

多納部落傳統食材介紹

文/圖 林怡如

前言

位於高雄茂林區內有三個原住民部落，從高雄出發先經過茂林、萬山部落，再經中央山脈南麓穿越了幾座山，就會抵達山林深處的多納部落。進入部落，隨處可見具原民特色的雕刻、圖騰、裝飾及傳統的石板屋，由於沒有過多的開發，多納成為茂林區內魯凱族傳統文化保存較完整的部落。在群山間有一塊較平坦的耕地，是多納部落種稻的田地，種植多納特有的黑米，與黑米祭的傳說故事緣起有深厚淵源。

多納黑米祭

多納部落傳統上所指的「黑米」有2種，一種是夏季收穫的黑小米，因此部落在7月舉行傳統的「黑米祭」，另一種則為冬季收穫的黑稻米，部落在11月舉行「豐收祭」（圖1）；黑米祭傳說故事指的是7月「黑米祭」祭典的黑小米傳說，但僅為多納部落所獨有的祭典活動。在部落傳統社會中，黑米祭是只有部落族人參加的活動，但隨著觀光發展，部落族人在經濟發展與文化傳承之間採取折衷方式，祭典儀式則改以「展演」的方式呈現，讓遊客可以瞭解部落的傳統文化，部落年輕人也可以找回古老的祭典精神。



圖1. 黑米豐收祭

多納傳統食材

黑米為多納部落特有的地方品種，屬於陸稻，抽穗時內外穎為紫黑色，成熟期稻殼顏色轉為深棕色，所以部落族人稱之為「黑米」。黑米是多納部落黑米豐收祭典活動的主角，具有傳統文化意涵，為部落重要觀光資源，在部落的餐桌料理上，包了肉餡的黑米粽極具美味，是部

落內具特色的傳統美食，有傳統黑米粽及獵人黑米粽等，配合祭典活動，也有黑米穗梗編製工藝品販售。

小米為多納部落重要的農作物，可以製作小米粥、小米糕及小米粽(圖2)等，也可以釀製小米酒，在部落的嫁娶與祭儀中為必備食品。原住民稱年糕為阿拜，類似麻糬或長條糕，使用小米粉製作，依需求包入不同口味的內餡，甜的包花生或芝麻，鹹的以豬肉或魚蝦為餡料，水煮後食用，但由於製作方法繁瑣，不易取得，現在只在豐年祭、婚禮或宴客時才會看到阿拜，屬於部落特有的珍藏美食。另一種多納的傳統文化，為「小米定情束」(圖3)，黑米祭典前夕，部落年輕男子的家人會準備小米束或黑米束，送到心儀的女子家中，以表達愛慕之意，也是祭典儀式中的黑米傳情。

魯凱族的傳統生活以芋頭與地瓜為主食，食物的調理以水煮方式為主。芋頭以石板土窯悶烤，製作成芋頭乾為狩獵時必備乾糧，乾旱季節的儲備糧食。芋頭乾為魯凱族人喜愛的糧食，常和蔬菜與肉類煮成粥狀，或搗碎成粉拌以豬肉包於假酸漿葉中水煮，成為受歡迎的美食「吉拿福」(圖4)，此外，芋頭粉搭配其他食材配料，也可做成傳統的部落香腸或山地香腸(圖5)。

結語

黑米與黑小米為多納部落特有的作物，本場刻正進行黑米的品系純化與栽培研究，協助部落提升黑米的產量與品質，並導入相關加工技術，開發黑米玄米茶及麻糬等加工產品，結合多納部落的傳統美食，期望配合部落的祭典活動，發展具魯凱族文化內涵伴手禮，帶動部落的經濟，有利於多納部落的黑米產業永續發展。



圖2. 小米粽



圖3. 小米束



圖4. 吉拿福



圖5. 山地香腸