

taira tavoo

'esi na ka'anũ araceni tanasũn mia, 'una 'inia ucani 'uma,
niaratũmũ 'itumuru tariri. 'una naannakũ mukusa 'inia mapũnũ. sua
niapũnũa tariri ia, mata'uru nguani musũ'ũ na maraa ti'ingai karara, noo
kuratumuru cu umũnũn cu cani cota cani cota, ciriũn cu na tatia tapi.
macangcangarũ kavangvang sua naannakũ. a'unũn nguani marivici pui'i
tanasa. noo 'unain tarakanangũn kincau nukai tangria na cacanũ. tasira'ũ
nguani piratunu movua 'inia. niaranai na taira tavoo isua ia, mata'ũ
kavangvang sii campe niapũnũa. sua niatiuma cau ia, cucuru
macangcangarũ kavangvang, ka'anũ tarasangai musu'ũvũ sosomanpe!
sosomanpe misee.

tarasangai taniara soni. ruiiri ku ta'ũrũm vankavuka, purusapaniri kumu
kucu. mukusa kangvang na 'uma isua, mapũnũ tariri marivici na tanasa.
miaa tia cu kumakũnũ rovana ia, mangurũ ku cani sara tariri. pacupũngũ, tia
sa'o'o niangurũa maku. 'urupaca ku 'arating kutanamũ ti'ingai. mapakacũ
mataa matanũkũcũ macaro kũnũn. ka'anũ sa'o'o! cucuruana
pamũmũkũ 'ikua, neni vanai makasia?

neni vanai kacaua cau manmaan kumakũnũ 'inia? mukusa ku akini

tanasa kesoni na cina Na'u. macaca nguain marivari: "tia mata'uru
pusutavũrũn na canumu macici. manasi ara'akia sua mapakacũ
sauvu. 'urupacũn cu cũngaa, namnam mangurũ. makasuin tia cu sa'o'o
kũnũn" misee. 'ahaa! koo nimaica ucani putukioa, ka'anũ aratũmũ ucani
macũrang.

aranai ku na 'uma isua, rumaravisi tani tariri, mumũkũ na kukuca
tanasa mia. masini 'esi na tanatũnga mia, 'una cu tariri, 'aricang, ravani,
namici, natũngu. ka'anũ ara'akia tavoo nesi, paira apũpũnũn cau, nakai
ka'anũ tarasangai mativo'orua aracũvũrũ. makasua tantaniara tavacuku
kavangvang, cucuru pakamanũng cũpũngũ cũ'ũrũn. kamũcũ makasua
kavangvang cũpũngũ mita, ka'anũ masange, ka'anũ aramarangũ.

aranai miaa mumũkũ ku tariri na tanatũnga. nairakacaua rovũvũ kimia
kincaucaua. iavatu parũ'ũna, takacicini cu rumaravisi ti'ingi natũngu.
makasua macangcangarũ kim, macangcangarũ kavangvang nguani,
cucuruana mamannũng makasia!

(文章大意 僅供參考) ※字數限 200 字

野菜

部落不遠處有塊田地，婦女們常去採摘蕨菜背回家。路途中若遇到認識的親友，都很慷慨的拿出一些贈送給他們。今天是假日我也去了那塊野地，採些蕨菜回家炒，但是苦苦黏黏的不好吃！怎麼會這樣？Na'u 阿姨教我：「要先在熱水裡面汆燙，把苦味去掉，拌著青蔥、嫩薑炒就會好吃」。不經一事，不長一智！我拔了一些蕨菜苗種在後院，自從在菜園種植蕨菜後，親友來訪變多了，來我們家裡聊一聊，也請他們拔一些蔬菜帶回家。來訪的親友都很高興！