

命題委員姓名：曾國義

主題：龍葵的重要

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 checked="" 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 checked="" 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：布農族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

龍葵(sanglavhudu)又名烏甜仔菜、黑甜菜、烏籽菜、苦葵、天茄子、牛酸漿，為一年生草本植物，採集季節四季皆有，但以春、夏尤佳，植株的繁殖力強，環境適應力也很強，病蟲害少，生長地方於菜園、廢耕地或一般旱地，其生命力特別強，在農田或荒野、空地、路邊和排水溝等常見的春冬季雜草。

龍葵是原住民族經常食用的野菜，煮後略具苦味，據說有退肝火的功效，是頗受喜愛的野菜。將嫩葉洗淨川燙後以蒜頭、薑及醬油佐料沾著吃，或加上小魚乾煮湯，其嫩莖葉均可炒食、煮食、汆燙、煮湯，其味道微苦而後甘，也可以加肉絲炒或煮蛋花湯、煮稀飯，還有大家喜愛的泡麵加入龍葵野菜煮，別有一番風味。

布農族人常以龍葵來煮湯，喝起來有苦甘味，是宿醉解酒的湯品。龍葵的未熟果實為綠色，具有微毒不可食用，成熟後轉為紫黑色，可生食，滋味酸甜可口。是一個可安心食用的野菜，更是老一輩不可缺的傳統菜餚。

關鍵字（最少一個）：

龍葵、烏甜仔菜、野菜、宿醉解酒、傳統菜餚

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

參考資料或網址（若無可不必填寫）：