

縣長的序

It tu kinci tu halinga (布農族語)

「Labianmishang cintau tuki masatu sidi tu vus cinima tuki masatu sinbng hanian hai malka lumah(panmu) maupacia sikacu mihdi haitu ni kaimin mapacis' u kaiziman

ungngaku tu ailmamanuan」sain hai itu sia taihuku 原住民族行政局 masanhantasa tu buan numtu hanian 「原 Band 大賞」tastu taiuan tu pasavai. Uancumin ungngaku kingkiu minamu pasavai tu ailsasan isia mahunduh tu sinlatuza. Maza inaicia sikacu tu inihdian mas kainaskalan tu huzas hai palipzungun. Tutuza tu kandu mazaku.

「凌晨三點送羊奶，五點送報紙，白天要做板模工，生活就算如此辛苦，我們還是要堅持玩音樂搞創作！」這是 11 月 6 日由原住民族行政局精心規劃舉辦的『原 Band 大賞』全國原住民樂團創作大賽參賽隊伍的決心，在堅定的信念下，他們把生活中的辛勞與歌唱的快樂融合在一起，令我非常感動。

Tuditu hanian, maisnasia vaivivavi tu bulaku tu ungngakutai, maszang taiuan tu uancumin vaivivaivi tu bungka imita uancumin siduh hai sauhbu itu tastulumah tu sinsamashin sinpakadaidaz. Mahtu sathasan sadu sia avandi tu ungngakutaitan. Anatupatu vaivi siduh haitu nitu matupanu ungngukutai aiza tastulumah maciskun minamu anis aluskunan sinmas kuzakuza panmu tu bunun minamu. Inaicia sinpasavai tuzatu samasialas sinpang anis taisan.

活動當天讓我印象深刻的是從南到北不同的樂團曲風，就像台灣原住民多元文化一般，但族群的差異並不會減損他們對音樂的認同與默契；原住民朋友重視家庭倫理、友情融洽的天性，特別顯現在這些樂團，有的是全家出動、同學組團、也有工地基層工人組成，所有的演出都獲得評審與觀眾一致好評。

Musasu sain tu pasavai hai masaiv bunun mas mahtu mapunapav kaihan saipan tu ungngaku. Cisuni tu namahtu mapinsus itu bunun tu masling ungngku. Mais minamu aip tu pasavai hai nakaunian luintai, aupa mahtu kiningun.

這一場比賽不僅提供了原住民音樂人才表演舞台，同時鼓勵原住民朋友繼續創作更多動人的歌曲，為了延續夢想盡情發聲，我們將為本次入圍決賽的樂團錄製專輯，紀錄這一場原住民天賦與融入搖滾音樂融合的異想經典。

Maza uancumin hai itu taiuantan mastan kadimanun tu kinadim. Aizas madungdung masisl tu isang, mahatba tu lutbu, manaskal tu isang. Musu masling mabauszang tu sinkahuzas, isia talpataz tu sikacu hai maszang mapinang mais malinaskal tu auksa sia siakaitan. Cisuni manaskal tu sinkahuzas, makuuni inak mastan sinkanaskal tu isang matumashing kipahpah mais miniahdi mininamu tu taisan, musu maisnaisang tu sinsamashing. Kadaidazun tu taisan, maza taihukuking mas minbahlututaihukusi hai nasauhabashabas minuni imita mastan kazimaun tu alinaskalantudalah.

原住民是臺灣的寶貝，質樸的個性、強健的體魄、快樂的心靈，再配上或清亮或雄渾的嗓音，在奔忙之生活中，也向社會散播了幸福與快樂的種子。對於快樂的歌聲，我要獻上最熱烈的掌聲；對於辛勞的付出，我更要獻上衷心的敬意。親愛的朋友，臺北縣以及未來的新北市永遠都是我們熱愛的快樂土地。

臺北縣長 周錫瑋



Kinbaqan qbalay tmmyan quleh na tayan 醃製苦花魚的智慧與科學

泰雅族語（賽考利克）／汪秀琴 中文、圖／傅麗玉

qbalay tmmyan quleh heya ga,kya ku nanaq kinbaqan nya, ini phmut i qbalay. Gaga sraran ita tayan heya mga ,quleh ru syam ru kwara nniqun ga, ini hmtiy muluw ru magan ,nanu yasa qu ini nha suqi maniq qu quleh ru syam ga,stmwan ta ru skun ta ,ana pira bingi ga ini spyan stmaq,ru ana qbsyaq uzi ga,ini spyan yaqeh uzi.

醃製苦花魚的技術是泰雅族傳統的食物保存的文化智慧，其中蘊含豐富的科學原理。在泰雅族的傳統生活中，由於魚類和肉類食物的取得非常辛苦，往往必須將吃不完的食物長期保存，以便日後需要時取用。

qbalay nniqun na tmmyan qani ga,ini spyan msoya kmukan ma, ksehun naha balay.Balay balay qbalay ta tmmyan ga,magan ta kahul syaw llyun na quleh, bleyqun ta qmwax ru bowqun ta qu hi nya,pyan nya balay ga,nanu si ga ini shigi qu qba,baliy hmswa ga,ini su say kya qbalay lga,yaqeh niqun tmmyan qani la!

傳統的醃製方法與食用方法有時不被一般主流社會所接受，其實原住民族非常注重飲食衛生，在處理的過程中，一定要用新鮮的苦花魚，而且保持雙手及一切容器乾淨，否則無法成功地做出醃苦花魚。

nanu musa ta magan quleh hya mga,ana ma skari,ru pnet quleh ga ,nanu si mlu ta gaga tayan raran;qutux qutqux qalan uzi ga,kya nanaq llyun nya,ru kya knwan osa naha cin quleh ga,ini phmut pqqol quleh ru sari.

過去常泰雅族捕撈苦花魚必須依照各部落的傳統規範。部落約定時間與地點共同進行捕撈，不可以進入其他部落的捕撈範圍。通常每年最多捕撈二次，每一年在不同河段進行，更不會貪心。

Hoqil quleh lga,helaw balay stmaq,iwan maha wan mzyup ziq qsahuy ku baykin ma.tnahoc ta mami uzi ga,khtu mngihuy nya, mngihuy qani mga, ini pstmaq quleh ru nniqun ma,twangan cimu lga,wayan si hoqin kwara ku baykin nya la!

影響魚肉保存期限的最主要原因是細菌。尤其在魚死後，細菌便可以快速侵入魚肉中，使魚肉快速腐爛。米飯經過發酵作用所產生的酸具有保護魚肉的作用，但因為效果有限，因此必須加入食鹽，將期適度酸化，延長保存期限。但食鹽本身防腐的效果不強，也沒有殺死細菌的能力，但是高濃度（15%以上）的食鹽溶液則具有阻止細菌繼續發育的功效。

Wan stmwan cimu ku quleh hya lga,iwan wayan nya si kati ku kwara baykin,ru ini stmaq ku hi na quleh,qani son ta maha “tmmyan”.

用食鹽醃過的魚，因為食鹽溶解於魚皮表面的水分，形成一層飽和食鹽水，飽和食鹽水滲透壓高於細菌細胞，使得細菌的原形質萎縮，而達到阻止細菌繼續生長的效果。

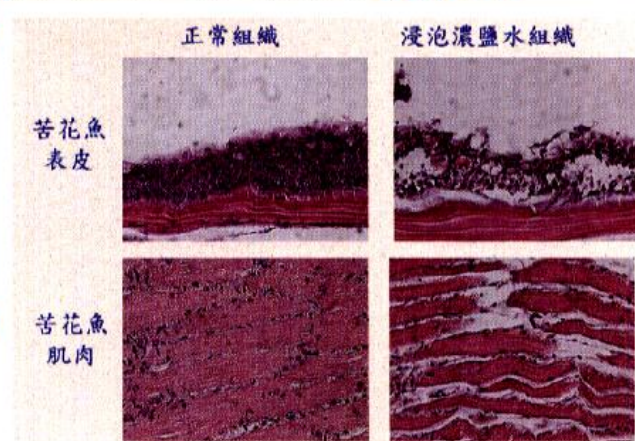


qbalay ta tmmyan ga,muci qani qbalay:

- 1.galun kwara szik na quleh,stmwan cimu ru nwon ana qutux sazin byngi.
- 2.stukun ramu na quleh,ru stmwan na cimu,ru pmagal na mami ltu.
- 3.magal slyan na quleh,slama cikay mami tay zik nya,ru syun cikay quleh, babaw nya ga syun cikay mami lozi,ru syun quleh lozi-----si tehoq obeh swun.
- 4.swru nya lga,inleyqun mumuq ru skzitan na sngyu,mha ma bagan ga mosa mpu magan ryax,ru mha ma qmisan ga, mosa qutux byacin lga, baqun maniq la!

醃苦花魚製作步驟如下：

1. 將苦花魚除去內臟，洗淨瀝乾，用鹽醃一到二天。
2. 倒出血水瀝乾，將醃好的魚與打鬆的冷飯均勻地攪拌混合。
3. 先在密封罐內底層鋪一層飯，將魚放入再鋪一層米飯，然後放入魚，以此類推，一直到弄滿為止。
4. 將罐口封死置於通風處，天氣熱時放約半個月、天冷時放約一個月，即可食用。



圖片來源：國立清華大學 傅麗玉主持之國科會「飛鼠部落科學卡通：原住民科學教育動畫之研發計劃」



族語

Bunun

布農族語

新北市 ▶ 12月號 · 2010

搖滾混搭族語 盡在 原Band大賞

搖滾混搭族語 盡在「原Band大賞」

人物專訪-全國原Band大賞 拉衛士樂團奪冠

神話小故事-採山蘇花的故事

原住民科學-醃製苦花魚的智慧與科學

02

[封面故事]

搖滾混搭族語 盡在「原 Band 大賞」

NamaKa Kaizuazuan a senai na Kinacalisianan imaza
"paqauqau tua tjalija sauzaiyan ta ban na Kinacalisian"

排灣族語 / 杜珞琳 中文、圖 / 陳慧玉

08

[看漫畫學族語]

蔬菜的笑話、聖誕願望

A lalikedan tu ngai za Kulang

Tu Kiniami za Kulismas

卑南族語 / 胡玉美 中文、圖 / 文敏、陳伯軒

12

[原住民科學]

醃製苦花魚的智慧與科學

Muci nanu qbalay tmmyan quleh tayan

泰雅族語 / 汪秀琴 中文、圖 / 傅麗玉

06

[人物專訪]

全國原 Band 大賞 拉衛士樂團奪冠

Ta'angay siohin saki onkakotay on Pangcah
Icifang ko RAWIS onkakotay

阿美族語 / 林春治 中文 / 陳慧玉 圖 / 原民局

10

[神話小故事]

採山蘇花的故事

niman'o'omaom a tao nokakoa

達悟族語、中文 / 董以斯帖 圖 / 潘婷諭

14

[心靈之聲]

關懷周遭的人

Uya ngaw qnaqih seejiq

太魯閣族語、中文 / 李季生 圖 / 編輯室

發行人：周錫璋

總編輯：陳碧霞

副總編輯：楊正斌

編輯委員：星、歐拉姆、林春治、高元杰、林彩霞、杜珞琳、盧秋月

審校委員：雲堯榮、波宏明、林金源、許雅各、顏雲英、胡玉美、

董以斯帖

企畫：陳妮

出版發行：新北市政府

執行單位：新北市政府原住民族行政局

地址：新北市板橋區中山路一段 161 號 6 樓

電話：1999 及 02-2960-3456 分機 6022-6030

編輯單位：商訊文化事業股份有限公司

地址：臺北市萬華區艋舺大道 303 號 5 樓

電話：02-2308-7111 轉 5617

創刊日期：2009 年 12 月 30 日

出刊日期：2010 年 12 月 24 日

刊物名稱「族語 Bunun」、縣長的序及頁次族語為布農族語

