

台湾文化高山族饮食文化 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/45/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8F\\_B0\\_E6\\_B9\\_BE\\_E6\\_96\\_87\\_E5\\_c34\\_45082.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/45/2021_2022__E5_8F_B0_E6_B9_BE_E6_96_87_E5_c34_45082.htm) 以稻米为日常主食，辅以薯类和杂粮。在主食的制作方法上，大部分高山族都喜把稻米煮成饭，或将糯米、玉米面蒸成糕与糍粑。高山族蔬菜来源比较广泛，大部分靠种植，少量依靠采集。常见的有南瓜、韭菜、萝卜、白菜、土豆、豆类、辣椒、姜和各种山笋野菜。高山族普遍爱食用生姜，有的直接用姜蘸盐当菜；有的用盐加辣椒腌制。肉类的来源主要靠饲养的猪、牛、鸡，在很多地区捕鱼和狩猎也是日常肉食的一种补充，特别是居住在山林里的高山族，捕获的猎物几乎是日常肉类的主要来源。高山族过去一般不喝开水，亦无饮茶的习惯。泰雅人喜用生姜或辣椒泡的凉水做为饮料。据说此种饮料有治腹痛的功能。过去上山狩猎时，还有饮兽血之习。不论男女都嗜酒，一般都是饮用自家酿制的米酒，如粟酒、米酒和薯酒。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)