



# 羅浮

悠遊羅浮拉號



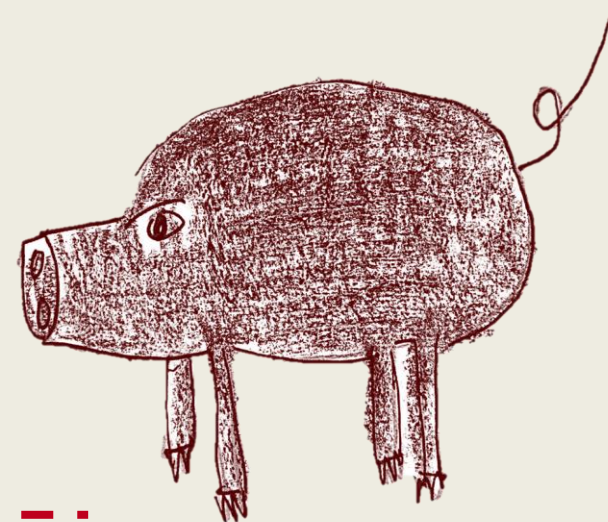
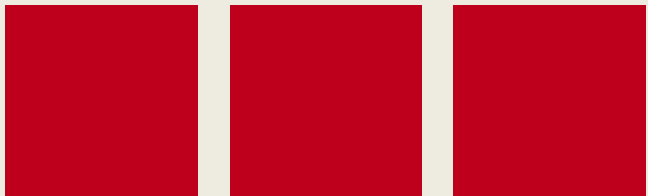




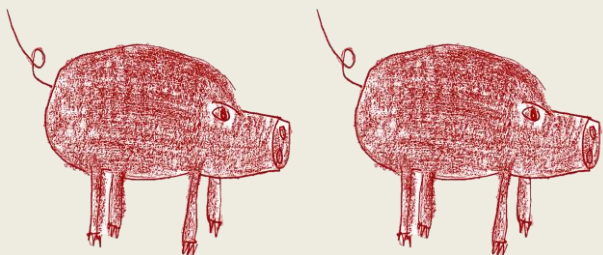
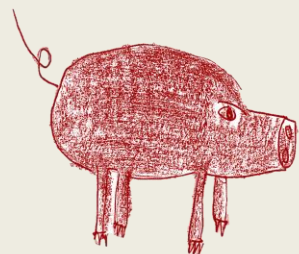
## 羅浮小米園區

小米曾是部落賴以維生的主食，許多部落的傳統文化，都圍繞著小米的種植。小米園區以小米為名，透過復育泰雅族傳統小米種植，復興泰雅族傳統的五大祭典。來到小米園區，不但可以了解到泰雅族文化和祖先的智慧，也能夠透過手作工作坊體驗泰雅族文化，還能夠品嚐到美味的部落美食喔！





- 
- 10:00-10:30 通關密碼~報上  
你的泰雅名
- 10:30-11:00 泰雅醃肉DIY
- 11:00-12:00 餐具自己做
- 12:00-13:30 瘋狂烤肉趣
- 13:30-14:00 跳舞吧
- 14:00~ 歸賦



小米園區  
體驗

## 悠遊羅浮拉號各點小故事



### 泰雅有機蔬菜達人

原本非務農並有高學歷的達人，因緣際會接觸有機農業，覺得非常有意義，毅然決然地投入到有機種植的推廣。原本在南投的達人，歷經輾轉來到了美麗的羅浮，對於這裡的山泉水讚不絕口，讓種植的蔬菜美味提升。達人全心全意的投入，以科學的原理來創新各種有機種植的方式，找尋出最適合蔬菜健康成長的種植術。其種植出來的蔬菜甜度和水嫩度無可匹此外，顏色和外觀都是上乘，打破一般人對有機蔬菜醜陋的形象。達人吃著現摘的蔬菜驕傲的說，吃他的蔬菜絕對不會黏牙，因為他的蔬菜，纖維之細絕非是一般的種植可比。從這，不難看出達人對於有機種植的熱情和對土地的關愛。



### 蝦水香菇達人

★哈用偉浪/098-121 650  
香菇達人從小跟父親一起種植，學習務農，曬出來的香菇有濃濃的自然土味，肉質軟嫩。香菇種植是一門高深的學問，從選擇對的菌種、適合生長的水源、溫度和濕度的控制、水頭的面積和種植、預防天敵等，真的是說也說不完，但是達人卻滔滔不絕，越講越起勁，從他看香菇的眼神中看到對香菇的情愫，並堅持每一個步驟完美。達人也不斷地學習更新的知識，曬出更美味的更香濃的香菇。



### 泰雅台灣鯛魚達人

★連翰文敏/0989-608 281  
引用山泉水所飼養的台灣鯛，肉質比一般市場上的台灣鯛魚更細緻，味道更甜美。然而高山餵養比平地更為不易，山泉水的養殖，比平地花費至少一倍以上的時間。達人經過嚴格的控管水管、水溫、密度等，才能夠確保美味的品質。然而鯛魚的養殖只是農場規劃，自然生態的一部分。未來也將打造有機種植，讓大家可以吃得到美味又安心。



### 泰雅鱒龍魚達人

★卓耐順/0926-749 822  
專業開闢龍漁場目前養殖鱒魚、黃斑斑和鱒龍魚，農場的主人早期在外打拼，因父親過世，不忍心從小跟隨父親一起照顧的魚池就此荒廢，便回到家鄉，接手父親留下的魚場。鱒龍魚肉質細緻鮮美，全身都能夠食用，具高營養價值，但飼養極為不易。鱒龍魚只在乾淨的山泉水中生活，水溫和水中含氧量都特別要求，必須相對保持均衡，魚才能夠健康的成長。



### 馬告辣椒達人

★羅念慈/0989-100 909  
原汁原味功效顯著的馬告辣椒醬有特有的香氣，這個香氣就是泰雅傳統香料-馬告(俗稱山胡椒)。馬告種植不易，達人製作馬告辣椒醬的主要原因是希望部落傳統的味道能流傳下去。許多年輕一輩已逐漸淡忘傳統，而味道卻是最容易喚起人們回憶的媒介。



### 三光五月桃

★合作社/03-3912660  
三光五月桃合作社位於北麓山麓的三光境，鄰近桃園拉拉山，種植低海拔水蜜桃品種『春蜜』和『夏蜜』兩名。春季時節，三光粉嫩桃花盛開，水蜜桃於五月時節結成果，因而得到『五月桃』的美名。三光五月桃合作社是由三十餘位五月桃農友組織而成，由教育部的數位機會中心輔導農友成立『三光五月桃』的部落品牌，堅持以對土地友善的耕種方式，遵從古老祖先的智慧，與自然共存。並以照顧部落弱勢的社會企業為範本，將營收回饋到部落，照顧有需要的老人與孩童。



### 泰雅水蜜桃&甜筒達人

水蜜桃和甜筒是復興區的特產，然而種植有機無毒的果農占少數。達人兄弟們，原本都在外打拼，因父親年邁，希望兄弟們回家幫忙，在開始接觸了水蜜桃&甜筒的種植。從原本的一竅不通，到現在朗朗上口種植心得，其實經歷過很長的努力。為了環境和健康，達人開始了有機無毒的農業種植。要讓有機水蜜桃和甜筒跟市面上加入大量化肥的水果比，種植起來更為辛苦，然而健康才是最寶貴的。經過一番努力，達人終於種植出又甜而不膩、香氣濃郁、肉質綿膩的有機無毒水蜜桃和甜筒。



### 泰雅獵人

打獵在泰雅文化裡是非常重要的也是考驗男孩轉變成男人的一個必經過程。泰雅將獵達人遺傳祖先留下的智慧，利用大自然的資源製作各個功能的器具和陷阱。除了傳統射箭技術必備外，觀察獵物的追蹤術，決定一天的收成，最重要的是遵循祖先的智慧，在特定的季節打獵，只獵取需要的獵物，讓大自然能夠生生不息。



### 泰雅小米園區

★0927-737 877  
小米曾是部落賴以維生的主食，許多部落的傳統文化都圍繞著小米的種植。小米園區以小米為名，透過復興泰雅族傳統小米種植，復興泰雅族傳統的五大祭典。來到小米園區，不但可以了解到泰雅族文化和祖先的智慧，也能透過手作工作坊體驗泰雅族文化，還能品嚐到美味的部落美食！  
◎桃園市復興區羅浮里4鄰94號



### 小米園區體驗行程

- 1000-1030 過關密碼~報上泰雅名
- 1030-1100 泰雅醃肉DIY
- 1100-1200 餐具自己做
- 1200-1330 瘋狂烤肉趣
- 1330-1400 跳舞吧
- 1400~ 歸賦



# 泰雅職人



# 泰雅五大祭典



## 五大祭典

### 開墾祭(一月)

墾植前需要尋找一塊適合的土地，家中長者會帶著有工作能力的家人，一同尋找自然條件優良的土地。等待晚上祖先託夢，夢吉則開墾此地，夢兇則繼續尋找。

### 播種祭(二月)

確定墾植土地後，緊接著就要播種。播種儀式多在早上舉行，需在雞鳴前起床，準備蒸熟的米糕、溪水、小米酒、山豬肉、12種舊小米和小鋤頭一支。儀式在耕作地舉行，用小鋤頭鏟地，然後向祖靈祈福，播撒小米種子，祈求種子全部發芽。之後攤下米糕和山豬肉，埋於祭田中央，傾酒其上。最後將剩下的祭品由耆老送給家族分食。(家中所留的火種不可熄滅)

### 摘穗季(六月)

泰雅族在採收小米前，會有一個儀式叫做摘穗祭，部落耆老帶頭先摘下7株小米穗，隔天再摘5株小米穗，掛在傳統家屋上。除了象徵豐收，最重要的是要把最好的小米留下來，作為播種祭的種子。

### 收穫祭(六月)

在小米成熟時，耆老召集族人，討論收割前規定事項，請各家在清晨派人到小米園地，邀請親友、鄰居協助收割，並在行前舉行虔誠的祭儀。

### 感恩祭(九月)

感恩祭典當日，全族動員分工。一大早女人們開始蒸糯米，並打成米糕，男人們則將切碎的山豬肉用野桐樹葉 (Abawlihang) 包裹起來，並用煮過的麻繩跟盛酒的竹筒綁起。各家會派一個男丁到祭祀的地點(以單數為主)，把竹筒和野桐樹葉包拿到樹上吊掛，此時耆老舉行祈福儀式，用古老的迎唱呼喚祖靈(Ulux)。祭祀完畢，沿途回家要跨過火堆，象徵與祖靈分隔。此祭祀除有薪火相傳之意，更是祈求來年大豐收，族人平安。