

# Atayal Kulutlaka

泰雅族的冰箱

邱渝庭、林彥均、余佩穎、賈永廷、蔡碧雲、吳羽涵





# 藏鮮：鹹魚香蕉飯

創作者：邱渝庭、林彥均

# 創作理念

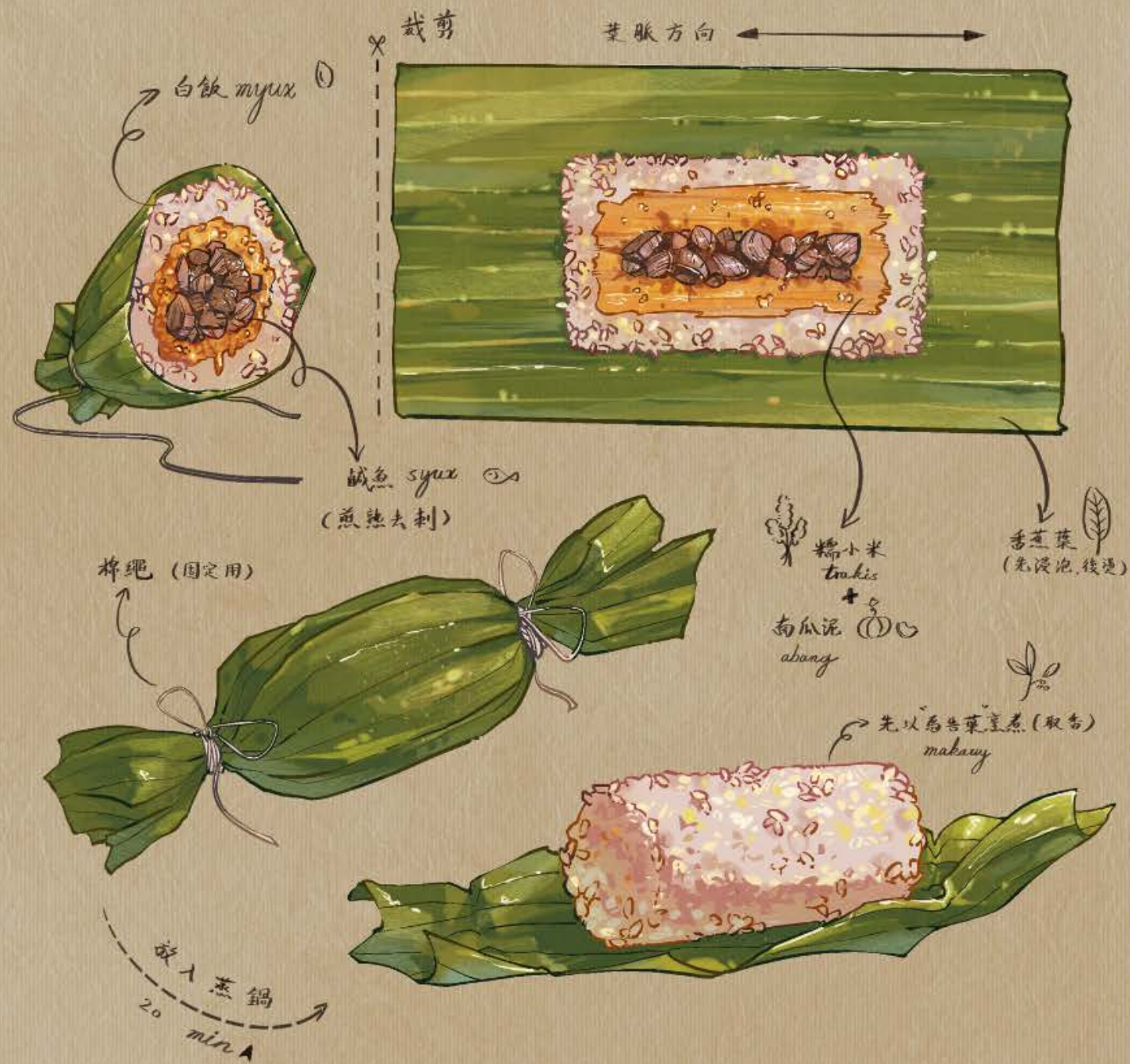


**【交錯的凝視】**：在本料理上展現來自不同領域的人各自對於「原住民、山林、自然」的凝視，把食材「埋藏、捲動、包覆、交疊」，隱喻彼此經驗看法的異同，成為一道一般大眾X部落的飲食料理。

**食材：**鹹魚、白米、糯小米、南瓜、馬告葉、刺蔥



# 設計草圖





# 珍寶：竹筒蒸蛋

創作者：余佩穎、賈永廷

# 創作理念

以泰雅族的**第二層冰箱**為發想，製作出蒸蛋料理！

利用竹筒做為容器盛裝蒸蛋，象徵文化的乘載，  
在三一農場我們看見泰雅族的生活，與天然資源的密不可分。  
多汁香菇、香氣濃郁的馬告及泰雅部落特殊的刺蔥，  
融入進我們的料理，  
能夠做出第二層冰箱的**標誌性美食**！讓平地的漢人知道，  
光是泰雅的第二層冰箱就可以製作出層次風味飽滿的美食！  
有別於以往吃到的蒸蛋！  
食材：**蛋、香菇、馬告、刺蔥及竹筒。**



# 設計草圖



雞蛋



香菇



飲用水

## 做法：

- 準備10顆雞蛋，和450克的水(比例1：1)。
- 馬告磨成粉狀加入蛋液充分攪拌。
- 香菇切丁狀，放旁備用。
- 蛋液過篩2次(口感會較好)並加入刺蔥鹽調味。
- 將竹筒洗盡後，將蛋液倒入竹筒約3分滿。
- 蒸製略成形後加入香菇，再蒸5分鐘。
- 將蛋液倒至八分滿，蒸10分鐘！
- 頂部加上燙熟的刺蔥裝飾。

竹筒蒸蛋



馬告



# 豬肉鹹派

創作者：吳羽涵、蔡碧雲



# 創作理念

以泰雅族的「第一層冰箱」為靈感，製作了豬肉鹹派。

鹹派餡料內含第一層冰箱中的豬肉，搭配竹筍、山芹菜做為點綴。派皮是由麵粉做成，象徵著外來文化對泰雅族文化的侵略及吞噬，而派皮對餡料的禁錮，更象徵了第一層冰箱受到限制，被完全冰封。

此道料理使用的食材：

蛋、竹筍、豬肉、薑、醬油、麵粉、無鹽奶油、小米



# 設計草圖

## 派皮：

1. 麵粉與奶油拌成黃金流沙狀
2. 加入蛋黃、冰水揉捏
3. 加入小米點綴麵團口感
4. 冰箱靜置備用
5. 預熱烤箱後，麵糰鋪平放入模具
6. 刷上蛋黃液先烤一遍、加入內餡再烤一遍

## 內餡：

1. 肉加入太白粉、醬油醃製
2. 薑切絲，竹筍切成細條狀，芹菜切碎備用
3. 熱鍋熱油
4. 以醬油、鹽巴、胡椒粉調味、炒香
5. 加入派皮，烤30分鐘



# 謝辭

謝謝張瑋琦老師、助教、柯小姐等人的悉心安排，  
讓我們有機會進到部落，獲得這些可貴的回憶，  
更謝謝夏禾一家人，用心的準備體驗課程和餐點，  
讓我們對於原住民文化有又更深層的瞭解，  
謝謝組員們相互扶持鼓勵，讓期末成果展順利，  
也感謝今天冗空來參與的朋友們，  
希望能從食物設計展中，傳達我們這學期的感動。



# 小組分工表

余佩穎	主題構思、影片製作、竹筒蒸蛋試做及設計草圖、領食材、食材準備、謝辭
邱渝庭	主題構思、鹹魚香蕉飯試做及設計理念、食材準備、鹹魚香蕉飯簡報、領食材、策展餐桌佈置
賈永庭	主題構思、竹筒蒸蛋創作理念、食材準備、竹筒蒸蛋簡報



# 小組分工表

林彥均	主題構思、鹹魚香蕉飯試做及設計草圖、裁切竹筒、鹹魚香蕉飯簡報
蔡碧雲	主題構思、豬肉鹹派試做及設計草圖、食材製備
吳羽涵	主題構思、豬肉鹹派試作及設計理念、食材用具準備



# 參考資料

1. 食食課課 | 要吃什麼麵? 得麼麵 (Tmmyan) —— 泰雅醃苦花魚. (2023/08/24). FLAME邊邊女力協會. <https://www.flameflame.org/qulih-tmmyan/>
2. 從故事餐食談創意 大同鄉泰雅族人找回部落美味. (2021/09/15). 觀傳媒. <https://today.line.me/tw/v2/article/wW8Exr>
3. 天地祖靈的贈禮, 潛入清流追尋真正的魚. (2021/04/12). 農傳媒. <https://www.agriharvest.tw/archives/57442>
4. 何謂「真正的」物種? 臺灣原住民生態命名的隨想. (2021/10/30). 農傳媒. <https://www.agriharvest.tw/archives/6904>
5. 原住民特色美食 最古早的臺灣味. (2023/12/13). Home Run Taiwan. <https://homeruntaiwan.com/detail/article/2650>
6. 發掘飲食的文化底蘊! 原住民文化如何成為餐飲創新的助力? . (2024/01/22). 食力 FoodNEXT. <https://today.line.me/tw/v2/article/eL36mqg>
7. 環保與美食結合文化新創意 原住民產業展現精實能量. (2023/01/18). 新北市政府原住民族行政局. [https://www.ipb.ntpc.gov.tw/infor\\_detail.php?p\\_id=6&id=2279](https://www.ipb.ntpc.gov.tw/infor_detail.php?p_id=6&id=2279)
8. 林慧貞. (2018/12/20). 虱目魚混搭刺蔥、樹豆配奶油濃湯, 具有世界高度的臺灣原生香料. 農傳媒. <https://www.agriharvest.tw/archives/12142>
9. 【台東美食·達麓岸部落屋】最原始風味, 在茅草屋裡品嚐「原住民無菜單料理」天然野菜/醃生豬肉、烤豬肉. (2021/04/25). Rita旅食生活. <https://rita-life.com/1533/dalouang/>
10. 【食譜】法式鹹派. 繽紛美味, 簡單又省錢的邪惡料理 <https://zineblog.com.tw/blog/post/210707>
11. 布谷拉夫口號 <https://www.youtube.com/watch?v=zfNY-cejm5w>





**THANK  
YOU**



**ESD x ESG**  
USR推動中心