



# 跟著 小米 回家



一場八八風災，  
摧毀了家鄉的路，讓美麗的山河面目瘡痍。  
在阿里山上，有一群人，  
透過復育原生種的小米及其他雜糧，  
尋回記憶中祖輩與土地共存共榮的智慧，  
也因此找到回家的路。

採訪—丁文郁、張家宜 撰文—彭翔元 攝影—胡景南

# 共榮共好， 種下返鄉 的希望

沿著台 18 線阿里山公路前進，這裡是通往阿里山國家風景區的主要道路，周邊地形從平地到高山，森林及茶園環繞四周，眼前風光因著天氣變化，時而晴朗時而雲霧繚繞，無論日出或日落都有不一樣的魅力，多變景色不愧被稱做是阿里山最經典的行程。

阿里山鄉農會總幹事劉家顯說，阿里山鄉設籍人口大約 5,400 左右，常住人口不到 4,000 人，原住民與漢人比例大約為 3 比 1，是典型的原住民族鄉。

而阿里山主要的原住民族是鄒族，根據原住

民委員會資料顯示，鄒族總人口約 6,000 多人，主要居住地就在阿里山一帶，也就是所謂的「北鄒」。早期的「南鄒」指的則是居高雄市那瑪夏區的「卡那卡那富族」及高雄市桃源區的「拉阿魯哇族」。

## 原鄉農會的特色與困境

劉家顯自 2005 年開始擔任總幹事一職，至今約 18 年，對原鄉及原住民有著深刻的觀察，他說：「原住民大多生性樂天，但有些較容易滿足現況，即使擁有廣泛的原住民保留地，卻不知如何善加利用，也不懂得行銷，近年來有少數的二代或三代回鄉，注入



年輕人的活力，情況雖有改善，但是我還是常常跟原住民農友分享，我們不可能一直依賴政府補助，要靠自己站起來，才能打破原住民給外界典型印象。」

此外，鄒族十分重視聚會及活動，除了年度三大傳統祭典生命豆祭、戰祭及小米豐收祭之外，每年大到中秋節、聖誕節、過年，小到生日、孩子滿週歲，甚至結婚週年，都會辦活動找機會相聚在一起聯絡感情，這是一種十分特別的文化。

原住民的樂觀、正面總是能帶給很多人鼓

勵，但有部分的族人卻在工作上也抱持著隨緣樂天的態度，對於有責任推廣在地農業，協助農友改善耕種績效與作物品質的阿里山鄉農會來說，無疑是一大挑戰，該如何協助他們提升農事表現，便成為阿里山鄉農會的重中之重。

### 透過產銷班集眾人之力

阿里山鄉農會共有 26 個產銷班，其中有 21 個班是由原住民所組成。產銷班大多以特用作物為主，包括茶葉、咖啡、明日葉、愛玉子、苦茶油等，共有 10 多個班，花卉產銷班有 2 個，雜糧產銷班 2 個。

1. 消失近 40 年的鄒族小米，透過農會、農友的努力才好不容易將它找回來。
2. 非原住民卻擔任原鄉農會總幹事的劉家顯，對阿里山的農業有很深的著墨。



劉家顯分享，近年來興起一股年輕人回鄉風潮，他們喜歡種咖啡勝於茶葉。茶葉經濟價值高，但採茶人力欠缺不易克服，加上興趣所趨，也是促使他們投入新興作物種植的契機，因此，阿里山鄉咖啡種植面積日益增加，品質非常好，「因為阿里山咖啡太好喝，我現在都習慣喝阿里山咖啡，其他的反而喝不慣了。」劉家顯笑著說。

至於阿里山鄉雜糧產銷班第一班與第二班（又稱茶山雜糧產銷班），成員都為五六十歲的農民，大多是原住民。茶山雜糧產銷班經營模式十分特別，採共榮共存，有土地出土地，有勞力出勞力，每次農務時紀錄工時，扣除成本後盈餘大家分享所得，不但分擔種植風險，也可以彼此分享工作與生活上的酸甜苦辣，因此班員間的感情非常好。

此外，茶山雜糧產銷班積極復育原住民傳統作物，小米就是重點之一，為了友善土地，他們的種植方式採自然農法耕作，大約年初播種，年中收成，不施放化學肥料，也不打農藥。雜糧產銷班採計畫生產，不同季節各自有種植重點，生薑與竹筍等都是主要種植

作物。

阿里山耕地大多為山坡地，栽培面積有限，因此小米產量不容易提升，但因為有機種植經過認證，產量雖少，價格卻比較好，也透過阿里山鄉農會的輔導與推薦下，在全國6,000多個產銷班的激烈競爭中，2017年阿里山鄉雜糧產銷班二班獲得「全國十大績優農業產銷班」的榮譽；並在2019年，雜糧產銷班第一班也同樣榮獲「全國十大績優農業產銷班」的殊榮。

茶山雜糧產銷班也一直保持著原住民的分享文化，至今收入是會提撥一部分出來照顧當地老人家，或提供茶山良食或糯米傳統美食送給長輩。劉家顯說：「我常告訴他們，現在產銷班經營穩固，有盈餘也能回饋地方，但未來的挑戰是提高產值，要想辦法擴大經營，才能讓班員們賺到更多錢，讓年輕人知道家鄉有希望，願意回鄉努力，才能永續經營。」而對於農會來說，積極運作的產銷班，自然要想方設法給予更多的輔導與資源，協助產銷班透過政府補助，強化農作所需各項軟硬體設備，這樣一來才能活絡部落經濟發展，進而形成產業鏈，讓小米繼續扮演帶領部落族人回家的關鍵角色。



# 從土地 找到 生命的力量

有一個故事，出處已不可考，是這麼說的。

一群青蛙選手在比賽跑步，青蛙選手中有有的帥有的醜，有的胖有的瘦，有的高的矮，長相不一。選手起跑時，兩旁有許多觀眾圍觀，吶喊聲充斥在空氣中十分熱鬧，有鼓勵的話語，也有責怪的聲浪，慢慢的，選手一個一個停下來，最終登頂的只有一隻青蛙。讀者們不妨猜猜，這隻青蛙是什麼樣的青蛙？

答案是：一隻耳聾的青蛙。

這個故事，是阿里山鄉雜糧產銷班第二班班長安啟信的兒子，講給他聽的故事。當時的安啟信，因為產銷班經營不順，覺得對不起跟著他的班員們，於是萌生退意，想解散產銷班。

安啟信跟當時在外地讀書的兒子，討論起工作上面臨的困境，兒子告訴他青蛙的故事，



分析這隻耳聾的青蛙之所以可以拔得頭籌，是因為聽不見四周的雜音，只知道自己的方向，並堅持前進，最終達成目標。兒子告訴安啟信，他就像一直在田徑場上賽跑的青蛙，如果被四周雜訊所干擾，而停下產銷班的工作，那就什麼都沒有了，過去的努力也將付諸流水。

這個故事，讓安啟信堅持下來，如今的阿里山鄉雜糧產銷班第二班，堅持有機種植原生種的小米及其他作物，逐漸被消費者看見，甚至跟主婦聯盟有長期合作的關係，供應小米等茶山良食，讓班員們的收入逐漸穩定，邁向與土地共生共榮的目標。

## 從風災生出的力量

安啟信成立產銷班的故事，要從 2009 年八八風災說起。

當時風災造成山上道路毀壞，部落生活受到很大的影響，無論是農業或觀光產業都遭到

1. 產銷班員們年紀都不小，卻依然堅守著好不容易復育的小米。（圖片提供—阿里山鄉雜糧產銷班第二班）
2. 阿里山多半為山坡地，加上地理位置較偏遠，在種植與推廣上都面臨了重重挑戰。
3. 雜糧產銷班的安班長（右）與汪班長用黑棕葉將小米網綁起來。

衝擊，居民心中十分不安。安啟信心想：怎麼辦？風災改變了生活，人類無法抵抗自然災害，前途茫茫何去何從？

「就在我一直思考這個議題的時候，我突然驚醒，其實我們可以回到自己的土地，好好管理，重新找到與土地共存的關係，」安啟信說，於是，他開始找一群志同道合的人，想要做點什麼，「可是那時候我也不知道要什麼，於是我想到了曾經遇到的一位醫生娘，」安啟信回憶，這位醫生娘經常上阿里山，彼此熟識，經常跟安啟信要一些自種的蔬菜，安啟信覺得很驚訝，像這樣有身分地位又有錢的人，要這種被蟲啃得賣相差，放到市場都沒人想買的蔬菜做什麼？

按捺不住心中的好奇，安啟信詢問醫生娘，得到的回答是：我們吃下肚的東西很重要，吃到不好的東西，對身體健康有很大的危害，這些被蟲吃過的菜看起來醜，但其實是真正有機無毒的好東西。

這句話帶給安啟信極大的衝擊，更在他心中留下深刻的印象，即使後來走上有機種植的路十分辛苦，安啟信時不時會想起醫生娘跟

他分享的觀念。「其實，農夫是一個很重要的角色，要種出甚麼樣的菜，才能讓消費者喜歡，滿足對健康身體的需求，是當小農很重要的任務，」安啟信也深信，回到土地的概念，也出自對土地友善的概念，為有對土地好，才能種出對人身體好的蔬果，我們如果想在土地上找到站起來的機會，擺脫過去慣行農法，採自然農法，並走向有機無毒的種植方式，絕對是一條正確的道路。

### 找回 40 年前的記憶

於是，安啟信號召一群有共同理念的夥伴，成立產銷班，採取「共同租地、共同耕作、共同承擔責任、共同分享收益」的集體工作模式，攜手走向擁抱土地的道路。

人有了，共識建立了，但是要種什麼？大家心裡並沒有確切的答案，安啟信說：「我回想起記憶中，40 多年前常見到部落長輩種植小米，但後來卻看不到了，既然我們要回到土地，那麼就應該把以前看到的作物一個一個找回來，先從小米開始。」

確立了方向，也適時接觸了台東改良場研究小米的陳博士，產銷班除了原生種小米，同



時也試種改良場提供的台東八號改良品種，台東八號起初成長順利，結穗飽滿，讓產銷班的成員們十分開心，不料第二年大面積栽種的結穗期遇上連續三天下雨後，小米穗上不但開始出現黑點，也因染病葉子枯黃，而且擴散的速度很快，根本來不及搶收。

而在另一片小米田中，雖然葉子也有些許枯黃，但仍可以完全採收，原來是道地鄒族原生種小米 SABUN，十分耐得住阿里山多雨及溫差大的氣候。於是，安啟信及班員決定放棄產量大的改良品種，只種原生種小米，並學習老一輩不要太介入作物成長過程的方式，只要適度拔除雜草即可。就這樣，產銷班第二班一路種植小米，逐漸打開茶山部落鄒族小米的知名度，產銷班的經營也慢慢上軌道。

回憶起成立之初，安啟信不諱言地說：困難重重！雖說有農會從中協助，但很多事只有自己最清楚，大多要自己來。「譬如要成立產銷班必須準備許多資料，獲准成立後才能開始共同耕作；有了土地沒有機器也不行，我們得自己學著寫計畫、做資料、報告，讓原住民族委員會知道我們需要甚麼機器，才能申請到補助機會。」安啟信說。

成立之後，由於決心走向有機種植一途，安啟信和班員們四處學習自然農業的種植技術，運用大自然的資材製作營養劑，拜訪同樣投入有機種植的農民朋友，互相學習增進耕作技術。可是，有機這條路並不好走，且不論農事辛苦，產量不豐、收入有限，更讓安啟信感到對不起跟著他的班員們，而班員數量也逐漸從 20 幾位下降到 10 幾位，安啟信萌生退意，所幸兒子的一番鼓勵，讓他有



了堅持下去的信心。

### 透過食農教育與消費者接觸

如如今，產銷班已經逐漸打出知名度，不僅種小米，還種植原生種的白薏仁、紅糯米、生薑、轉篙筍、苦茶樹等，甚至推出脆筍、苦茶油、薑糖等多元化的農產加工製品，並成立「茶山良食」品牌行銷市場，甚至在 2017 年獲得「全國十大績優農業產銷班」的殊榮。安啟信說：「山坡種植作物有其限制，以小米來說，產量無法如平地一般這麼多，加上我們又堅持有機種植，即使人力投入成本高，還是無法提高產量，因此必須同時種植一些利潤好的作物或農特產品，才能維持生活。」

為了打開知名度，產銷班也設計食農教育遊程，讓民眾有機會前來體驗小米種植過程，品嚐由小米為材料製作而成的美食，譬如小米粥、肉粽、小米甜糕，或鄒族傳統食物搖搖飯，安啟信語重心長地說：「茶山產銷班跟一般鄉村一樣，面臨嚴重的年輕人流失的問題，家裡的農地沒人接手耕作，我們必須正視並試著解決它。」以投入食農教育來說，就是一個讓外界認識茶山部落的好機

1. 茶山雜糧產銷班成立的品  
牌「茶山良食」，期望讓  
更多人品嚐到有機無毒的  
健康食材。
2. 即便困難，產銷班仍堅  
守著環境友善的信念，種  
植出一株株得來不易的小  
米。（圖片提供—阿里山鄉  
雜糧產銷班第二班）
3. 經過颱風的強襲，劉總幹  
事（左）與楊主任（右二）  
向產銷班兩位班長了解收  
成情況。

會，能夠第一線跟消費者接觸，讓消費者了解茶山部落的農作物及文化，逐步形成產業鏈，這樣才能讓年輕人感覺回鄉努力是有希望與前景的，安啟信說：「我們好不容易復育了原生種小米，不想讓它再次消失。」

至於在小米的種植技術上，早期都是採取人工撒播、拔草、間拔，但因為山上人力有限，無法完全復刻祖輩的種植型態，如今會善加運用小型機具，來幫助農事操作更加順利，不過小米間拔、採收到脫粒、曬乾都還是需要大量人工。

此外，由於是原生種，十分適應在地環境，天災及病蟲害不是小米最大的威脅，環境中的動物如麻雀或猴子，會跑來吃掉農民辛苦耕作的成果，才是小米農友心中最大的隱憂。對此，安啟信說，早期都是人工趕鳥，我們會拿著自製的竹製趕鳥器在田間巡邏，上下晃動、大力敲打，也會在田的四邊放射線拉繩並掛上竹子或鋁罐，由人工拉動或隨風互相撞擊發出聲響來趕走鳥類。



安班長拿著族人們自製的趕鳥器，上下晃動出聲響來趕走貪吃的小動物。

如今這種方式已較少，大多數農友都會在農地四周罩上網布保護作物，希望能盡量避免尚未採收就被動物們吃掉的困境。安啟信笑著說：「有一次我還看到一隻小麻雀硬要穿過網布偷吃小米，不料吃太飽，喉嚨脖子間卡住，掙扎著從網布離開。」由此可見小米對動物的魅力有多大了。

### 從小米看見美好世界

在食用上，除了做成小米粥或相關美食之外，其實小米很適合做為配角，搭配其他食物使用，譬如與地瓜或芋頭一起煮甜湯，或者煮飯時加入一點小米，都能增加料理的風味及口感。

至於一般常聽到的小米酒，卻在茶山部落中不見蹤影，曾有人想跟產銷班購買大量原生種小米想去釀酒，看似很好的機會，卻被安啟信拒絕，因為他深切感受到喝酒對原住民年輕人的傷害，也曾經看過幾個實例，就是因為年輕人喝酒誤事，沉迷其中、不事生產，甚至造成家裡的負擔，安啟信說：「我很心痛，也不希望再看到類似的事情發生，所以我堅持我們產銷班的小米不能拿去釀酒，一來覺得既然產量不大，就應該用在更好的地方，二來也希望擺脫部落給外界的刻板印象。」

展望未來，安啟信除了希望持續透過體驗遊程，進行小米的食農教育，形塑出茶山部落的產業鏈，進而吸引年輕人歸鄉投入小米種植，拉高產量之外，也能夠持續復育其他的原生種作物，在上帝給予的這片土地上，用友善環境的方式繼續種植出優質糧食，消費者吃得安心，同時也帶動部落的經濟發展，讓每個人都能從土地找到站起來的力量。

# 關於鄒族 二三事



鄒族頭目汪啟德站在祭屋前為我們講述鄒族文化。（攝影—張家宜）

## Q：關於鄒族族人頭飾？

以男子來說，多戴獸皮帽搭配尾羽，額飾部分多以獸毛與貝殼裝飾，戴上獸皮帽便表示已成年，可以承受部落與家庭的重責大任。

在羽毛裝飾上，傳統大多以熊鷹、藍腹鵲、帝雉、大冠鷲四種鳥類羽毛象徵勇士，近年因為這些鳥類數量稀少而且受到動物保護法保護，多以一般禽鳥羽毛做裝飾。

而在鄒族女子頭飾上，早期戴頭巾的為已婚，反之則未婚，但目前這種頭巾形式已很少出現，大多都改為穿戴方便的額飾。

現在的額飾可以依據喜好縫上七個小流蘇球，顏色、大小不拘，額飾上縫繡的花紋也是自由搭配，綁帶顏色也不拘，前額垂墜的流蘇以金屬片、珠飾為主要材質，唯獨鄒族女性服飾皆不以貝殼作為裝飾。而這些鄒族傳統服飾對族人來說是神聖的，所以平時不會隨便穿戴，必須在婚喪等正式場合才會穿戴整套。（以上資訊出自「原住民傳統智慧創作保護資訊網」）



## Q：關於鄒族的小米豐收祭？

大約在每年的 7、8 月是小米收成季節，鄒族人會舉辦小米豐收祭，而小米豐收祭也就是他們的豐年祭。過去小米豐收祭大約舉辦 3 天，無論如何族人都必須放下手邊工作，各自回到家族的祭屋舉行儀式。

小米豐收祭主要是祭祀小米女神，感謝祂 1 年來的照顧，讓族人擁有豐碩收穫，舉辦日期則透過各氏族長老會議後決定。為了歡迎小米女神降臨，祭儀當天全體族人會齋戒淨身，換上傳統服飾，無論男女都可以去祭屋拜拜，回到家後，會請家族中的長老或一位年輕人，出門邀請其他家族的人，沒被邀請的人不能出門，通常女生都會待在家裡煮飯，等待受邀的族人來臨。

但不同部落的活動與祭典又會有些差異，譬如達邦部落會至祭屋祭拜小米女神等（如上述），茶山部落則注重於分享，通常會邀請大家到教會，一同享用小米製成的各種食物。

## Q：關於鄒族小米收穫祭的禁忌？

小米收穫祭期間大約是半個月至 1 個月之間，禁吃海鮮、地瓜，以及蔥薑蒜等食物，並保持安靜，禁止吵雜喧嘩，也不能罵人，因為傳說小米女神怕吵。深夜時，長老們聚集在一起守著女神降臨，天亮前完成初收小米儀式，打噴嚏、講不吉利的話視為禁忌。

# 小米，你好嗎？

竹筒飯



獵人包

## Q1：小米除了煮粥，還能怎麼吃？

小米是一種營養豐富的雜糧穀物，蛋白質及膳食纖維也相當充足。在原住民族中，最常見的就是將小米作為主食、釀酒或做成傳統食物，如竹筒飯、獵人包等，甚至也會用小米與鹽巴來醃製生肉。

而多數人都以為小米只能煮成小米粥，但其實它也能與米飯一同烹煮，在與穀米一起烹煮時，不需要搓洗、浸泡。另外，也可以跟著地瓜、芋頭、紅豆等一起煮成甜湯，增加食物風味，可以說是最佳配角。

早期獵人外出打獵所攜帶的「便當」。以前出門一趟可能要好幾天，因為怕壞掉，所以內餡不包任何東西，僅用糯米、小米製成，外層再包上可一起食用的假酸漿葉。

現在的獵人包大多都出現在部落的餐廳中，提供給遊客品嚐、體驗，並因應遊客口味，在內餡加入芋頭、豬肉等來增添風味。

## Q2：小米買回家如何保存？

小米品質會隨著儲藏時間增加而下降，最好的保存方式是採用真空包裝，若無法達到真空，可用兩層包裝密封，內層先用夾鏈袋裝，外層再包一層紙袋或塑膠袋，並放在陰涼常溫中保存，避免陽光照射，也不能受潮，容易發霉，冷藏也可以延長保存期限，但還是盡速食用為佳。

鄒族原生種小米



進口小米

## Q3：鄒族原生種小米與進口小米如何分辨？

進口小米和台灣原生種小米有明顯的差異。外觀上進口小米顆粒較大、色澤較亮黃，以鄒族原生種小米來說，顆粒細小、色澤呈現較暗黃，且不同品種也會有不同顏色。

另外，進口小米多為非糯性，煮食時不太會黏稠，原生種小米多為糯性，煮食時需要不斷攪拌以免黏鍋，煮熟呈自然黏稠狀，並有獨特口感及香氣。

撰文、圖片——巴清雄

# 小米記憶在復返



近年來，因氣候變遷和極端氣候的影響，小米的抗旱和適應性引起了學界的關注。自 2011 年以來，我正值在台灣大學農藝系攻讀博士，當時由郭華仁老師指導，老師在無意間發現有一批台灣原住民的小米種原存放在美國種原庫，於是通過書信聯繫要回這批來自台灣 5 個原住民族群（包括泰雅族、布農族、魯凱族、排灣族和達悟族等）12 個部落的小米種源，共計 96 個品系。

在確認美國種原庫的小米準備好送回台灣後，必須先確認各部落由誰承接這批種子，當時，這 12 個部落，在產業發展的壓力下，其實都已經停止種植小米。於是我先行前往這 12 個部落進行訪談，希望找到合適、且有意願的族人協助將這批小米種子重新種回部落。

為避免全數送回原鄉可能因環境變遷影響小米種原生長的風險，因此，一分为二，一份送到霧峰種原庫，一份由我親自從北中南東沿路分送到各部落及蘭嶼。當送達到每個部落時，族人看見小米回鄉，臉上流露出的喜悅無法言喻。

## 台灣原住民的小米品系有多少種類？

這個問題常是大家想要知道的。在我的調查裡面，看小米的族語名稱是最準確的，目前整理出最完整的小米品系僅魯凱族，所以針對台灣小米的種類，確切數量尚在研究中。

曾經在北部某部落，問一位媽媽你種植的小米是從哪裡來的？她說：「這是南部朋友給我的種子啦。」部落近鄰可能有種原互贈、親戚交換或婚姻而產生流通現象，有些數據是聽到哪裡有小米就往哪邊收集、就說是他們那邊產的小米，也沒有追究曾經在殖民時期消失的小米種原，現在出現的是從哪邊取得？這些來源很多都沒有交代清楚，造成小米品系數量統計的誤導。

對於小米品系的數量可能因為許多因素而有落差，環境與氣候差異，同種小米在不同區域種出來的樣子也會稍有不同，造成大家誤認為是新品種。

還記得當時，來自美國的小米送到海端鄉霧鹿及利稻種植收成時，利稻的族人看到霧鹿收成的小米說：「這個品系過去我們也有。」兩個部落相距有 13 公里遠，卻都有共同的小米品系。

然而在霧台鄉阿禮部落、吉露部落和霧台部落，也都有相同的小米品系，只是名字會因為語言的發音稍有不同，而造成誤解。

根據來自美國的小米種類，五個族群 12 個部落，就有 96 個品系，至於這些小米在部落的分類上為何，以及族名也都沒有明確註名。

另外，原住民部落在日本殖民時期，都被迫捨棄傳統農業改種植水稻，國民政府之後除了延續殖民農業，也積極推動高山農業，高山果樹、高山蔬菜引進山區，成為山區原住民的經濟產業。長期下來，過去留下的小米作物及其他雜糧作物種原，都在大部分的部落逐漸消失。

### 魯凱族霧台的小米品系種類

在魯凱族的研究裡面裡面有依小米的胚乳特性、穗形、顏色等給予不同的名字（如右表）。小米胚乳特性有 durai（糯性）、cipaerane（非糯性）。

其中 Tivukale ka Paedeane（8 號）品系在所有糯性品系的黏性較高，所以給它一個名字 kaduradhane（真正的糯性小米），這個品系釀小米酒時特別好喝也受到喜愛，因此族人特別喜愛栽種它，所以也稱它為 kae-apane（真正的種原）。

另外，小米穗的團粒密度依品系而不同，團粒叫 kalrulru，團粒重疊的叫 cuculrudu，團粒鬆散的叫 galragaga。

這些小米品系在文化、飲食上的用途都不一樣。右表顯示飲食上主要依它是糯性與非糯性來決定。非糯性小米，煮起來口感比較軟，煮成稀飯加野菜特別好吃，比較適合給生病、年長者、小孩等食用。



小米品系請對照右表。

魯凱族小米品系表

糯性小米品系

非糯性小米品系

|    | 名稱                                 | 外型特徵 |       |    |             | 用途                          |
|----|------------------------------------|------|-------|----|-------------|-----------------------------|
|    |                                    | 外殼色  | 脫殼後顏色 | 剛毛 | 穗形          |                             |
| 1  | Ababaake                           | 黃色   | 黃色    | 無  | 團粒長重疊       | 小米酒、小米糕、乾飯、象徵當季豐收           |
| 2  | Paedeane                           | 黃色   | 黃色    | 無  | 叢粒團分散、圓錐形   | 小米酒、小米糕、乾飯、聘禮用              |
| 3  | Makasasagarane                     | 黃色   | 黃色    | 無  | 叢粒團分散、粗圓錐形  | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 4  | Darangidangi ka ciparepare         | 紅色   | 紅色    | 無  | 鳥趾形         | 小米酒、小米糕、裝飾                  |
| 5  | Saidhipane                         | 淡黃色  | 黃色    | 有  | 前端分岔、圓錐形    | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 6  | Darangidangi ka paedeane           | 紅色   | 黃色    | 無  | 圓筒形         | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 7  | Talralrelreba                      | 黑色   | 黃色    | 無  | 長錐形         | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 8  | Tivukale ka paedeane / kaduradhane | 黃色   | 黃色    | 無  | 前端尖、緊密      | 小米酒、小米糕、釀小米酒上等材料、聘禮用        |
| 9  | Salalai                            | 黃偏紅  | 黃色    | 無  | 叢粒團分散 / 很細長 | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 10 | Palralramu                         | 淡黃色  | 紅色    | 有  | 類似前端分岔、前端圓形 | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 11 | Darangidangi                       | 黃色   | 紅色    | 無  | 細長、尖端長錐形    | 小米酒、小米糕、栽培小米能力肯定，小米頭飾、聘禮用   |
| 12 | Lamarwaane                         | 黃色   | 黃色    | 無  | 長錐形         | 小米酒、小米糕、乾飯                  |
| 13 | Lrulrubungu                        | 黃色   | 黃色    | 無  | 蹄夾形         | 小米酒、小米糕、男人祭祀用 (kyatudariti) |
| 14 | Latwatwaane                        | 淡黃色  | 白色    | 有  | 細長圓錐形       | 小米稀飯、生病適合吃、競賽者、小米頭飾材料、聘禮用   |
| 15 | Sinamucyane                        | 褐色   | 褐色    | 無  | 鳥趾形、比較細     | 小米稀飯、生病與競賽者適合吃              |