原住民的小米產業



進倉祭祈禱文（布農族小米進倉祭「andaza」祭禱文）

Uinang dihanin uninang tainidalah uninang mailantangus 。
感謝天神、感謝祖靈，
Mahtu kaimin asidu aip tu andaza
今天的進倉祭，能夠讓我們大豐收變成富翁。
isia buklavu tu maduh，isia sinungsung tu maduh，isia pasikau tu maduh
在武陵村的小米，　在永康村的小米，　在桃源村的小米，
isia vakangan tu maduh，kaununin hazam tu maduh，minsuma amin kusaicin，
在紅葉村的小米，　被小鳥吃的小米，　全部都能回來，
aiza maibabu ispakaun muu。
我們用一頭大肥豬供奉給您們吃飽。

資料來源／鸞山國小小米進倉祭文化教材



十、原住民族小米的利用與分享

原住民族將小米視為一種神聖的作物，不僅是收穫祭典上的聖物，更是飲食文化中的重要代表。小米也象徵財富，像是布農族人曬小米的時候，若是小米曬的越多，越能顯示家族的富有。

小米是早期原住民族日常生活中的主食，雖然是主食，但卻不是經常能夠吃到的，小米對原住民族而言，就是一種上天賜與的珍饈，不能用金錢衡量。在原住民族群中，小米是不能獨享的，而是要拿出來和大家一起分享，有時會被製成酒釀或是小米粽等來「分享」給親朋好友。

如今部落青年返鄉，不僅從耆老手中傳授小米的栽種技巧，也將部落的小米文化透過巧思發展成為部落的產業，使得古老的智慧得以傳承，傳統的技術得以保存，小米的文化得以留存，讓部落展現新的活力。









1 2
3 4

1. 部落耆老教導青年農民挑選優良小米種原。
2. 部落傳承小米栽培技巧。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）
3. 返鄉青年農民負責產品行銷。（照片提供：金峰鄉雜糧產銷班第 4 班班長高世忠先生）
4. 部落孩童一同分享小米飯。（照片提供：布農族東群部落學校胡傳技先生）

十一、歷坵部落的小米工廠

專訪金峰鄉雜糧產銷班第 4 班班長 高世忠先生

在八八風災之後，金峰鄉公所便積極輔導歷坵與賓茂兩個部落，藉由與原鄉部落重建基金會合作，將小農復耕計畫帶進歷坵部落，期望以部落的文化特色，發展出屬於在地的部落產業。自 2012 年成立金峰鄉雜糧產銷班，如今金黃小米已遍布金峰鄉。

傳統農耕智慧 V.S. 現代農耕技術

高世忠班長說：「部落老人家對於行銷資訊的瞭解較為薄弱，但既有的農耕知識卻十分豐富，所以歷坵雜糧產銷班有別於其他產銷班，主要特色包括兩個部分，第一是由老人家來主導種植小米的工作，第二個部分就是由年輕人負責小米的包裝、推廣與行銷。」部落居民則以契作的方式來配合產銷班。在小米栽培上，部落長輩還是習慣用撒播的方式種植小米，但在成立小米產銷班之後，開始學習用條播的方式種植，以方便管理小米的生長情形，部落的長輩同時也負責文化傳承、主持祭典儀式。

高班長帶領一群年紀超過 6、70 歲的長輩們學習新的農耕技術，也進一步認識了有機農業，期望積極學習有機耕作的方式管理小米田，在過程中除了不使用任何殺草劑或是化學肥料，避免對土地造成傷害外，也藉此帶領年輕的孩子重新認識家鄉的珍貴作物—小米。





1
2

1. 歷坵雜糧產銷班的長輩們，辛勤採收飽滿的小米穗。
2. 天然日曬的小米，多了一份大地的溫暖。

年輕人的小米推廣

產銷班成立至今，高班長透過長時間觀察發現，部落產銷的人才相當有限，並且容易意見分歧，這也讓高班長有了不一樣的想法，他開始與賓茂與歷坵部落兩個地區的族人溝通，從學習如何與部落長輩接觸與相處，慢慢認識小米與傳統農耕技術，並積極吸取農業新知帶回部落與族人分享，漸漸地種子開始萌芽，吸引年輕人決定回到家鄉，共同為部落的產業發展一起努力。

高班長說：「我們為了推廣小米產品時常要到外地展售，販售商品裡有包裝的脫殼小米，也有相當受消費者歡迎的小米香腸或是小米粽等加工產品，讓客人有不同的選擇，其它也有搭配樹豆、洛神花及花生的相關商品，這些都是安全無毒的有機農特產品。」在注重食安、健康及環保的潮流下，許多消費者都願意選擇有機無毒的食材。歷坵雜糧產銷班的農產品，就是以有機農法為訴求，吸引許多消費者前來購買，而加工後的美味食品，更受到年輕族群喜愛。

部落的年輕人因為經濟因素選擇離鄉，前往遙遠的都市工作，讓部落面臨資源不足、人才流失的問題，但歷坵雜糧產銷班藉由發展有機小米產業，吸引年輕人回鄉一起打拼，讓傳統農產業變得新穎有活力，更讓部落小米文化繼續傳承下去。







1. 小米工廠一貫化作業，提升產業效率　2. 由部落青年共同經營小米工廠，顯現部落新活力。
3. 原滋原味的歷坵金黃小米。

十二、拉勞蘭部落的小米工坊

專訪拉勞蘭小米工坊負責人 戴明雄牧師

小米復耕

在酷熱的六月裡，拉勞蘭部落的婦女團戴著斗笠，背著竹籃開始採收結實滿滿的小米，在這一大片小米田裡，不僅具體重現了部落傳統農耕的景象，也讓部落經濟有了主要的來源，讓人難以想像拉勞蘭部落曾經長達 30 年沒有在部落裡種植小米。

過去排灣族的生活與小米緊密維繫，有小米才有原住民族文化，有許多歲時祭儀，都少不了這個重要傳統作物，在部落中大部分的農耕祭典都是小米衍生而來，若是部落中少了小米，就稱不上是一個完整的原住民族傳統文化了。戴牧師說：「因為文建會的重現部落小米園計畫，決定重新在部落種植小米，這個計畫的主要目的，是復甦拉勞蘭部落的傳統文化與祭典儀式，如今小米的產出，也成了部落經濟發展的重要關鍵。」

小米商品化 部落經濟企業化

拉勞蘭不僅生產小米，更開發小米商品，戴牧師告訴我們，要將部落小米商品化，須分配小米的使用目的，一部分小米留給部落族人，讓部落族人享用，讓傳統文化繼續延續，另一部分就是直接販售或製成加工產品。拉勞蘭部落成立了小米工坊，除了製作小米加工品，也提供來訪的觀光客於餐廳享用小米美食及體驗不一樣的文化氛圍。

戴牧師說：「我們依循小米農耕的傳統智慧，強調傳統文化的故事性，因此不單只是將小米做為販售商品，而是藉此分享部落族人的故事。」拉勞蘭小米工坊所提供的傳統美味與創意美食，包括小米粽 (cinavu)、小米酒、小米蛋糕等。小米酒使用過的酒釀回收後，還可利用於多元化加工，如小米醃肉、小米香腸等產品，讓上天所賜與的珍貴小米完全被利用而不浪費。





1. 座落在拉勞蘭部落的小米工坊。
2. 排灣族的傳統美食 - 小米粽 (cinavu)。

小米如同部落的孩子

排灣族人栽種小米時會產生情感，那是連結部落與族人的重要核心。傳說中每個部落都有自己的小米品種，若是部落中的小米被帶往家鄉之外的土地栽種就會無法適應，也無法健康成長。現在臺灣的原住民族開始在尋找過去的傳統文化，追尋自己的根，找回部落傳統的作物，進而實行傳統農法，拉勞蘭部落努力的成果，不僅吸引了年輕學子返鄉工作，同時更讓學子們獲得重新學習部落傳統文化的機會，進而更愛護與珍惜家鄉的一切資源。戴牧師說：「其實，小米是一種有感情的作物，當你把小米視為神聖的恩惠，你面對文化的態度就會又敬重又非常在乎它與部落的存在。」



店內最夯的小米產品。

小米工坊內部擺設有濃厚的原住民族風格。

十三、崁頂部落的小米食堂

專訪海端鄉崁頂部落 宋俊一先生

祈求小米豐收

崁頂部落位在臺東縣海端鄉境內，這裡地勢比山腳下毗鄰的關山鎮市區高，因此稱為「崁頂」。據傳聞名世界的布農族八部合音「祈禱小米豐收歌」便是在這裡被發現，因此每當小米收穫前夕都能聽聞布農族男子獨有的美妙合聲。

當我們拜訪宋先生家中時，所看到的小米穗是如同夕陽一般的紅色小米，色澤及顆粒都非常飽滿，還以為是樣品模型，一問之下，才知道是他使用在地小米種出來的有機小米。宋俊一先生說：「我們這裡的小米都是部落老人家以前留下來的，通常老人家都會把一串一串的小米綁起來曬在屋簷下，這裡鳥害很少，小米也很漂亮，顏色偏紅，看起來光澤亮麗。」

原食部落綠色遊程

崁頂部落於 2012 年初開始接待熟客，透過關山鎮農會的米國學校或是與鄉公所、加拿社區發展協會合作，讓遊客以徒步的方式進部落，體驗部落的自然景觀，再進入部落品嘗小米美食及參與一系列的體驗活動。

宋先生說：「為了符合綠色遊程，響應環保，規劃不要讓遊覽車進入部落，影響當地居民的生活品質，所以希望遊客能夠親自用步行的方式進來崁頂部落，體驗這裡的文化與大自然環境。」崁頂部落的體驗活動以布農族八部合音開場，接著走訪社區體驗搗小米、在地農特產導覽、獵人學校動手作陷阱、品嘗社區風味餐、在地食材風味料理及布農族石板烤肉等，以部落體驗搭配農特產現場展售的方式，讓大家把在地新鮮農特產、料理及自製醬料帶回家。



遊客進入部落體驗搗小米。

部落小米食堂 崁頂原食部落

身為客家人的李秀蓮女士是部落食堂的大主廚，她說剛開始嫁給宋俊一先生進入部落生活的時候非常不適應，也不太會煮食好吃的小米，李女士告訴我們：「嫁過來之後，跟婆婆學習怎麼煮這裡的飯，也覺得小米很好吃，後來跟先生一起做農，一起賣農產品，把小米加工成比較新穎的甜點，像是小米糕、爆漿小米麻糬，也把這些甜點組合成餐盒提供給遊客。」宋俊一先生積極推動整個部落成為崁頂部落農場，以少量多樣化的種植特色吸引遊客前來，透過慢活、漫步了解部落，部落則提供安全的有機農產品給消費者。該部落目前農產品的銷售是以宅配、參與行銷活動與消費者面對面為主，讓外界知道崁頂部落的在地好滋味。





原食部落的綠色遊程，不僅能品嘗在地的小米加工食品（左），也能體驗傳統小米脫粒過程（右）。





透過部落綠色遊程，走訪崁頂部落瞭解布農族人的生活，也隨著宋俊一先生的腳步參觀他的小米穀倉。

十四、美味的小米製品介紹

傳統小米在食用前的處理頗費工時，須以雙腳踩踏或用杵臼將小米與穗殼分離，並經過篩風選後，再將小米浸水清洗再利用。如今市面上均可購買到已脫殼的小米包裝產品，只需要在蒸煮小米前浸泡約 30 分鐘或直接碾磨成粉狀，即可製作各式各樣美味的小米食品。小米營養價值高，可用於炊飯、煮粥、麻糬及釀酒等，小米的相關製品也深受許多消費者喜愛，以下簡要介紹小米製品：

參考資料：

1. 農委會小米主題館 (http://kmweb.coa.gov.tw/subject/mp.asp?mp=346)
2. 屏東縣政府原住民處 (https://www.pthg.gov.tw/planibp/CP.aspx?s=2530&n=13055&cp=4)
3. 拉勞蘭小米工坊

小米飯（粥）

將小米與白米以適當的比例混合加水浸泡 30 分鐘後，再用電鍋煮熟，便是一道美味與營養加值的美食。小米飯通常以小米 1/6 杯、白米 1 杯、水 1 杯；小米粥以小米 1 杯、白米 1/2 杯、水 10 杯比例烹煮，可隨個人喜好調整小米用量。





小米蛋糕

將小米磨成粉加入蛋糕的製作材料中，口感扎實，更有小米獨特的香味，是老少咸宜的創新點心。



小米醃肉

在原住民族的飲食文化中，若是獵捕的獸肉吃不完時，便會用鹽醃漬或是搭配小米醃漬獸肉發酵，以達到保存肉品的目的，也成為一種獨特的風味美食。



小米粽 (cinavu)

小米收穫後，排灣族人會慶祝豐收，並準備「小米粽 (cinavu)」來祭祖，而小米粽是將豬肉塊包入浸泡好的小米裡，並以假酸漿及月桃葉包裹，外型為長條狀似粽子，蒸熟後可連同假酸漿一起食用。(註：魯凱族常見的傳統小米加工食品為「小米粿 (A-Bai)」，作法與小米粽不同，是將小米磨成粉加水捏成粿狀包入豬肉塊後蒸熟食用。)



小米露

在部落中採收後的小米不僅是重要的糧食來源，同時也是慶典時重要的釀造飲品。而傳統製酒作法十分繁複，族人先將小米搗成粉狀加入水揉成糰，再鋪於香蕉葉上以月桃葉莖包綑起來，置於陰涼處數天使其自然出水，之後將其放入鍋中蒸熟後，再取出小米糰放入乾淨的鍋中和水攪拌至糊狀帶有氣泡為止，最後取適量的紅藜粉攪拌並放入甕密封，數日後就變成乳白色的小米露。



小米酒釀香腸

釀酒後剩下小米酒麴取出再利用，將小米酒麴與豬絞肉拌合醃製過，再灌製成香腸，是一種兼具營養與美味的肉類加工食品。

