

命題委員姓名：Tuwaq Masud 杜佻克·瑪蘇筮

主題：噶瑪蘭美食——雀榕葉包

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)：

噶瑪蘭族人喜歡吃酸的食物，其中一道料理便是粉紅如花的雀榕嫩芽。雀榕的嫩芽味道酸澀，越嫩味道較酸，嫩芽形成葉綠素後，味道則會偏澀。族人會採摘尚在苞片中的嫩芽以及部分苞片已經打開的嫩芽，以鹽巴搓揉後，加入辣椒、水食用。已經長出葉綠素、成為葉子的部分不會食用，澀味過重，所以族人對於雀榕的葉子的成長型態非常了解。雀榕為隱花果，其繁殖的動力型態為動物傳播。鳥類等生物吃下雀榕果實之後，在各個地方排遺，裡面的種子如果處於適合生長的环境，便會在該地發芽成長。

關鍵字（最少一個）：

雀榕、苞片、托葉

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

樹葉的構造：托葉與脫落後形成的托葉痕

果實類型：隱花果

傳播型態：動物傳播（鳥吃下果實，排遺後生根發芽）

參考資料或網址（若無可不必填寫）：

https://greenmedia.today/article_detail.php?cid=34&mid=428#:~:text=%E4%BD%86%E7%82%BA%E4%BA%86%E5%8F%AF%E4%BB%A5%E7%82%92%E6%88%90%E4%B8%80%E7%9B%A4%EF%BC%8C%E6%88%91%E5%80%91%E4%B8%8D%E5%8F%AF%E8%83%BD%E5%8F%AA%E6%8E%A1%E6%9C%80%E5%A5%BD%E5%90%83%E7%9A%84%E6%89%98%E8%91%89%E6%88%96%E5%B9%BC%E8%8B%9E%EF%BC%8C%E5%8F%AA%E8%A6%81%E6%98%AF%E5%89%9B%E8%90%8C%E7%99%BC%E7%9A%84%E5%B9%BC%E8%91%89%E5%B0%B1%E5%BF%85%E9%A0%88%E6%8E%A1%E6%93%B7%E4%BE%86%E9%A3%9F%E7%94%A8%EF%BC%9B%E9%80%99%E6%A4%8D%E7%89%A9%E4%B8%80%E5%AE%9A%E8%A6%81%E6%8E%A1%E6%A5%B5%E5%AB%A9%E7%9A%84%E6%96%B0%E8%91%89%

[EF%BC%8C%E8%91%89%E8%80%81%E8%80%85%E7%BA%96%E7%B6%AD%E5%A4%AA%E7%B2%97%EF%BC%8C%E7%B5%95%E5%B0%8D%E4%B8%8D%E8%A6%81%E6%8E%A1%E7%94%A8%E3%80%82, %E7%B0%A1%E5%96%AE%E7%9A%84%E8%92%9C%E9%A0%AD%E7%88%86%E9%A6%99%EF%BC%8C%E5%8A%A0%E5%85%A5%E8%B1%AC%E8%82%89%EF%BC%8C%E5%86%8D%E6%8B%8C%E7%82%92%E9%B3%A5%E6%A6%95%E8%91%89%EF%BC%8C%E4%BA%94%E5%88%86%E9%90%98%E5%8D%B3%E5%AE%8C%E6%88%90%E4%B8%80%E7%9B%A4%E9%B3%A5%E6%A6%95%E9%87%8E%E9%A3%9F%EF%BC%8C%E5%B0%8D%E6%96%BC%E9%87%8E%E8%8F%9C%E4%BE%86%E8%AA%AA%EF%BC%8C%E9%80%99%E5%91%B3%E9%81%93%E9%82%84%E4%B8%8D%E8%B3%B4%E3%80%82](https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%9B%80%E6%A6%95)

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%9B%80%E6%A6%95>

<https://n.sfs.tw/content/index/11398>