



■老七佳的石板屋。

來去老七佳



■山地美食"齊那普"，
右為烘乾的芋頭。

某日完成了屏東縣春日鄉的土壤肥料試驗後，很想順道瞭解當地的人文風貌，因此在鄉公所林技士的引領下，一路風塵僕僕前往排灣族聚落「老七佳」。到達之後，只見群山環抱的石板屋前有一群農民正在泡茶閒聊，他們親切地向我們問候，邀請我們共進午餐，於是我們有幸品嚐到真正的山之味——齊那普(芋頭粽及小米粽)。

老七佳人文

屏東縣春日鄉位於來義鄉之南，枋寮鄉之東，全鄉共有6個村落，其中以位於春日最北及人口最多的七佳村較具特色。民國47年居民自老七佳遷徙至舊七佳，而今日的七佳村乃61年舊七佳水災後遷建的現代化部落。老七佳是排灣族200年歷史的古老社區，

位於春日鄉中央山脈的山腰，標高約500公尺，至今仍保有數十座由板岩砌成的石板屋，如今雖無人居住於此，勤奮的舊居民仍每日上山耕作雜糧旱作。

於前往老七佳的途中，發現幾座石板屋，乃居民辛苦的從老七佳搬運至舊七佳，依原貌重組而成，可惜



■當年祭祀用的神灶。

因土石流幾遭淹沒；種種殘存的遺跡，可略窺前人的生活智慧。

近年來政府對古蹟的保存不遺餘

力，原住民傳統文化亦漸受重視，老七佳保存了排灣族舊部落的原始風貌，可望被政府評定為三級古蹟。

七佳村的農業

七佳村居民目前多以種植小米、芋頭、芒果為主，七佳村土系乃由板



■老七佳居民種的芋頭。

岩或變質岩風化而形成，土壤剖面厚度甚淺，土色呈棕色或黃紅色，質地多屬黏質壤土，排水狀況良好，然因屬強酸性，必須選擇耐酸性

之作物，並配合當地氣候；若要種植對土壤pH較敏感作物例如甘藍、萵苣、菠菜等，則需先改良土壤至接近中性方可。

山地美食"齊那普"

"齊那普"是山地原住民長久以來的主食，呈現長條形與獨特香味，是平地的三角菱形粽無可比美的。據當地余姓居民表示，目前各山地鄉居民所製作的"齊那普"風味均不同，只有在豐年祭期間才吃得到，平常排灣族部落多以流動攤販方式兜售。

春日的"齊那普"內餡，通常只包肥豬肉，也有人將花生及其他食品一併包入以增風味。製作方式乃將小米或經曬乾的芋頭乾搗碎後，加入肥豬肉(有些另加入花生和紅糖)，以及鹽、味素等，以山上採集的"啦魯"葉包好後，以熱水蒸煮一個多小時後完成。對於吃遍山珍海味的都市人來說，來點純樸的山間美味，保證回味無窮。

圖