

# 序 文

---

民以食為天，認識一個族群，從「吃」開始，最能深刻感受它的生活，廚房是最接近文化的地方。為推廣原鄉農業，本場與 o'rip 生活旅人合辦深度小旅行，便以廚房為主軸，設計食材課、烹飪課、食器課、飲食倫理等體驗活動，讓參與者進入部落，從土地到餐桌，從採集、料理到品嚐，探索族群文化的內涵。

拜訪的廚房包括了布農族、噶瑪蘭族、太魯閣族及阿美族，發現部落的飲食習慣與生活環境及信仰交互連結，形成了文化特色。這些族群皆注重合作與分享：布農族南安部落共享獵肉，唱出和諧的八部合音；噶瑪蘭族新社部落靠海吃海，即使不出海的族人也能享用海鮮；太魯閣族富世部落恪守 gaya，分享成為日常習慣；阿美族太巴塢部落採集野菜除了填飽肚子，還能促進情感交流。即使時過境遷，這些傳統文化仍然以有形或無形的方式在部落中延續。

本場近年積極推動原住民農產業，從一級生產、二級加工、三級休閒旅遊等面向輔導部落，期望能夠傳承在地傳統文化的特色，兼顧生產與生態，朝向六級化發展，以建立永續經營的原鄉農產業，因此撰書紀錄族人的廚房，讓大家一起來認識他們傳統生活及文化的樣貌。

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

場長 范美玲 謹識

中華民國 106 年 5 月