# USR清法戰爭滬尾宴 用美食重現歷史

學校要聞

【記者劉江淡水校園報導】USR「淡蘭海陸輕旅遊、智慧互動趴趴走」計畫10月8日中午在淡水紅樓中餐廳設宴，以1884年清法戰爭之滬尾戰役為發想，設計11道文化創意料理「滬尾宴」，呈現整個滬尾之役的來龍去脈。董事長張家宜、學術副校長何啟東、文學院院長林呈蓉及文學院各系系主任、淡水區長巫宗仁及地方人士共百餘人參加。

「滬尾宴」菜名分別為戰場早點名、滬尾剁椒鮮魚、西仔陸戰隊、沼澤皮蛋、湘淮勇炒飯、城岸二重奏、阿火旦口袋肉、叭叭軟殼蟹、九大人脆酥芋、黃槿林投叢林湯、滬尾茶飯。活動主持人歷史系副教授李其霖說明，每一道菜都代表一個戰事的歷史典故，上菜時會由他解說背後寓意及創作理念。「像是戰場早點名，就用螃蟹代表法軍、蝦代表清軍、黑豆代表間諜、生魚片代表日本人、烤雞肉代表洋商、九孔代表滬尾居民。一道菜反映當年戰場上的各類角色。」此外，城岸雙重奏則用蘆筍、花椰菜來描繪清法交戰之際，城岸夾著草地的地形。

李其霖提及「滬尾宴」的構思，起初由淡江大學海洋及水下科技研究中心結合淡水紅樓中餐廳發想，爾後USR計畫「淡蘭海陸輕旅遊、智慧互動趴趴走」及歷史系延續進行。希望「藉由創意料理的開發，吸引民眾對淡水歷史文化的興趣與理解，也讓『吃飯就是聽故事』的概念成為特色，吃出不一樣的味道。」

日本自由作家石井三紀子此次應淡水朋友之邀來參加活動，對於美食重現歷史的形式很感興趣。「身為外國人，我不太知道臺灣的歷史。老師的說明搭配美食的記憶讓我有深刻的瞭解。」大傳系助理教授馬雨沛則對「沼澤皮蛋」印象深刻，「用皇宮菜和皮蛋模擬戰爭當天法軍被困沼澤，非常符合戰爭情境，讓我們可以充分想像。」

淡江時報社