

命題委員姓名： 曾珍美主題： hlama tnekan~ 糯米糕智慧類別（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 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 checked="" 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：德固達雅賽德克語

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

賽德克族的喜宴、滿月、落成、過年和祈福活動...等，糯米糕一定要宴請客人吃，其象徵著是宴客主人最大的心意。

糯米糕的作法，必須先將糯米浸泡一晚，隔日早上取出瀝乾之後就放進蒸桶去蒸煮。煮熟後的糯米必須在有溫度的情形之下放進木臼內，然後用木杵一上一下來搗糯米，直到米粒被搗成糕狀。這時糯米糕的溫度還是很熱，所以必須快速的從木臼裡取出放到桌上，以免冷卻之後沾黏在木臼上不易取出。

取出後的糯米糕放到桌上之後，揉成一個手掌大的圓團再壓平，因為這樣的大小很適合拿在手裡吃。

關鍵字（最少一個）：

1. 糯米糕
2. 木臼
3. 木杵

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

1. 糯米的化學變化
2. 糯米的溫度

參考資料或網址（若無可不填寫）：

<http://chemed.chemistry.org.tw/?p=14781>

「吉娃斯愛科學」動畫第二季第 13 集「合作好滋味」