

113 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【鄒語】 國小學生組 編號 3 號

muyo maine'e ho pei'i

“muyo maine'e ho pei'i” isi na'no taseolui ho isi talui na eni,  
o'anate 'ahuyu ngoseo ci yaahioa, at'inghi to a' umtusi, o'amos'a maiicana  
hia sonute! kananazu o'amos'a maita ito ta'cu'ha maitan'e. paavi si tvofuesa  
ho mayo to fuesu, hocu paavi 'o ngasu, tec'u meelu mais'a mo tipo'e, zou  
akameosu tiafo tomo mav'ov'o cimo mafe ci ma'o'oanu.

lano mainenu 'ola hia apapepei'ia, te'ono a' umta eusvusvuta, 'a mi'o  
no'so 'oha yubankake, ahtuo'te i'totohungu ta'u meelu m'oc' uhui topai to  
ketbu, homo'so t'ozu 'o isi sia ci 'oanu, la'uc'o meelu boemi to hopi ho  
sicngi, si'usna to os'o poa bichipi to ketbu cimo kahkumnu ci mongnu no  
pcoknu, ta'u ho'usna to huahua hocu huahua, hocu boemi to apngu ho pusi,  
yaicacu ho'usna tomo smolenge to paayae ci suhngu.

'ola titha homo me'eni, pantomo tacvoh'i pantomo mais'a sufeoa,'ola  
titha to mamameoi, 'so angu ecvuhu ho angu tacvoh'i, honcino  
tisufeo 'so 'oha zomateno, hola me'eni 'a teko cohivi, honciko anga tuyuca  
ma tako tifucu'ua, honciko anga 'oha tuyuca tako paehocneni 'o pngieisu, ho  
maica honciko 'oha zomateno to taicosi, ma tako zoyuhi. ne mo'un'ala oko,  
o'ula tuteuyuna ho ocia ciha, 'amaosila meoino t'utei ho kuici koica to nia

ba'i'u. ta cou 'e isi tuyafa ta ketbu ci 'oanu, alas'a ahta a'hi'hisa, 'aisino  
faeni no ba'eton'u, zou lato enuua 'e ma'o'oanu.

cu zoepungi, la ake'a poefu'a 'o suhngu ho poa mi'ieia, tac'u  
yoemucua ho bumemeala peo'usna to apngu hocu pusi, 'o h'isi la a'pu'puya  
ho soteuyuna ho sia, honci meemealu mopsu, la tisonu ho yonghu ho isi  
aiti, 'o teususi la mais'amo tma'hongu la hohteuyunu to taicosi. cu  
aepunga,'o fuesu la ho'usna to tvofuesa, 'alano maica tac'u aepunga 'e  
aoyocusi tala muyo maine'e ho pei'i. zou honci suu-- teko kaebuhe ngoseo  
ci tmuvci, honcieno o'te kaebuhe muyomain'e ho pei'i?

## 先回家煮飯

「先回家煮飯」聽起來悅耳動聽，不用辛苦工作，但沒那麼簡單！不是我們所想像，打開米甕取米、打開瓦斯爐，像變魔術般，變出豐盛好吃的菜餚。

如何備餐？個子不夠高要墊腳才會取到米倉的稻穀，儲存的糧食多時，可用 hopi 撈米倒入很粗的麻竹筒子，倒入 huahua ho 磨米，再用米篩器篩除米糠，倒在 payai 上面的木臼。

打米用的木杵，有長條狀、有煙斗型，大人用的太重、太長無法使用，用煙斗型又打不準，只能用媽媽專用，短又輕。打米時，手握過緊會破皮，過鬆會掉米杵，若打不準正中央會掉滿地，小時候曾偷懶用掃把掃掃丟掉，被祖母大聲苛責嚴厲訓戒，鄒族人不允許從倉庫取出的糧食浪費，那是小米女神的恩賜及對食物的尊重。

打好後，推使木臼頃斜，再用手將米撥入米篩器篩除米糠(細米糠收集置存)，篩除米糠若技術好，動作優雅流暢，未去穀稻米粒像是很聽話的集中在中央地區。完成後將白米倒入米甕，才正式完成「先回家煮飯」的前置作業，若是你，你會想辛苦的砍草或先回家煮飯？