

111 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【汶水泰雅語】 國中學生組 編號 1 號

gaga' na tumamami cu qaqasinug

tumami ku nanabakis cu cunga' gi naki kaingasun tikay sunku ku naniqun maha limanglung. mutu tumami cu qaqasinug i lahulahu, kiya ku bawwak, para, yapit, waqanux, ru mit i raragiyax. kiya ku qulih na mananakis, kakuwas, bangus, ru tulaqiy i gawgawng ka tamamian na nanabakis uwiy.

kakanayril ku mutu tumamami i qutux cu imuwag, ana muwani ga atuna makarux ku mamaliku ga baq i tumamami uwiy. kiya ku qaqasinug ga ana kanuwan ga balaiq i tumamami. patumami ga asiki manamanama' sunku cu buwax na bulaseh. alun ku buwax na bulaseh ru pahapuyun, masay laga takuun ru basiqan ca ginu'. mabasik ku mami laga sukuun tikay cu timu' ru talaman ku mami ru tatimu' tikay laga, alun ku qasinug ru siimag cku mami. macka kakian na mami kahabag ku hi na qasinug laga, takuraun ca batakan na qawran. cku hani hiya laga ini usa magal cu qawran i ragragiyax laru mabaybay cu gumu' cu tatakura cku tinmamian. tarahgun umumuk laru ini waani la. tayhuk cu maka mapusan riaux quga qutux buwating ga masay ku hi na qasinug ka tinmamian ru baqun maniq la. qasinug i gawgawng hiya ga maka magalpu quga maka magalpu mamatu

riax laga masay laru baqun maniq la. i mahulaqi ga tala'tu ru ingasu ini kasay, i gabagan ga ini kanga' ru masay la gi makilux.

tumami cu qaqasinug ku nanabakis cu cunga' ga, mutu naha niqun nanaq quga sinaga' naha cku ruma' naha. niqun nanaq ku tinmamian ga talan ru masay laga niqun la. manubuwau cu quwau ku nanabakis ga balaiq naha i siramat ku tinmamian gi tatimu'. atuna sinaga' cu ruma' ga sukuun cu ingasu ru muwah ku rumaruma laga alun ku tinmamian ru siparamat naha.

tinmamian ga yani ku capaang na raramat naku nanabakis. cuku hani laga ini qihli maniq naku ululaqi' ku tinmamian na qaqasinug i lahulahu la gi payux ku ananauwan ka raramat ka baqun mabaynay. asiki laga tiku nanabakis ga mutu tumamami na gi saha hiya' naha niqun ku tinmamian na qaqasinug i ragragiyax. habag ku nanabakis maha, asiki makibaq tumamami ku kinabahan gi naki mamu ini ungii ku tumumami cu ananuwan na qaqasinug ka sinbil pasibaq ka gaga na Itaal.

醃肉的習俗

以前祖先用鹽醃肉，想把食物存放久一點。他們會將獵到的山豬、山羌、飛鼠、鹿和羊醃起來，也會醃存河裡的苦花魚、蝦、螃蟹和鰻魚。

通常是女人負責醃存食物，也有些勤快的男子會醃存食物。只要有肉品，不論何時都可以醃存。醃肉之前先準備再來米，煮熟後放在圓箕上等飯熟，灑上薄鹽，把肉和飯攪和均勻後放入竹筒內密封存放就製作完成。現在醃肉不再使用竹筒，而用筒子存放。天氣熱時，約二十至三十天熟成；河裡的動物約十至十六天左右就熟成。

醃肉不是自己吃就是招待親戚，自己吃的醃肉熟了就吃，喝酒時拿來，要招待親戚的就放久一點，朋友來訪時招待。

以前醃肉是主要的菜餚。現在的年輕人不是很願意吃醃肉，因為有各類菜餚可以購買。長輩還是會醃存野生動物的肉，因為他們認為那是美味的食物。許多長者認為，子孫們應該學習醃存肉品的技能，才不會忘記祖先留下的醃肉文化。