

命題委員姓名：Tuwaq Masud 杜佻克·瑪蘇筮

主題：噶瑪蘭美食——水鴨腳秋海棠

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 checked="" 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：噶瑪蘭族

主題題材簡要說明（至少 150 字）：

台灣原生草本植物——水鴨腳秋海棠——的葉子外緣為不規則的鋸齒狀，粉紅色的花朵，看起來低調、淡雅。噶瑪蘭族人喜歡將酸的植物用鹽巴、辣椒以及水初步醃漬食用。對於噶瑪蘭族人而言，水鴨腳秋海棠是一道美味的菜餚，夏天冰到冰箱後食用，清涼酸爽、鹹中帶辣，解渴消暑。根據耆老的說法，水鴨腳秋海棠跟紫花酢漿草一樣，用鹽巴、辣椒以及水醃漬食用，可以舒緩前日攝取酒精造成的不適。

由於族人喜歡食用秋海棠，但是路邊分佈稀少，所以族人嘗試將秋海棠移植到家中菜園或庭院。秋海棠的生長環境需要潮濕、水分充足、半日照的環境。不可以完全曬不到太陽，但是也不能曬太多太陽。需要潮濕多水，但是根部必須排水良好，避免積水造成根莖腐爛。所以，秋海棠的照顧非常不容易，稍不注意很容易就生病枯死了。

關鍵字（最少一個）：

水鴨腳秋海棠、解渴

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

水鴨腳秋海棠的生長環境在潮濕、排水良好的地方，通常在山間林道、潮濕的岩壁附近。在野外如果口渴時，可以摘來食用葉柄暫時解渴。

參考資料或網址（若無可不填寫）：

<https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/3168131>