

「食書知味-中華飲食文化圖書演講分享會」活動

時間：112 年 10 月 13 日 (星期五) 10 : 00-16 : 30

地點：國立東華大學圖書資訊處 圖書館二樓多媒體放映室

中華飲食文化基金會 (前身是中華飲食文化圖書館) 成立於 1989 年 (民國 78 年) , 是一個以研究、傳承中華飲食文化為宗旨的民間財團法人, 不僅是世界上目前唯一以蒐集、保存中華飲食文化的寶藏, 更是企業秉持對社會大眾回饋的理念, 免費提供社會大眾使用的專業圖書館。為了讓更多學子了解其豐富的館藏, 基金會於 2022 年開始與學校圖書館合作, 推出「食書知味—中華飲食文化圖書館書展」。今年, 東華大學圖書館特別向基金會爭取前來辦展, 展出中華飲食文化圖書館三十多年來的特色館藏, 包括: 飲食古籍、國宴菜單、世界各地飲食文化書籍、飲食文化教學影片、「飲食古籍資料庫」、「數位飲食圖庫」。藉由這次難得的展出機會, 我們在東華大學圖書館舉辦「中華圖書資訊館際合作協會東部分區委員會」, 讓出席的合作館館員們能對這間中華飲食文化的專業圖書館多所了解, 並將邀請漢珍數位圖書公司劉毓欣協理專題演講「奇萊食材淺探」及東華大學原住民族學院族群關係與文化學系、臺灣文化學系的兩位教授透過對談分享「臺灣飲食文化」。開幕式由國立東華大學圖書資訊處陳偉銘處長與中華飲食文化基金會許嘉麟主任共同主持, 歡迎國立臺東大學圖書資訊館謝明哲館長、佛光大學、宜蘭大學、慈濟大學、慈濟科技大學等各地的圖書館同道, 齊聚東華大學參加今天的活動。



圖一、國立東華大學圖書資訊處陳偉銘處長致歡迎詞



圖二、中華飲食文化基金會許嘉麟老師贈感謝狀

首場專題演講主題是「奇萊食材淺探：資料庫中的吉野稻香」, 由漢珍數位圖書公司 劉毓欣協理跟我們分享。由國立臺東大學圖書資訊館謝明哲館長擔任主持人。奇萊為花蓮市的古地名, 吉野則為花蓮縣吉安鄉的舊稱, 為探討日據時期人們的生活, 報紙是很重要的資源, 從臺灣博碩士論文知識加值系統及華藝線上圖書館下關鍵字「報紙」可見一斑, 除了新聞本身外, 廣告也極具參考價值, 很有趣的是「味素」似乎是當時民生重要物資, 有大幅的廣告。從臺灣日日新報搜尋當時花蓮比較有名的農產品, 是西瓜及稻米, 台灣自 1922 年開始每年獻穀給日本天皇, 依北中南東順序輪流, 1928 年花蓮第一次輪到, 獻穀田即選種吉野 1 號米, 1935 年第二次輪值, 獻穀田再次選種吉野 1 號米, 並榮獲逸品封號, 吉野 1 號也以天皇米打響名號。



圖三、臺東大學謝明哲館長主持上午首場專題演講



圖四、漢珍數位圖書公司劉毓欣協理主講「奇萊食材淺探」

下午的專題演講是「臺灣飲食文化」講座，由國立東華大學圖書資訊處陳偉銘處長主持，東華大學原住民民族學院族群關係與文化學系、臺灣文化學系的兩位教授和中華飲食文化基金會許嘉麟老師透過對談。葉秀燕的講題：從原「汁/知」原「味/衛」到原食力 - 原民飲食的可食資產與文化動能。原住民飲食和文化動能通常反映著特定社群的歷史、環境和價值觀。不同的原住民社群擁有獨特的傳統飲食和文化元素。

原住民飲食資產：

野生食材：原住民通常依賴於本地的野生食材，包括野生動植物。這些食材可能包括野生動物、魚類、樹木和植物。

土地產品：許多原住民社群與土地緊密相關，他們的飲食中常包含與土地相連的食材，如土地上的水果、根莖和藥草。

傳統製作方法：傳統的烹飪和保存方法，如燻製、曬乾、發酵等，是原住民飲食文化的一部分。這些方法有時候也反映了環境條件和可用資源。

飲食禁忌：某些原住民社群可能有特定的飲食禁忌，與宗教信仰、祭祀儀式或社會結構相關。

文化動能：

語言和口述傳統：語言是文化的核心，原住民社群通常透過語言傳遞傳統、故事和價值觀。口述傳統在文化傳承中扮演著重要的角色。

藝術和工藝：原住民社群的藝術和工藝品反映了其獨特的文化動能。這包括編織、雕刻、繪畫等傳統藝術形式。

音樂和舞蹈：音樂和舞蹈是文化表達的重要途徑。原住民社群的音樂和舞蹈通常反映他們的歷史、祭典和生活方式。

社區儀式：宗教和社會儀式在原住民社群中具有重要地位。這些儀式包括祭典、慶典和其他慶祝活動。

「原味」飲食經濟是當代原住民重要的文化展演與認同。

耕作、生產到料理，本身就是一種文化技藝，也是文化資產。

作物到食物都可視為族的可食資產。

可食資產

- 飲食文化中的生態智慧，是原住民日積月累，在日常生活中實踐的生命經驗與自然環境互惠共生的生計循環。
- 而從當代社會的飲食文化中，更可以看出原住民為了適應環境，以傳統的文化元素或在地食材，創造新的飲食料理，成為具有原住民飲食特色的食農教育遊程及推廣原住民觀光產業的基礎。
- 以原住民飲食文化為主體的可食資產，因為藉由農事體驗、料理實作、導覽敘事，賦予族群飲食更多元的動態的教育意義，轉而成為身體銘刻的遊客經驗，也凝聚自我和遊客對於原鄉部落的認同和原住民族食農主體的可見性。



圖五、陳偉銘處長主持下午專題演講



圖六、下午場講座「臺灣飲食文化」三位講者