

命題委員姓名：Tuwaq Masud 杜佻克·瑪蘇筮

主題：廚藝大考驗——刺蔥烹煮

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" 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：噶瑪蘭族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

在花東的沿岸地區，以豐濱鄉及長濱鄉為主，是噶瑪蘭族人的主要分佈區域，當地尚有阿美族人。根據當地阿美族及噶瑪蘭族的耆老們口述，原先當地的阿美族人不會食用刺蔥，在與噶瑪蘭族人交流後才開始作為食材。

今日，即便阿美族人與噶瑪蘭族人都有食用刺蔥的習慣，但是兩族的飲食文化不盡相同。刺蔥在阿美族的料理中多如九層塔般，僅作為增加香氣的調味料使用；對噶瑪蘭族人而言，刺蔥是一道菜、完整的一道料理，而非僅是調味使用。

噶瑪蘭族人會採取大量的刺蔥煮成湯，或搭配地瓜葉、川七等蔬菜，原則上此料理的主角是刺蔥，整鍋湯都是滿滿的刺蔥。刺蔥必須經過長時間的烹煮，才能軟化葉子上的尖刺。此外，由於噶瑪蘭族人是大量煮成湯的原因，因此刺蔥如果沒有充分加熱，裡面的生物鹼或其他成分會導致咬舌的現象。所以，如何能夠煮好一道刺蔥湯是須要智慧與經驗的。

在過去噶瑪蘭族耆老的飲食文化中，會刻意將刺蔥湯放在室溫中幾日，使其發酵、冒泡、酸化，成為一道傳統噶瑪蘭族佳餚。

關鍵字（最少一個）：

刺蔥、生物鹼

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

刺蔥含有豐富的生物鹼等可能會導致人體過敏的成分，跟芋頭一樣，未充分加熱會咬舌。

參考資料或網址（若無可不填寫）：