

烹飪 日本文化之奇遇 盡在黑天鵝

學聲大代誌

【記者趙巧婷、莊靜淡水校園報導】烹飪社與日本文化研究社於5日在黑天鵝展示廳聯合舉辦「一期一燴 春之宴」成果發表會，開幕儀式邀請行政副校長高柏園、課外組組長江夙冠、日文系系主任馬耀輝、日文系助理教授廖育卿一同剪綵。高副校長致詞時讚賞，讓大家了解日本文化，美食是非常好的橋梁，且兩社合作策展相當富有創意！

促成此次聯展的關鍵人物日文四徐維亞說明，主題「一期一燴」隱喻著人生中能與日研社及烹飪社來一場奇遇。觀展過程中，高副校長也提出建議，未來兩社可以在戶外舉辦。

烹飪社在展場中規劃出4個區域，主要介紹料理器具、基礎知識，以及展示社員成果、活動點滴的紀錄，其中最特別的是「餅乾壓模體驗」，除了文字敘述步驟外，每天皆有固定場次開放報名，讓同學們手工製作壓模餅乾！

烹飪社社長產經二陳韻州表示，「這次的展覽是烹飪社成立20周年的成果展，希望大家能透過展覽更加了解烹飪社的活動及運作。」

日研社成果展中，擺設日本茶道器具、日本女兒節玩偶（雛人型），並利用海報介紹日本文化與社課概況。日研社前文書長日文四黃慧欣親切地說：「我們會適時地向同學解說日本文化，讓他們深入了解，而茶道表演深受同學們喜愛、反應度高，雖然部分學生認為和服體驗費用偏高，但這次機會難得，仍希望大家能踴躍嘗試。」

擔任茶道表演者之一的日文進四許紋瑗表示，許多人對茶道禮儀有複雜、艱難的認知，希望透過此表演可引發同學對茶道文化的興趣。經濟三楊斯涵、王羿雯認為，「器具擺設和動線設計用心，而且雛人型的展設也很新鮮。」

2013/03/11

上週烹飪社與日本文化研究社在黑天鵝展示廳舉辦「一期一燴 春之宴」成果發表會，5日邀請行政副校長高柏園（右四）、課外組組長江夙冠（左三）、日文系系主任馬耀輝（右二）一同剪綵。（攝影／蔡昀儒）

