cmchao / September 15, 2020 08:59AM
原住民族的山海飲食智慧
2020.09.25

原住民族的山海飲食智慧
族群： 跨族群
主題： 飲食烹飪、藝文活動

主辦單位：臺灣原住民族圖書資訊中心
活動地點：
台北市 大安區 羅斯福路4段1號 國立臺灣大學圖書館B1
活動網址：https://tiprc.apc.gov.tw/blog_wp/?p=17534

活動時間：109年9月25日（五）13:00-16:00
活動地點：原圖中心

原住民族飲食文化由各族的生活經驗發展而成並傳承生活智慧。依原住民各族流傳的習俗及主要生產的農作物各有特色。飲食對原住民族的意義，除滿足生理需求，它更是一種社會儀式的實踐，背後有深層的文化意涵：什麼時候、什麼人該吃或不該吃什麼食物，都必須嚴守部落文化的規範。
原住民的食材會因居住區域有所不同，山區族群以獸肉為大宗，海岸族群多以海產為主，全部採用自家田園生產或周邊野生所產的食材，相當自然，絕不加防腐劑，與目前崇尚自然及追求、渴望「回歸自然」的主流健康概念不謀而合。
有健康概念的原住民飲食是未來的趨勢，臺灣原住民教育經濟發展協會胡馬燕萍秘書長，長年投注心力在原住民飲食領域，她不僅鼓勵原住民族人能更有信心投入傳統原民美味，以維繫傳統飲食文化，更推廣給有興趣的社會大眾，讓對鮮少接觸原住民美食的人，也能親身感受，並且讓人每一口都充滿驚喜。