

mapahusil mas maibabu tu taiklas

Habasang a Bunun mais mapadangi hai, maza itu mabananaz tastulumah hai mapalsanus mas nakaunun anis nahudan i naispinaskal mas nasizaan mas maluspingazcia tu kautusyang, maza mastaan a kanadaan hai siamas babu anis davus.

Mais mapahusil mas maibabutan hai, saunalumahan, mais papia a isuu tastulumah hai, sanpia'un amin mahusil. mastaan amin mais saus'anan mas simal at saus'anan mas laas, mintanaan mais saun ciunan, sanasia mas babu tu pia a pinataz. kinuzin hai, satatasa mas maituhnaz. mais kautusyang hai satuhnaz, mais paicilain hai sabalang.

Haitu aiza tasa aunvaiviun, siamas masha. maza masha'an hai mansian ciancia tu simal, saicia a itubabu mastaan issimalan. maza masha'an hai isaunvaivi ishusil sian tainilumahcia tu paicilain.

Mavia a paicilainan tu saunvaiviun mas masusimal tu masha i? Mavia tu nitu saunvaiviun mas laas, maishai tuhnaz i?

Amu hangsia i habas a bunun hai, pavaian mas silu, at icinakav mas simal. pahasia simalan hai pahalhalavan tu kakaunun, aupa mahtu a simalan ka'unian mas silu, namahtu maisinin ispi'ansum mas kakaunun.

Ungat sintukuabin tu imi a sain i?

Taismitasa: sinkasalpu anis sikadaidaz mas paicilaincia, aupa sizaun mas bunun at isian mas vaivi tu asang mihumis, pishaiapun tu kadaidazun mas ulumahun at namasvala a saia idiip, musasu namaduaz minsusuma tantungu mais aiza itu ulumahun iskuzakuza.

Taismidusa, ispihuhu mas itupaicilaincia isian isaicia tastulumah tu ngaan. aupa mais ma'adas a paicilainan mas masha kulumah hai, masnaskal amin a tastulumah i naaiza'in a ispinanambuh mas pandian tu simal, mais mauupacia hai, namatumashing a tastulumah mas mavalacia at mais lakua'in dau a itupinilumahcia a ulumahun aizaan mas is'u'ampuk hai, namaduaz a tastulumahan ma'avun mas saicia kusian ulumahun min'amu. Mais mauupacia hai namakanadidiipin a tastumavala'a tu mapakasial, mapaka'akvut, mahtu amin a sain tupau tu: ituBunun isian minmavalatan tu taiklas

Kata ituBunun tu mailalangna, makua a isuu sinaduan mais pali'uni mas saitaan tu taiklas i ? nii'in aupa samamuah mas simal i?

分豬肉的智慧

傳統上，布農族結婚時，男方會準備宴席的各項所需，提供給女方親戚享用。

分享豬肉時，以家庭人口數為基準，一家幾口，就是分幾塊。肥肉與瘦肉分開，依豬肉的份量決定分配幾輪。肉骨部分，女方家族分得大骨、女方 paicilain 分得肋骨。

但是，有一塊器官另外分，那就是腹部上連皮的肥肉，叫 masha，只分給女主婚人的 paicilain。

為什麼是這個滿是肥肉的部份要多分給 paicilain？而不是多分給肉骨呢？

原來，古時候，物資缺乏的時代，肥肉是珍品、搶手貨。因為可以榨出香味的油汁，給食物增添美味。

為何要如此做？第一個是為了表示對 paicilain 的愛護，讓他在異地精神上有寄託依靠。

再者，也因兩親家建立友好關係，進而使 pacilain 在夫家的互動關係保持良善。之後，夫家也會支持婦女回娘家參與各種活動（祭祀除外）。這是我們布農族親家互動的文化設計。

我們布農族後代，你認為呢？肥肉還會很噁嗎？