



## 112-2「社會議題探索暨實踐課程」專題 7 溪州部落 旅行

時間：2024-05-31

地點：溪州部落（新北市新店區溪州路底）

「社會議題探索暨實踐」課程中，專題 7 原住民族社會困境議題初探(Indigenous Social Issues)，由包正豪院長安排帶領同學八里 Badasan Restaurant 進行田野調查。(原定行程為溪州部落田野調查，因接待單位的導覽人員確診 COVID，無法讓同學前去，所以包院長臨時調整田野調查內容，但仍保有原本部落田野調查的目的：在於讓同學從不同面向來認識台灣原住民生活。)

活動當天自淡江大學驚聲大樓前集合出發，坐車抵達新北市八里區 Badasan 餐廳，旋即開始「原住民部落田野觀察」。首先於田野觀察開始前，先對參與同學做原住民（阿美族）自部落遷移至都會區落腳，而在八里群聚的背景介紹。其次，說明本次田野調查的主題是「原住民文化的刻板印象-以飲食為例」和「文化濫用還是文化創意」，並解釋為何選擇一家原住民風味餐廳做為田野調查的標的。

Badasan 餐廳是經過原住民族事務委員會認證的原住民風味餐廳，理論上可以被視為是原住民文化的展現，但該餐廳裏頭有關設計風格、裝潢擺設，乃至於飲食口味是否能夠正確反映特定原住民族文化，還是可能只是為了迎合漢人顧客想像當中的原住民文化刻板印象而濫用文化元素，是我們在多元文化社會當中應當關注的課題。

田野觀察起點為餐廳外觀，然後內部的文化裝潢擺設，在教師引導下，團隊區別出餐廳的外在裝潢基本上並非屬於台灣原住民傳統文化，而是南太平洋熱帶島嶼風情，只是在部分擺設上，使用原住民意象素材，譬如懸掛小米及紅藜、放置山豬木雕、吊掛達悟族獨木舟，或者掛設原住民織布作品。而這些混合多個族群文化特徵的裝置藝術品，對經營人而言，其實毫無意義。在同學與經營團隊訪談之際，餐廳人員表示對這些一無所知，只是為了營造氣氛而設置。

接下來我們將觀察重點轉移到主要標的：「原住民食物體驗」，但經過研究餐菜單及實際品嚐後，我們發現所謂原住民美食，其實就是以一個「竹筒飯」為代表，其他所有餐點都是一般所習見，與原住民飲食文化的關聯性極低。即便是竹筒飯，也只是徒具其形，已經經過餐廳處理到可以隨時食用，而完全沒有給體驗者親身體驗竹筒飯做為野外行動糧的意義。至於其他餐點，我們完全無法和原住民文化相聯結。鑒此，在結束餐廳的田野調查後，在教師的帶領下，我們在戶外進行一場討論，嘗試反思為何這樣欠缺文化敏感度的餐廳會被原住民族事務委員會認定為能夠代表原住民文化體驗的餐廳，並進一步討論文化濫用與文化創意的差別，而後正式結束田野觀察，一同返抵淡江大學並解散。



## 112-2「社會議題探索暨實踐課程」專題 7 溪州部落 旅行

時間：2024-05-31

地點：溪州部落 ( 新北市新店區溪州路底 )

活動成效：本次活動參加人數為 9 人。整體滿意程度為 5.86 分。

透過參與本次活動，有外籍同學分享是一個非常棒的體驗，讓我能夠享用來自原住民餐廳的美味食物。教授也很好地指導我們並教導我們原住民文化的相關知識。這是我第一次品嚐台灣原住民的食物，這與我之前的想像有所不同。蝦雞尾酒和排骨的味道類似於現代西式料理，但有些菜餚如竹筒飯和牡蠣可樂餅則非常獨特。

有本國籍同學分享：本次活動讓我見識到了不同種的原住民文化，這個餐廳融合了多種原住民的風格，像是圖騰或者是一些原住民專屬的裝飾品，也讓我們嘗試了許多關於原住民的特色食物，但我們在品嚐後發現，只有部分的食物是原住民的特色，其他只是根據我們普通對於原住民族群常食用的食物的刻板印象，但過程是蠻豐富的，食材也是很豐盛。

透過教授講解，發現我們社會對於原住民文化的刻板印象其實還是很重，而且在商業化的文化濫用上，依然存在問題。令人感到疑惑的是，不同角度來解析原住民文化運用，普遍存在矛盾與衝突，即便是原住民事務的主責單位，依然有這樣的問題存在。



原住民部落田野觀察-八里  
Badasan 餐廳。



原住民食物體驗