

捕飛魚的工具(漁網、魚叉…等):

在新社大部分的捕魚方式是魚網,魚叉,  
如果是龍蝦或其他貝類九孔等,都是潛水下去抓  
飛魚適用魚網下去捕撈  
現在漁網方便取得,所以很容易被丟棄  
以前的魚網都是要自己製作,所以會花很長的時間處理  
製作漁網的材料有黃槿樹的樹皮,或者構樹的樹皮跟芋麻

族裡的人如何分工?

在部落裡沒有分工如何處理魚貨

現在都是家人一同處理

當然如果是需要耗體力或搬重物的工作,基本上就會是由男生主導

飛魚常見的烹煮方式?

以前在部落,漁船上岸後,婦女就開始刮魚鱗,剖飛魚清除內臟然後曬乾。

以前飛魚處理方式有:曬乾,醃製,生魚片,煮湯

在二十幾年前,新社族人林金花女士,將自己研發的烤飛魚參加全國原住民烹飪比賽,從那時起,大家開始對這個不太好處理的飛魚有了更深層的認識,進而推廣,大家開始研發自家的料理方式,讓飛魚變成市場新寵兒。

新社國小也將飛魚編排在文化課的課程中,讓部落的飛魚文化及相關祭典(海祭)更深入孩子們的心中。

海祭祭祀的用品有豬心、豬肝、瘦肉、酒…等(祭祀物品確認)

每年刺桐花開的季節(約 3-4 月),就是飛魚洄游的時節,以前其實大家在抓的並不全是飛魚,而是在後面追捕飛魚的鬼頭刀。

每年族人準備出海前,一定要先告知祖靈及海龍王,會在海邊 **pasepaw**,祈求祖靈保佑族人出海平安。準備的祭品是豬心豬肝豬肉白色的酒及紅色的酒

祭品準備 1.:將豬心豬肝豬肉切成小塊,用竹籤將豬心豬肝豬 6 塊依序串成一串每位祭祀的人一人一串

2.竹杯

3.香蕉葉 (鋪在地放,擺放祭品用)

4.白色的酒(現用米酒代替)

5.isi 噶瑪蘭族的酒釀(現用深色的酒保力達或紅酒代替)

6.檳榔及檳榔葉

7.香菸

以前族人會自製酒,有 **Raq**(白色的酒)及 **isi** 酒釀。以前的酒是用舊米下去釀,而以前族人的糧食不會太足,要用來做酒真的不容易,所以,酒在當時是非常珍貴

的東西,只有在特殊祭典(pasepaw)時才會拿出來使用。而 isi 是在原住民部落中,是最為特別的製酒方式,在其他族群是看不到的喔

海祭儀式:

1. 由年輕族人將祭品放在鋪好香蕉葉的沙灘上
2. 首先由頭目帶領男性耆老及男性族人到海祭場地,開始祈福
3. 再將串好的肉,將前三塊(豬心豬肝豬肉)丟到海裡。再將竹籤插在沙灘上
- 4.最後由頭目帶族人一起唱海祭的歌曲。儀式結束

在祭祀過程中女性不能靠近祭祀的海水(不能下水),除了女性,如果老婆已經過世的男性,也不能靠近祭祀場地。

(原因)長輩們只說會犯禁忌。像是家裡如果有人(先生)往生,那一年裡,太太是不能到海邊的,如果偷跑去海邊,剛好部落有人出海發生意外,大家就會認為是太太不遵守禁忌而造成的意外

。