

命題委員姓名：少風·一凡

主題：泰雅的得麼面(tmamyán)

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

<input checked="" type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學
<input checked="" type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學	<input checked="" type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學
<input type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用
<input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學	<input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學
<input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落文化與人文社會
<input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學	<input checked="" type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動
<input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治
<input checked="" type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學	<input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學

<p><b>主題所屬族群：</b> 泰雅族</p>
<p><b>主題題材簡要說明(至少 150 字)：</b></p> <p>泰雅語 tmamyán「得麼面」，就是醃肉！醃肉是泰雅族非常重要的傳統文化食物，具備深遠的文化意涵。只有在重要節慶祭典或接待貴賓時，才能吃得到。</p> <p>醃肉、醃魚的更是泰雅族保存食物的重要方法，泰雅族的耆老運用經驗和智慧，以鹽、小米（或米）、豬肉醃和苦花魚製成既酸又鹹的醃肉製品。巧妙應用了「食物保存原理」、「食品加工原理」、「發酵原理」、「蛋白質變性」的化學反應，成為了泰雅族特有的飲食文化。</p> <p>泰雅族老祖先利用醃製的豬肉和苦花魚，目的在於加長這些的肉質保存期限。利用這個方式影響肉品保存期限，而最主要原因是透過發酵的細菌。能殺菌或阻止細菌成長，便可延長魚類的保存期限。而醃製的過程中除了主食的肉、魚而最主要的是透過食鹽和煮過的小米和米，冷卻後與少許的水為比率放在一起，就能做出美味的「得麼面」。</p>
<p><b>關鍵字（最少一個）：</b></p> <p>1. 醃肉    2. 鹽    3. 發酵</p>
<p><b>相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：</b></p> <p>1. 發酵食品製作原理</p> <p>2. 用於發酵食品中的微生物特徵與用途</p> <p>3. 發酵的過程</p> <p>4. 發酵食物的種類</p> <p>5. 肉品發酵</p>
<p><b>參考資料或網址（若無可不填寫）：</b></p> <p><a href="https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4554&amp;utm_source=extend">https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4554&amp;utm_source=extend</a></p> <p><a href="https://ys.ylib.com/UnitCont.aspx?ID=1066">https://ys.ylib.com/UnitCont.aspx?ID=1066</a></p> <p><a href="https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4477">https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4477</a></p> <p><a href="https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4478">https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?Unit=webonly&amp;id=4478</a></p> <p><a href="https://ys.ylib.com/UnitCont.aspx?ID=105">https://ys.ylib.com/UnitCont.aspx?ID=105</a></p>