

# 吾部落廚房參訪記

門診組 王淑英



101 年的 6 月 9 日是門診組的組聚，遊覽車順著大安溪向上游行進，沿途風光明媚，河床邊是階梯式及節理分明的斷壁，與溪水連結成一幅山水畫。在車上組長宣布了一些值班及請假時的注意事項，志工夥伴也做了自我介紹，很快的便到達目的地—達觀「部落共同廚房」。

負責接待的林建治先生是泰雅族人，他熱心的介紹部落廚房的發展史及當地地理環境。沿著大安溪有十三個部落，有的祖先喜以植物來取名，部落的舊名與植物相關，如竹林部落有龍眼樹、三叉坑部落有九芎樹，而烏石坑部落則以煤礦取名、象鼻部落因象鼻山像象鼻而得名，然其舊名是番石榴之意。象鼻吊橋是日本政府在象鼻山打洞而建，為橫跨大安溪的吊橋。

921 地震後，林先生從台北返鄉重建，發揮泰雅族共食共做共享精神：族人從共同廚房開始，到共同耕作，將收成的食材做成美食，提供老人送餐服務，社區互相照顧、不會疏離。為了部落能持續，發展市民農園、農特產品（如水果）直銷、部落深度

建構，以產業盈餘來支持部落永續活動。

為照顧弱勢家庭，辦理助學金、助學貸款，每學期由廚房盈餘及同事自掏腰包，提供部落學生所需，也針對達觀國小的小朋友進行陪讀活動，讓其多了解泰雅族的習性，引爆族人更有力量。除認識自己的文化也要吸收現代的知識。

林先生引領我們走踏驚險的象鼻吊橋（300 公尺長），繞道族人自種的四季豆園，志工們高興的體驗採豆樂趣。林先生並介紹苧麻經過取皮、垂打、煮、曬等手續而完成了紗繩，也說明了黥面的典故。中午吃了族人煮的部落餐，免不了的刺蔥料理、山豬肉、苦花魚…，更重要是一人一杯小米酒，真是幸福又滿足的泰雅族風味餐。

飯後進行 DIY 活動，由部落美女們介紹織布機，她們以改良後的桌上機耐心教導如何穿梭及敲打上、下紗，以編織出美麗的布料，是不藏私的技藝教導。另由族人教我們將糯米飯搗成麻糬，有些志工興致勃勃參與，才發現沒力道是拔不起杵的。而搗好的麻糬分成小塊，沾上蜂蜜吃，風味獨特。

離開部落廚房，回台中路上順道遊了位於東勢與苗栗縣卓蘭交界處的「大峽谷」，也到卓蘭的百年老店買餅。這次門診組的旅遊，辦得有玩、有學藝又買禮物，真是完美極致。（感謝呂姊碧珠協助蒐集資料及潤飾）

