

abai

kai abai ki Dreka ka taikala si sana niyarakaiya sa doray waga ka abai amiyata, si lra makaelraelra kai tadare'a, ka maelra kwadra nagani ki abai, lro kalralisiya ki beceng lro twabai, ka ni tobonga lra cabo arakai sa alabolro, nya labolrwa, si kai droma kai abai kadro arakai sa alabolro cwabo, kwadra kadro ni tobonga ka beceng si kagay ka cinabocabo amiyata, kai lra siya 'elreng lro 'asali si ki 'elreng lro, nito bonga kadro ka beceng kadro arakai sa alabolro cwabo kaivai ka cikele amiya, kwa dra nitobonga ka levege lra dare'e toti momologo, ka 'oraythi sa botolro ka valithokai, lro 'olalidringa si mwala si dokolo ka nidokola amiyata, lro 'olalidringalro si mwala si kake'ele ka binereberes, kwadra niyabaka ki balrebalre ka halidri, lro kolroso sa borasi 'acaciboko sa beceng si aga 'olalidri nga ka 'inoborasiya amiyata, si lro 'wacilray ta si aga trohoro ka sinese, kai koray lra 'awa tobo si cabo arakai sa alabolro cwaba ka ragerage, kai beceng lra arakaiya sa biya ki tay cwabo ka nito ominga, si kai yasane nga 'aeza lre nga ki tato ababaza 'adongongo nga.

ki taka dalrama ne lro si twabai, si tara arakai sa alabolro cwaba asi lro iyata madalrame ki alabolro makaele, asi lroiyata kai doray lro kaneta

kadro ma thariri kai bicoka ta, kai alabolro 'wasakaele 'ilang lra kadalram ma ka naele, ini linga kai raythi yakai kwadra kadro madalrame kwane sa botolro, si ma ka elrelra nga kai ta 'oraytha, tarokokonga toma kaelraelra nga ki tato ababaza, si kai madalram maelra ka kacalisiya si katha odrava kai 'ai rangenga madalrame sa abai kwane, odrava kai bae ka twathariri ki kana omasa neta amiya, si lra 'awa 'aibi ki beceng twabai kai raithy yakai kwadra madalrame 'awa ciboko idra tinobonga idra cacase, kai ya sa nenga aro takala kai madalrame kwane.

ki abai ki kacalisiya inilinga kai niya rabecega twabai, ma dalrame aramoro, inilinga kai takanekanea kai madrow kai tiyam maelra kwadra, inwa saesatedra lramanikai ni'a sa tesatedra ki caiciping, maelra kwadra niwawa swatedre ki dadethe lrama ni kai amani lro ka wakelra mala, si kai yasa wdravalro talima kai twabai ikai lro kai maka kisilrang, lramani kai kiya labolrobolo ki sali ikai lro kai maka kisilrang maelra asi lroyata ka maelra ka 'inodro liya, amwa legelege mala inilinga lro odalre kelra ka sasevere kadrwa ka am a mala lra mati bangabange idra wa cogonga.

小米糕

只要是糯米做的、煮的都叫 abai。不同的作法有不同的名稱。遇到小米收穫祭時，把磨過的小米用假酸漿包起來的叫 abai，沒有用假酸漿包的小米糕叫 cwabo。用小米粒包的是巫婆要拜拜用的。如果要拜靈時，是用磨的不用米粒，用假酸漿包起來叫 cikele。用磨的東西做成湯圓有包豬肉叫 valithokai。用蒸籠去蒸，倒出來叫 nidokola，做成一糰糰的是 binereberes，在桂竹裡放糯米去煮的竹筒飯是 halidri，用地瓜刨絲，與小米混合放蒸籠叫地瓜的 abai。把芋頭磨成粉跟假酸漿包起來叫 ragerage，若用芋頭葉包起來的叫 ominga。

現在，做 abai 時還是喜歡用假酸漿包起來，為什麼呢？因為假酸漿能幫助消化，有人不喜歡吃包豬肉，有包雞肉的，也有用紅藜跟小米混在一起做 abai，或是把餡混合後，磨粉加上薑黃。

現在有很多人喜歡吃原住民的 abai，尤其是用小米做的 abai，有些大賣店，有各種的配送，有宅急便，也有自己取貨。

現在做 abai，有時會來不做，因為月桃葉跟假酸漿不能人工種值，要到山上採集的，若遇到下雨颱風，就沒辦法採集。