



【客家暨原住民族美食月饗宴】

本文摘自臺糖長榮酒店新聞稿及本府新聞稿

全臺首度結合客家、原住民族美食與文化系列活動，在客家委員會、原住民族委員會和臺南市政府全力支持下，以及臺南市南瀛客家文化協會、臺南市都會原住民服務協會與臺糖長榮酒店長達半年時間的全心投入籌劃，將臺灣在地兩大族群文化特色與食材料理做全面性的創新與研發。8月30日記者會邀請客家委員會副主委范佐銘、原住民族委員會副主委伊萬·納威(Iwan Nawi)、臺南市市長賴清德、臺南市民族事務委員會主委汪志敏和臺糖長榮酒店總經理鄭東波合力劃開代表原住民傳統豐年精神的「鄒族山豬亮原木原味烤全豬」，高喊臺灣美食國際化饗宴火熱開跑，活動包括了長園中餐廳與O' Fun原創料理美學餐廳和桂冠烘焙坊共同推出「客家暨原住民族美食月饗宴」。

每週六、日連續五週連結原酒店336轉角美食市集合作「客家暨原住民族特色商品美食博覽會」及大廳免費點心品嚐與DIY體驗教學等，豐富內容讓中、外賓客不需遠赴他鄉，直接在五星級國際觀光飯店一口嚐盡，二個族群在地風情與民俗文化，藉此發揚國家美食軟實力。

9月9日盛大舉辦「客家暨原住民族美食晚宴」，客、原風味佳餚精彩呈現，自「冷盤」起即有桂花桔醬雞卷、河粉乳豬佐月桃醬、原味鹹豬肉、玉蕨烏魚子佐鮭魚卵等，強調族群大結合，此外「原味樹豆湯圓北菇燉膠肚」以樹豆入湯熬燉2小時，待花膠質完全釋出，再放入客家大板圓，湯品入口喝得出原味膠質卻也能品嚐得到客家板圓好滋味；「創意封肉煨梅菜沁情人的眼淚」以手工技法將梅乾菜塞入封肉中，並以肉磚精巧方式取代傳統客家封肉，加入原住民浪漫代表的雨來菇(又稱情人的眼淚)，充分呈現原、客料理精髓。

由本會特別引介主廚進入臺東魯凱族、排灣族及阿美族部落等原鄉部落，取用小米、紅藜、馬告、月桃花等食材，結合客家傳統四炆四炒經典菜餚元素，從中汲取原住民和客家烹調精髓，以中、西式的

料理手法，研發各式單點、套餐、桌菜菜單，創造出多種的創意料理，這是「在地國際化」和「國際在地化」精神的結合，在在彰顯臺南在地飲食文化的多樣性，賦予產業更高的附加價值。

懷著回饋的精神，不私藏這次餐宴和特色料理研發和改良的技術，本府民族事務委員會汪志敏主委特別和臺糖長榮桂冠酒店鄭東波總經理討論，未來將邀請原住民族人和客家鄉親，參與餐廳主廚的講座教學，將本次烹調技術與研發出來的創意料理分享出去，相互交流切磋，教學相長，擴大原住民族、客家飲食文化推陳出新。期盼透過該活動，讓客家及原住民美食從臺南起飛，將臺南飲食文化產業推向國際，並為臺灣飲食文化留下寶貴的種子，在臺南發芽，成長、茁壯，開枝散葉。

