

\* \*除了圖片外，文字、表格均要抄寫

活動2 「食」在多元 影片

小琳想要進一步了解臺灣族群文化，她決定從與我們生活最親近的「吃」開始認識臺灣！我們知道臺灣這塊土地上，主要有哪些族群嗎？對於他們的飲食文化特色又了解多少呢？



**例 1 閩南人 族群**

靠山吃山，靠海吃海，  
山珍海味皆擅長。



**2 族群**

以「晒乾」與「醃漬」  
的方法，研發許多如梅  
乾菜、酸菜、鹹豬肉、  
蘿蔔乾等可久放並貯存  
的食材。



**3 族群**

以「麵食類」為主軸的  
飲食，包含麵條、水餃  
等。



**4 族群**

食材取自自然，以小  
米、地瓜、採集野菜及  
漁獵之肉類為主。



#### ★ 客家族群：

1. 因過去生活困苦，創造出能長期保存食物的智慧。
2. 勤儉惜物，連動物內臟都常作食材，口味以鹹、肥、香著稱。

#### ★ 閩南族群

1. 早期移民社會生活不易，形成「食巧毋食飽」的小吃文化。
2. 盛行湯菜，口味尤其清鮮、香、淡。

#### ★ 原住民族群：

1. 多以蒸、煮、烤、醃等烹調方式，展現食材原始風味之美。
2. 不只食材取自天然，亦有許多烹飪的器具皆取自大地。

#### ★ 外省人族群：

1. 將懷念的家鄉味結合本土食材與口味調整出在地味。
2. 常見「吃得飽」、「吃得滿足」且能長期保存的「滷菜」。

#### ★ 新住民族群：

1. 因原鄉氣候炎熱，仰賴風味強烈的辛香料保存與料理食材。



## 國際進行式

在科技發達的情況下，沒出國仍然可以認識各國文化與生活方式，小琳從U.S News對各個國家的介紹中發現各國間的文化差異，讓我們一起認識的各國多元的文化吧！



日本  
Japan

### 首都

東京都

### 特色

1. 大部分地區都被群山和茂密的森林所覆蓋，但過著先進的城市生活。
2. 是世界上文化水平和技術最先進的國家之一。
3. 是世界上最大的汽車，電子設備和鋼鐵生產國之一。
4. 古老的傳統與西方生活相融合。
5. 擁有十幾個被聯合國教科文組織列為世界遺產的地點。



印尼  
Indonesia

### 首都

雅加達

### 特色

1. 位於太平洋及印度洋間要衝，由數千個島嶼組成，有數百座火山。
2. 是世界上最大的群島國家，包含多元民族及300多種語言。
3. 為全球最多穆斯林的國家
4. 島嶼上散布著印度佛教和其他帝國的建築遺蹟，許多宗教和歷史故事由口頭和舞蹈展現。
5. 經濟在全球地位相對較弱：製造業是該國經濟主力。
6. 多樣物資包括原油、天然氣、橡膠、咖啡、可可和棕櫚油等，為主要出口產品。



英國  
United Kingdom

### 首都

倫敦

### 特色

1. 位於歐洲的西北角，包括大不列顛島以及愛爾蘭島的北部。
2. 該國歷史悠久20世紀為其殖民巔峰，對於全球歷史文化有影響。
3. 2020退出歐盟在全球舞台上的角色面臨新的問題。
4. 在國際經濟、政治、科學和文化方面具影響力，為國際金融中心。
5. 藝術和科學歷史悠久且有重大貢獻。
6. 擁有世界一流大學。



澳洲  
Australia

### 首都

坎培拉

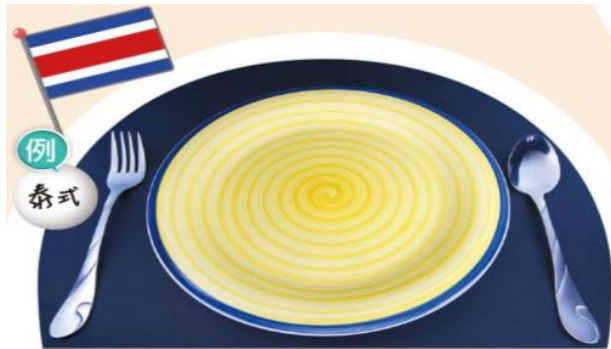
### 特色

1. 位於太平洋西南方，包含澳大利亞大陸及一些島嶼。
2. 一個富有市場經濟體系的富裕國家：其國內生產總值和人均收入都較高，由服務業和商品出口為主。
3. 當地體育活動盛行。
4. 人民平均壽命都很高。
5. 特別關注環境問題，呼籲各國減少溫室氣體排放。





飲食習慣喜歡眾人圍桌共食，採用公筷母匙，避免個人餐具直接接觸食物。以筷子為主，放置位置方便拿取。此外飲食被視為是一種藝術，因此也十分注重餐具的花色與美感。



餐點為大家一起分食享用，將餐食盛裝置圓盤中，使用餐具為叉子、湯匙，以湯匙為主，叉子為輔助。



傳統菜色有米飯、湯、配菜，每一道配菜用一個盤子盛裝。一次在桌上擺好菜餚後，把桌子搬到吃飯的地方。每人會有自己的飯和餐具，大家會共食一鍋湯、一鍋拌飯，自己舀大鍋裡面的湯或配料。



以套餐的形式用餐，餐點由開胃菜、前菜一直到甜點有多道菜，因而也根據不同餐點有適用的餐具。使用上由外到內拿取，搭配上餐順序使用。



飲食習慣為三菜一湯，主食為米飯，餐點放置在左前方便便拿取使用，並夾取配菜。而筷子在其文化也有很多的禮儀，擺放時不能放置在碗上，因而在前方使用筷子座。

一直到甜點有多道菜，因而也根據不同餐點有適用的餐具。使用上由外到內拿取，搭配上餐順序使用。



使用右手拿取飯菜，因此大部分菜都被做成糊狀。當快用餐完畢時，會提供一小碗飄著檸檬的溫水，用來洗手使用。