

yakan 菜 與 kanen 飯 之 飲食文化

傳統社會中，達悟族人的飲食文化在男女之間有清楚的食物生產分工，故有「女人找飯（kanen），男人找菜（yakan）」之順口溜。依傳統生活之分工，女性必須上山採水芋及地瓜當一日之主食，而男性則在海上從事漁撈捕獵，以魚、蝦、蟹肉作為副食。

達悟族食物之分類系統極度龐雜。以魚類之分類為例，可分作儀式性魚類及非儀式性魚類。其魚類飲食文化亦極具特色，依魚肉之品質大致分作oyode（好魚）及rahet（壞魚）。oyode（好魚）肉質細膩較無腥味，主要供給女性食用；rahet（壞魚）由於肉質粗糙腥味較重，故不供予女性食用。為維護女性做為繁衍子嗣之角色，族人按著魚肉的品質而訂出了規範，女性可食的種類因而較男性選擇性少。就文化意義上沒有所謂的男人魚及女人魚之稱，故許多研究的誤稱可能必需修正。

達悟族人 asa ka vahey 傳統家屋 的構築

為適應蘭嶼當地多風的島嶼氣候，達悟人發展出適合當地環境的建築物。達悟族之建築基本形式可分為：vahay（主屋）、makarang（工作房）、tagakal（涼台），達悟人asa ka vahey（傳統家屋）之家的概念即依三種獨立的建築物所組成。vahay（主屋）有冬屋之稱，露出的屋脊平行於海岸線，為長方形地下屋形式，高度約低於地面1.5至2公尺，內部大多分為三到四個隔間。前廊為休息的處所，前室通常為寢室，後室是藏放珍貴物品的地方，後廊則作醃製飛魚之用。makarang（工作房）有夏屋之稱，具有地下儲藏室而高於地面，靠在主屋前方並與主屋成垂直關係，係為慶典之時作為招待所使用，亦是拍手歌會主要的交誼場所。tagakal（涼台）為自地面升起之干欄式建築，由於蘭嶼島地處熱帶，氣候極為悶熱，因此夏季時以此建物作為族人談天休憩之處。

海洋民族之 拼板舟文化

達悟族的拼板舟不僅是生活漁撈的生產工具，更是海洋民族傳統藝術美學的體現。細膩精緻的雕刻圖騰花紋，船眼紋及人形紋皆代表不同家族之徽號，其黑白紅之顏色呈現，亦深具獨特意義。一艘曲線優美的達悟拼板舟展現了達悟人高度的藝術美感。蘭嶼的大船依不同木質的特性，以約二十七塊木塊拼接成型，並以木釘固定，完成的船身完全不會滲入海水充分發揮了達悟族人高度的科學智慧。

傳統上一艘刻上家族圖騰的新船必須舉行下水落成儀式，係為全島之盛事，全村及受邀之外村賓客皆著盛裝賀祝參與。下水落成儀式有通宵達旦的禮歌答唱、殺豬、並分配與分享禮芋及禮肉，最後部落男性將新船由村落一路拋舉至部落灘頭，進行試划儀式後，整個下水落成禮儀方才圓滿落幕。

