111 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【茂林魯凱語】 國小學生組 編號 4 號

maragi nga kueneta ku akangkanata

mumu ka lesélinga(lalilinga), ucingele mumu ku tévlake mwa si sépégisu mu na pethé dra tibava? tumanedra sikiulane si lakecɨngé. makasi ikini bɨcɨngɨ kɨbava ka amani ku tmanata sakikéta ka ang Dradrɨkaɨ. makicɨngé kini. iku yienela ka takthadra tepakdrarua si iké makcɨngé na ku tulunédra viene, ku tɨlalédranga ka mutebava madia  ku bébibé na patɨnanenga. luva ka tkitha dra ku marudrenge ka duru ma ungulu dia ku tébɨva nedra na bɨcɨngɨ. ina parevalela si thabthabre ka iduru unglu. ku yienela ka tulunéni sapakilivu na bɨcɨngɨ kɨbava ka, ina bɨcɨngɨ ka sakura macingé sesa na cvélé ukuvale prabu si kɨbɨcɨngɨ. makasi kné nga ka, sikiulanenga, ungungulu na bɨvɨ, tumania nga ka tédranga tulunéni, mra miti pitikurathɨ buetta srkikéta ang Dradrekai ka pangulane nga miti dia.

ku patemani na péthéni tɨbava bɨcɨngɨ ka, palalé la mra dia ku asiri buane nga na bɨcɨngɨ sɨngɨ bothɨ bathɨ.

si lapua pcaculuku kene, mara pédra nga ka lapwa cɨluka dia ku bɨcɨngɨ, tépuru, ipsakura pitidunga. aki na muguru gurudra ka lapwa bulu dukura dro dra pitiru kuci. si lara pwa bulu savra poulongo, lara na atuku tukangenga na aregɨngɨ pwa bulu perese, sukénga sareké lrimé dra iké nono drordrarse, lara pwa bulu na matɨlɨke aclé siekete na amédra nga na thɨlɨdɨ ka lapwa bulu cɨbake, pwa susubu iduru mwa bsɨbɨ iya! muyi dra nga pitu na viene osɨbaré made ku skatusu dra. riglu tébiva nedra na bicingi ka mketinga miya. makasi ku midra ivakta nga ka idurula mra ungulula, amwa nganga miya tlalé si marudrenge mingulu ku tébɨva ne na matusu si lagarnge ku tébɨvane dra na bɨcɨngɨ. sukétanga amani kini akangkanata ka Drukai ku maragi nga si lakcɨngé sapikiluvu dia.

111 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【茂林魯凱語】 國小學生組 編號 4 號

傳統美食

小米酒在魯凱傳統社會裡，非常重要，可以說是聖品。因為只有在豐年祭或特殊意義的日子，頭目才會下令婦女製作，而且只有年長的長輩才能，年輕人是一概不准喝，也沒有資格喝。過去小米酒之所以在我們社會占那麼重要的地位，主要原因於小米昂貴，種植不易，一年只收割一次。再看看現代的社會，不管男女老少都喝酒，不但無意義而且傷害自己的身體，完全扭曲了族人的精神。

先把樁好的黃色小米洗乾淨，在這之前要先把蒸籠溫熱，然後把洗好的小米放到蒸籠去蒸，大約半熟後才到入搗臼去搗成黏黏的。再盛到大鍋子和高粱和在一起，用手去揉捏，在揉捏之際要加點冷水，一直揉到像粥一樣稀，才裝入酒甕裡，最後才封起來，大約一週後就有香味可聞到，表示小米酒已經好了。但是，不是好了就可以喝呢！還要請大頭目及有聲望的長輩一起來品嘗這盅又香又濃的小米酒。