

idaw sediq balay-- macu

Rmngaw ita ka rudan ta, macu u kndax daha spriq umaw ka rudan ta cbiyaw sa. dsun daha ka rhak spriq nii han daha muhuma alang, paru ka spriq nii dow mhru hiyi da, kiya ka idaw sediq dndxran hini ka ni-- macu, kiya ka malu bay uqun spriq!

Diyax cnduley ni, mniq nami sapah pyasan, rmngaw quri so uqun macu ka bakan nptusan patas, rngaun nami na, macu ni u niqan macu balay, macu dhquy, macu basaw bhuway, ini pntna uqun mi ssalu so uqun uri.

Bakan nptusan patas pshlayan nami na tmikan macu mi smalu hlama dhquy, tmsa ka bakan nptusan patas, dmikan ta macu mi smalu ta hlama dhquy macu, asi ka niqan sru mi duhung, kiya ka tduwa ta mkan idaw macu mi smalu hlama dhquy. so bey snhulis ka tmikan macu mi smalu hlama dhquy nii.

Buwax macu ni egu kluwan ka ssalu niya, tduwa ta qmamas wawa, smaru sinaw balay mi smaru hlama dhquy, mniq ta alang sediq tndxran hini, asi ta ka mtruduc ka malu waya rudan cbiyaw ni. rmngaw kana ka segiq,

kiya ka wawa qnamas sediq, sinaw macu mi pshlam macu malu balay uqun mi mahun sa. So kana malu uqun ita sediq ni asi ka muda smsun paru ka alang spuun ta mkan bukun mi kana sediq alang ta, so ni ka waya ta rudan cbiyaw。

原住民的糧食—小米

耆老說，小米是祖先從雜草中挑選出的珍貴作物，他們把雜草的種子帶回去部落播種，長大以後結成果子，這就是原住民的糧食。

Bakan 老師介紹跟小米有關的種類，有小米、糯米、白米等，各有不同的口味與食用方式。我們體驗搗小米、製作麻糬，Bakan 老師介紹杵和白、搗小米及製作糯米餅的過程！小米可製醃肉、小米酒與小糯米餅，美食常見於慶典中，用來與來賓和族人分享，展現珍貴的傳統與生活智慧。