務

(02)3628148 豐年社業務部

金爪紅龍果®

- ◎國外選種接苗，粒大、甜度高……結果有半年之久。
- ◎免農藥，耐乾旱，趣味園藝新寵。
- ◎樓上可栽，賞心悅目，吉祥與魅力。
- ◎養肝、滋胃、潤腸、糖尿病聖品。



另售：無核蜜芭、珍珠芭、奇異果、酪梨...

●X.O.歐羅盆肥●植物生理活化劑●移植寶

裕農種苗花卉有限公司

彰化縣田尾鄉新興村(路)50巷11號
電話：(04)8723757 • 8733515
郵購：郵政帳號：21411787蕭泰華

鳥巢蕨苗・黃藤苗
種苗批發・技術傳授
(035)727777

林木菌根	378元
林木生理學實驗法	185元
森林水文學	386元

豐年社 每次郵購另加掛號郵資45元
郵政劃撥0005930-0 豐年社

塑膠黑軟盆・穴植管

專業
量產

適合山地造林及所有苗木之育苗和大量栽培使用。
從4cm到43cm口徑、尺寸20餘種現貨大量供應

郵撥03590449 宗慶塑膠股份有限公司
新營市開元路185號 03-3375881・06-6328339

助聽器 42年老店 值得您信賴

留美專家 ■ 主持驗配 ■ 保障服務

獨一專門店 助聽器世家 **5413525**

台企行 **5512525**

集世界所有名品 原裝進口企業行 **5637392**

台北市中山北路 2 段 25 二樓 (中山分局附近)