

命題委員姓名：林志興

主題：binaleng：卑南族酸辣湯

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

|  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學          | <input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學    |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學          | <input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學     |
| <input checked="" type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用 |
| <input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學            | <input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學      |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學          | <input type="checkbox"/> 部落文化與人文社會      |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學          | <input type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動  |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學          | <input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治  |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學          | <input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學      |

主題所屬族群：卑南族(卑南社、南王部落)

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

卑南族有一種發酵製作的食物，稱之為 binaleng，其味又酸又辣且鹹，所以被稱為卑南族酸辣湯。田鼠料理、雞酒料理及卑南族酸辣湯，被視為卑南族三大特色的民族料理。以下是其製作流程及料理方式：

1. 首先，選取刺竹（mialikaw）或長枝竹（kabasikawan）的筍子做為食材。目前使用最多的是刺竹筍。
2. 竹筍剝取外皮後，切塊以水煮之。煮熟後裝入容器(碗盆鍋均可)和鹽攪拌。鹹度比日常食用稍重些即可。
3. 和鹽攪拌之後裝入容器（傳統都以陶瓷碗缶為多），近來則多用玻璃容器。所有將使用的器皿容器，皆要以清水先洗淨之後擦乾或瀝乾，不能留有任何生水沾染，否則染不良菌類呈黑色（黑霉）即為失敗不能食。
4. 裝入玻璃缶中的和鹽竹筍切塊置於室內常溫狀態下兩日。
5. 另做辣椒水：取清水置辣椒煮開後置涼。約一日即可。然後裝入置有和鹽竹筍切塊的玻璃缶中（也可以加入蒜頭，同樣，處理時不可沾生水，必瀝乾）。裝水時要把水填至水淹竹筍全體為止（未免有竹筍浮到水面上而變質，封蓋之前，最好以石，以碟或以其他可沉壓之物壓之，然後封缶。）
6. 封缶約需一週時間，即可享用。但第三日時，因發酵之故，要開缶放氣，以免爆開，或有汁滲出。
7. 由於鹽、辣椒水混和後的化學變化，會出現酸、辣、鹹等滋味，故被戲稱之為卑南族酸辣湯。卑南族人較喜偏酸滋味，有經驗者，可調控和鹽之多少而達到所欲之味。
8. 此味雖酸且辣，但卑南族人卻愛在夏日飲之，覺得可以產生清涼之感！

關鍵字 (最少一個):

竹筍、刺竹、叢竹、長枝竹、酸辣湯、發酵作用

相關概念 (科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個):

發酵作用

參考資料或網址 (若無可不填寫):

筆者田野訪問