

農情食課邀翁俊杰談淡水在地飲食文化

學校要聞

【記者鍾子靖淡水校園報導】USR農情食課計畫10月6日下午舉辦「北海岸飲食印象文化系列活動」，邀請之間茶食器創辦人翁俊杰分享淡水在地飲食文化。翁俊杰首先請與會者舉出淡水知名食物，在各式答案中以鐵蛋為例，說明當初因淡水的風土而讓滷蛋呈現新樣貌，點出飲食會因應不同地區而產生擁有特色的飲食文化，他希望利用食物、食材導入在地文化而創立之間茶食器，希望消費者在消費的同時，可以認識並了解淡水飲食特色。

「大家知道淡水生產南瓜嗎？」在與會者瞠目之際，翁俊杰進一步說明，即使南瓜在各地都有生產，卻會因產地氣候而讓口感、味道有所不同，淡水的南瓜會因為長年多雨的氣候，導致水份較多而味道較淡，他也提到南瓜之外，淡水至今依然產出的在地的食材，包括茶葉和豬母奶等等。

為了讓大家體驗在地食材的美味，翁俊杰安排與會者親自動手製作披薩，希望從製作過程中讓大家學習食物設計的概念，他強調每種食材都會因地而異，如何讓食材突顯它的「個性」是食物設計中的重點，以今天製作食材中的豬母奶為例，是早上剛從淡水山上由農民採摘下來的，雖然不是披薩中的主角，但卻可以進一步提升其香氣，「希望大家能感受，食物不止只能帶來味覺的感受，更能帶出對社會和環境的思考。」活動最後，翁俊杰介紹產自淡水三芝的得獎茶葉，在泡茶過程，還說明淡水過往曾經是茶葉出口的重要地點，經過多年雖已經沒落，近年來卻有人為了復興淡水產茶傳統，把剩下的茶樹重新栽種和改良，他認為大家願意回歸本地發展值得鼓勵，希望藉此讓更多人參與並推廣各地在地文化。公行系四陳珮菁分享，透過製作披薩的過程，讓她更理解食物設計的概念，也更能清楚在地文化與食材的關係，「本以為推廣在地茶葉、食材是簡單的事，經過今天課程後，才發現不是那麼一回事，我會鼓勵身邊朋友一起了解更多相關知識。」



淡江時報社