

115 年全國語文競賽臺中市複賽臺灣原住民族語言朗讀文章 【南排灣語】 國中學生組 編號 2 號

tjalja sanguaqan tua kakanen nua sepayuan i pasanavalj-- valeng

kasicuayan a qinaljan ayatua nekanga nu dingki a pulinglingtj, saka kedri avarac a maqati a tjakanen a nemanemanga, avana sika namasan pazangal aravac tu kemuda a penadjeng tua lami tua kakanen, sa inika sikapalakan nua kakanen, namasan pazangal aravac aicu a sengsengan.

izua martimaljimalji a sipadjengan tua kakesain, a maru: a vurasi ljuseljusen, cadapan drasi a pautad, pai maqati anga a pakacuacuain a penadjeng, nu kaljaqudjaljan nu kaljauraman anga izuanga lami a kesain.

mamaw uta a vasa puitaita a kivasa nu ita cavilj, maqati pasa lekuin a vasa sa capai, sa sanaradji, pai saka maqati anga a pakacuacuain a penadjeng tu kanen nukaljauram na tacemkeljan.

pai kasicuayan ka nekanan nu ping-siang i qinaljan, kudain a penadjeng tu inika sasequ a vutjulj nu aya itjen, aven anga a velang a namasan papadjengan tu vucutj i pasanavalj ta se payuan, patjetucu aicu a venaleng namasan paravac saka sanguaqan anga tua kakanen nua senavalj tua sepayuan.

tja kudain nu venaleng tjen? azua tjauculjuin a vutjulj puqatianan tu pacengceng tu inika sikasasequan, sa duveci tua tjauka adradj a

pinuqatianan, sa pasa tua kapuai tuki galasu a kana, sa vengtji a remukuz tu inika sikasavalian, avan asanguaq a valeng.

pai aicu a nemaljenguaq a valeng, maqati anga pakacuacuain a liaw a cavilj.

nu namasan paravac a qadaw nu izua qaljaqalja patjevutain anga aicu a valeng.

aicu a veleng sedjalep ita kaljaqudjaqudjaljan katua kavuceleljan a tja sansiaven. itua namasan pazangal a palisian, nu izua qaljaqalja i tjumaq, nu qemaljaqalja a i qinaljan, tjalja sanguaqan aicu a valeng a siaw. aicu a valeng namasan sikipucemcemel uta nua vavayavayan nu na pualjak, sipaseljeseljec uta tua ramaljemaljeng nuna saqetju. pai aicu a valeng namasan paravac aravac tua kakanen i pasanavalj tua se payuan, saka nakuya nu inika tjen a kitulu tu kemuda a manaya seman kakanen tua patjara venaleng.

南排灣的傳統美食－醃肉

過去生活沒有電，糧食的保存方法就很重要，地瓜削籤或削片曬乾，就可以將地瓜保存期限時間拉長，在雨季或缺糧有存糧可以食用。藉著火窯烘烤芋頭成為芋頭乾，芋頭乾就可以更久的保存了。沒有冰箱的傳統部落，肉品的保存是要靠肉品醃製；醃肉就成為南排灣傳統保存肉品最有效方式。

在重要的慶典，或有重要客人，招待部落的賓客的佳餚。醃肉也是婦女生產補身體的藥材。醃肉是南排灣的傳統美食，也是部落耆老們的美食智慧傳承。