

专题作业书面报告

题目：《马来芬芳》

组员：张劭宇 (3A204, 组长)、云惟立 (3P131)、陈恺文 (3A201)、康伟龍 (3P120)

一、研究目的与价值

- 1) 通过我国马来人所用的土生植物的介绍和对比让华中学生更了解马来人常用到的植物。
- 2) 让大多数华族的华中学生接触更多关于马来人的生活的植物。
- 3) 培养在多元种族社会中有高文商的学生。

二、文献研究

- 1) <https://core.ac.uk/download/pdf/82816273.pdf>
 - 这个研究报道是关于马来植物与马来人文化的紧联
- 2) <http://lifescienceglobal.com/pms/index.php/jbas/article/viewFile/1654/1143>
 - 研究报道是关于传统马来植物（药材）医药方面的功用
- 3) <https://florafaunaweb.nparks.gov.sg/Home.aspx>
 - 这个是新加坡公园局的官方资料网站，可以让我们搜寻到较复杂的资料
- 4) <http://www.pickles-and-spices.com/index.html>
 - 这个博客让我们对马来人如何在食物中用到不同的植物/香料有初步的了解

以以上的报道为例，得出的结论是：

- 1) 网上的资料大多数都是英文的
- 2) 大多是以外国（如：马来西亚）为研究场地
- 3) 多数研究也太复杂，不清晰，学生在了解上会有些困难
- 4) 有些有助于我们的研究，但资料不集中，难以找到有用的资料。

3) 到芽笼士乃进行实地考察

- 了解本地马来人常用的植物
- 让我们对马来人常用的植物的了解更全面和透彻
- 自制了一个访问和介绍片，向摊主进行访问了解马来人常用植物的作用，也对不同马来植物进行了介绍和归类

三、研究方法与框架

1. 研究方法

问卷调查、作用分析、用法比较

2. 研究框架

- 1) 植物用法分类
- 2) 植物对马来人作用的研究
- 3) 探索不同种族对植物的不同用法
- 4) 植物用法比较

四、分析与讨论

1. 分析问卷调查

调查方式：通过马来植物的图片让华中学生们猜此植物的名称，从而考量他们对马来文化中常用的植物的认识。

Q1. 香茅

选择（植物）	百分之
小葱 Spring Onion	38
香茅 Lemongrass	38
韭菜 Chives	10
芹菜 Celery	7

即使香茅是种比较常见的马来植物，但大多数的学生并无法辨认出此植物的名称（大概百分之六十的学生的选择是错误的）。因此，华中学生们对马来植物的知识度还是有些缺乏的。

Q2. 姜黄

选择（植物）	百分之
姜黄 Turmeric	45
姜 Ginger	31

花生 Peanuts	21
马铃薯 Potato	3

即使姜黄也是种比较常见的马来植物，但大多数的学生并无法辨认出此植物的名称（大概一半的学生的选择是错误的）。因此，华中学生们对马来植物的知识度还是有些缺乏的。

Q3. 罗望子

选择（植物）	100%
罗望子 Tamarind	38
蛇皮果 Salak Palm Fruit	31
冬瓜 Winter Melon	28
花生 Peanut	3

对于不太有名和叫不常见的马来植物，我们发现同学们的认识较差。

2. 植物作用与用法分析

饮食作用：

	名字	马来名称	英文名称	作用/功效
1.	姜黄	Kunyit	Turmeric	<ul style="list-style-type: none"> - 类似橙色或姜的气味，苦味 - 参用在咖喱粉中 - 用来给料理增添色彩于调味
2.	椰子	Kelapa	Coconut	<ul style="list-style-type: none"> - 多以椰浆或椰丝的形式用在饭、甜点和其他菜色
3.	桂皮/肉桂	Kayu Manis	Cinnamon/Cassia	<ul style="list-style-type: none"> - 在马来文意思为“甜木” - 用于咖喱诸多食物当中
4.	香茅	Serai	Lemongrass	<ul style="list-style-type: none"> - 似柠檬的气味 - 给食物带来似柠檬的酸味与清香 - 常用于咖喱和马来辣椒酱中
5.	火炬姜	Bunga Kantan	Torch Ginger	<ul style="list-style-type: none"> - 常用于菜色当中，让食物有酸酸的清香味

				- 用在罗惹、沙拉、叻沙当中
6.	香兰	Daun Pandan	Screwpine	- 有一种十分独特的天然芳香味 - 最长用于饭和甜点当中 - 可说是亚洲人的香草
7.	八角	Bunga Lawang	Star Anise	- 似甘草与茴香子的气味 - 常用于咖喱当中
8.	孜然	Jintan Putih	Cumin	- 常用于咖喱和其他的肉料理中
9.	蝶豆	Bunga Kacang Telang	Blue Pea	- 用于增添食物色彩 - 用于饮料、饭，和糕点之中； 常用于娘惹料理当中 - 因采收过程繁琐，蝶豆较稀少
10.	蓝姜	Galanga	Galanga	- 用于马来辣椒酱（Sambal）当中

药物作用：

	名字	马来名称	英文名称	作用/功效
1.	黄姜	Kunyit	Turmeric	- 有助于改善伤风 - 治疗胃痛，感冒和皮肤感染 - 有可能对艾滋病和癌症有治疗的帮助
2.	猫须草	Misai Kucing	Cat Whiskers	- 甘淡微苦 - 利尿 - 防止自由基对身体的侵害，减少患上心脏病与癌症的几率 - 治疗高胆固醇；降血糖 - 治疗高血压
3.	东革阿里	Tongkat Ali	Longjack	- 人参的气味，味道有点苦 - 有助于激发男女的性欲 - 适合老年的男性使用 - 可以补充男性精力、提升人体免疫力、助睡眠、治疗和缓解痛风、风湿症状等
4.	桂皮	Kayu Manis	Cinnamon	- 治疗高胆固醇 - 加强消化能力 - 治疗腹泻，胀气 - 根除对其他药物免疫的酵母菌

				<p>感染</p> <ul style="list-style-type: none"> - 治疗头痛, 伤风感冒
5.	茴香籽	Jintan Manis	Fennel seeds	<ul style="list-style-type: none"> - 具有强烈的芳香, 味道浓郁 - 有助于暖和肠道 - 减少水潴留带来的危害 - 有助于消除毒素, 降低泌尿道问题的带来风险 - 花有助于治疗胀气和腹胀 - 茴香茶可以当作利尿剂, 帮助排出体内多余的流体
6.	香茅	Serai	Lemongrass	<ul style="list-style-type: none"> - 似柠檬的气味 - 治疗肚子疼痛、胀气、绞痛和其他消化问题 - 治疗发烧, 感冒 - 清除体内的细菌 - 将香茅及其精油直接涂在皮肤上, 可以治疗头痛, 胃痛, 腹痛和肌肉疼痛 - 用作于芳香疗法; 吸入香茅精油的香气可以治疗肌肉的疼痛
7.	黄兰	Cempaka	Magnolia	<ul style="list-style-type: none"> - 治疗发烧 - 根作为泻药 - 叶子汁用作驱虫剂
8.	小豆蔻	Buah Pelaga	Cardamon	<ul style="list-style-type: none"> - 有助于舒缓消化不良 - 治疗口臭, 高血压
9.	八角	Bunga Lawang	Star Anise	<ul style="list-style-type: none"> - 有助于心脏健康, 改善消化, 咳嗽, 流感 - 改善睡眠 - 不适合孕妇使用
10.	凹唇姜	Temu Kunci	Fingerroot	<ul style="list-style-type: none"> - 根可用于产后补品、治疗肚子疼、胀风、咳嗽、口溃疡、消化不良 - 外敷可用于治疗癣（寄生物）、腹胀和小孩排尿不适

马来传统习俗作用:

	名字	马来名称	英文名称	作用/功效
1.	黄兰	Cempaka	Magnolia	<ul style="list-style-type: none"> - 干黄兰以及黄兰油可用于婚礼或其他宗教活动来制作花环
2.	斑兰	Pandan	Screw Palm	<ul style="list-style-type: none"> - 马来人会 将斑兰叶挂在孩子出生的地方, 避免邪灵伤害到孩子 (马来人相信孩子出生时, 会出现某种邪灵来吸孩子的血) - 用作传统马来婚礼花卉的材料之一
3.	玉兰	Cempaka	Magnolia	<ul style="list-style-type: none"> - 作为马来传统婚礼花卉 (Bunga Rampai) 的材料之一
4.	椰枣	Kurma	Dates	<ul style="list-style-type: none"> - 椰枣是穆斯林马来人在开斋节重要的食品之一
5.	指甲花	Henna	Egyptian Privet	<ul style="list-style-type: none"> - 在马来婚礼当中, 双方的家庭成员会轮流将指甲花涂在新娘和新郎的手中, 作为祝福他们的意思 - 指甲花被认为是一件有祝福代表性的物品, 可以用作于防备邪恶

3. 用法比较

植物	马来种族用法	其他种族用法
香茅	<ul style="list-style-type: none"> - 用于咖喱当中 - 广泛作为食物中的调味料, 给事物带来似柠檬的香味和酸味 - 治疗消化问题, 伤风感冒等 	华族: <ul style="list-style-type: none"> - 可用于治疗头痛, 腹胀和伤风 - 用于饮料中 泰国: <ul style="list-style-type: none"> - 是酸辣汤的主要材料之一
桂皮	<ul style="list-style-type: none"> - 用于在肉咖喱 - 用于黄姜饭中 - 治疗高胆固醇, 腹泻, 头痛等 	华族: <ul style="list-style-type: none"> - 用于卤肉 - 用于中药当中, 可用于治疗头痛、利尿等 其他: <ul style="list-style-type: none"> - 用在茶和加入咖啡增加香气

椰子	<ul style="list-style-type: none"> - 多以椰浆的形式用在饭、甜点和其他菜色 - 椰油被用来给两岁大的婴儿按摩,作为迎新生儿的仪式 	基里巴斯 : <ul style="list-style-type: none"> - 由煮沸的椰子汁来制成的甜糖浆, 糖果与饮料 其他 : <ul style="list-style-type: none"> - 用椰子汁来制成棕榈酒
黄姜	<ul style="list-style-type: none"> - 用于咖喱增加其颜色。 - 可以当作染布的色料 - 用于医药可以治疗伤风等 	华族 : <ul style="list-style-type: none"> - 可用于药当中。治疗经痛、伤风和解热作用 印度 : <ul style="list-style-type: none"> - 用于在印度咖喱。

五、结论

- 当我们把马来人运用不同植物的方法与其他种族比较时, 我们发现马来人运用植物的种类有一些是较独特的, 如香兰和东革阿里。有一些则是用法较独特, 如香茅和椰子。于此同时, 也有不少的植物是其他种族也有运用到的。如八角和桂皮, 华族将其加入卤肉当中, 而马来人把这些香料运用在肉咖喱中。
- 我们从中发现到马来人在时代的变迁还是依然保留了自己独特的马来传统与特色, 但同时经过多年下来与其他的种族的交流和融合之后也在自己的文化中融入了其他的文化元素, 形成一个独特的本地马来文化。此变化也反映在了现代的本地马来人用到的一些植物, 以和其他较完整地马来群体有一定的差异。
- 我们从这一个专题作业中也领悟到了其实我们因为环境对其他种族生活中所常用的一些东西没什么了解, 甚至是毫无头绪。因此要归类这些马来人运用植物也其实不是一件容易的事情, 但希望其他的华中学生能从中受益。

附录 1 问卷调查

- <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfBgC4LZpgA7zK9Mb5hEcxDT8z2a4IRsl2ipfBO4WeVqq6uGA/viewform>

附录 2 作品分析

- 《马来芬芳：访问片》：<https://www.youtube.com/watch?v=3YI2coKmqRc>
- 《马来芬芳：您是否知道这些植物的存在和作用吗？》自制视频：<https://www.youtube.com/watch?v=o7A4obpwhN8>
- 自制网站：<https://chongshaoyih.wixsite.com/malaifenang>

附录 3 参考资料

- Flora Fauna Web - Plant Detail - Magnolia champaca (L.) Figlar. (n.d.). Retrieved 2018, from <https://florafaunaweb.nparks.gov.sg/special-pages/plant-detail.aspx?id=3025>
- Malay-English Food Glossary. (2015, December 22). Retrieved 2018, from <https://www.waiyeehong.com/malay-english-food-glossary>
- C.(1970, January 01). LI NA HERBS. Retrieved 2018, from <http://linaherbs.blogspot.com/2009/08/fingerroot-temu-kunci.html?m=1>
- Malay Spices - the four siblings: Cinnamon, star anise, cardamom and cloves. (n.d.). Retrieved 2018, from <http://www.pickles-and-spices.com/malay-spices.html>
- Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. (2017, November 07). Retrieved 2018, from <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117301737>
- Musa, N. (2010, December 28). Essential Malaysian ingredients. Retrieved 2018, from <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/dec/28/essential-malaysian-ingredients>
- GALANGAL , LENGKUAS. (n.d.). Retrieved 2018, from <http://pendule-spices.blogspot.com/2008/01/galangal-lengkuas.html>
- Herbs & Spices Malay Kitchen. (n.d.). Retrieved 2018, from <https://www.scribd.com/doc/38043774/Herbs-Spices-Malay-Kitchen>
- Date palm in Malay. (n.d.). Retrieved 2018, from <https://glosbe.com/en/ms/date%20palm>
- Z. (2015, April 29). Everything & anything with a pinch of zzanny. Retrieved July 9, 2018, from <https://zzanny.blogspot.com/2015/04/28-malay-wedding-traditions-you-may.html>

