

cmchao / May 04, 2018 09:05AM

[南島文化交流工作坊 都歷部落辦成果發表](#)

南島文化交流工作坊 都歷部落辦成果發表

2018-05-03 【原視新聞 法物嘞·給尚 台東成功

成果發表會上，工作坊學員結合創意，製作了椰絲檸檬蝦、颱風甜甜圈、玉米薄餅、椰漿酸辣雞湯等查莫洛風味料理。(原住民沓部融岸文化教育促進會理事長 Siku(吳筱帆) 阿美族: 他們的料理真的很棒，因為利用了天然的資源就是椰子，剛好都歷這邊有很多椰子，以前我們都沒有善加利用，透過這次的研習營，我們學習了怎麼去剝椰子，怎麼用椰仁做椰仁糖，怎麼去炸油。)(池上鄉萬安部落居民 Lifok(陳若琳) 阿美族: 機會滿難得，可以知道另外不一樣，可以用椰子做的料理，這幾天就學到，還學到滿多關島他們那邊，查莫洛他們地道的處理食材，料理的方法。) 關島查莫洛族跟台東在地部落文化相融合的椰子美食料理，令人食指大動，編織工藝作品也美不勝收。進行了為期一週的南島文化交流工作坊課程，互相學習彼此不同的文化與觀點，查莫洛族講師表示相當充實。(關島講師 Joe Babauta 查莫洛族: 藉由這次交流機會讓我們認識並分享彼此文化，我本身是族語和文化老師，很有趣地發現到，我們在許多字彙和一些短句有高度相似性，希望這次交流，不是最後一次舉辦，而是還有更多機會，因為我們彼此存在許多相似性，雖然這次受邀在分享椰子樹文化，但可以交流的不只是椰子樹。)(國立臺灣史前文化博物館館長 李玉芬: 我們這種國際交流，我們希望就是嘗試一種新的方式，跟國際的友人能夠連結，到在地部落裡面，做深入的，比較單一，主題明顯深刻的探討，比如說這一次以椰子為主題，從編織到飲食，到所有植物的利用，可以跟部落的人，真的是交流。) 2018「世界南島文化交流工作坊」，以「椰子樹」為主題，充分的運用葉子、纖維到果實等，進行國際飲食、工藝文化的教學與交流。

---