

命題委員姓名：Tuwaq Masud 杜佻克·瑪蘇筮

主題：是廚房還是戰場？石頭火鍋的製作細節

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 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 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 checked="" 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）：

族人去到海邊時，將檳榔葉鞘折成船型，裡面放水（老人家過去直接取用海水）以及採集到的海產，如：蝦、蟹、魚、螺貝、海膽等，最後將燒到滾燙的石頭丟入其中，利用石頭儲存的熱能將水加熱、煮熟食材，形成一道鮮美的海鮮湯。

石頭火鍋是因為手邊沒有可以直接放在火上加熱的器皿（例如檳榔葉鞘直接放在火上烤，裡面放水的話，會被燒破），所以才會運用利用石頭直接對水加熱的方式烹煮食材，避免植物做成的器皿損壞。

在海邊要準備石頭火鍋時，挑選的石頭非常重要。首先，要先升起火堆。接著在海邊挑選適合的石頭，也就是東海岸的麥飯石，灰色桌夾雜一點一點如同飯粒一樣大小白色的石頭。直接將適合的石頭丟入火堆的木頭上加熱。需要特別注意的是，不能隨便選用其他海邊的石頭。有些岩石，例如沉積岩等，石頭內部會有空氣，且硬度不太夠。岩石裡頭的空氣經過加熱之後會膨脹，導致整顆石頭內部累積的壓力過大，直接爆開來，石頭碎片可能會射傷周遭的人甚至射入眼睛造成失明。另外，即使沒有爆開來，經過加熱後直接丟入冷水中，岩石質地過於鬆散會直接碎裂，造成整鍋海鮮湯中都是石頭碎裂形成的小沙粒，難以食用。因此，石頭火鍋的製作最關鍵的地方首先即為石頭的挑選。

關鍵字（最少一個）：

麥飯石、石頭火鍋、檳榔葉鞘

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

火成岩、加熱、空氣、膨脹

參考資料或網址（若無可不填寫）：

<https://news.ltn.com.tw/news/life/paper/895900>