

命題委員姓名： 高 清 菊

主題： 手打糯米糕真好吃

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 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 checked="" 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 checked="" 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： 賽夏族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

賽夏族每年舉辦二次的 paSbaki'祖靈祭，是族群中重要的歲時祭儀。paSbaki'祖靈祭的食物是遵循傳統的飲食，而這個食物需由家族中的男子每次約 3~4 人一起依序合作手工完成，且需於糯米出鍋後馬上施打以及冷切後無法達到最佳口感。

paSbaki'祖靈祭的最重要工具是杵與臼，臼需要有承受施打的重力，杵需要能將糯米打成具黏性的米糕，所以施打者都由男性擔綱也會用力並快速的完成。杵是用實木並具有重量的木頭製作，但如何使用最省力的方式或借力使用也是值得探討的議題。又目前已有機器替代手工製作，其口感仍有差異，手工受歡迎度較機器製作佳。

關鍵字（最少一個）：

賽夏族手工美食

賽夏族祖靈祭

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

施力及省力

熱度與施打相關方便度

手打與口感及機器製作差異

參考資料或網址（若無可不填寫）：

http://memory.culture.tw/Home/Detail?Id=315199&IndexCode=Culture_Invisible