

提供部落長輩
用餐的場所>>>

轉型部落美食餐廳



寶媽食堂

文、圖/ 吳菁菁

苦惱春天旅遊不知道何處嗎？安排一趟臺東後花園的部落旅程吧！特別向您推薦兼具部落文化特色的美味小旅行。本場於111年起執行「找回原力原鄉生態永續新農業計畫」，輔導原民作物食材多元應用，引導部落開發別具特色的原味餐盒，提供遊客品嚐部落美食的新選擇。

緊鄰縣道197的電光部落，小而美的聚落僅有582人口，居民有70%為阿美族，20%為客家族群，因族群的分布屬性而有梅子、席烙(Siraw)等特色食材，頗富知名的「寶媽食堂」即為當地最具代表性的原住民風味餐，食材皆選自部落新鮮的特色作物，深受遊客喜愛。寶媽食堂由潘寶瑩所創立，人稱寶媽，當初僅作為提供社區照顧長輩關懷據點用餐場所，未對外開放。共餐長輩偶爾會從自家菜園帶來食材，甚至部落生產過剩的食材，大夥兒腦力激盪共同討論如何烹調，讓食材變成好

吃料理，像是利用席烙(Siraw)鹽醃過後，再搭配快炒時蔬來增添風味及特色。車輪



原味餐盒的開發，能提供遊客另一種品嚐部落美食的新選擇。

茄（又稱苦茄）簡單水煮調味，以及添加部落特色酒麴製成之酒釀滷肉等，不但發揮阿美族利用野菜的特色，也增添料理美味，而這些創意也成為食堂新菜單的元素。



人數不多時，食堂則以套餐方式提供顧客用餐。

因應農業體驗旅遊風潮，寶媽食堂近幾年開始著手發展部落體驗遊程，更轉型為原民特色料理餐廳。接待遊客規模逐漸成長，餐廳菜色在傳統與創新間取得平衡，讓更多遊客透過美食，即能享受原鄉部落的豐富人文及在地美味。

寶媽食堂目前平日仍提供部落長輩午餐，也可依遊客人數客製化用餐，5人以下則以套餐方式提供，建議您提前至電光寶媽食堂臉書粉絲專頁預約，才有機會享用原汁原味的佳餚美饌。喜愛體驗部落美食文化的朋友，歡迎春季結伴同遊臺東當個食尚部落玩家。