寒食瓊筵 中文系學會烹飪社潤餅飄香

學生大代誌

＃＃＃＃ 中文系學會清明寒食

【記者方亭筑淡水校園報導】時值清明、潤餅飄香，興起寒食體驗活動，中文系學會3月30日晚上7時在L212舉辦「寒食『食』什麼？」現場準備了胡蘿蔔絲炒蛋、芹菜絲、醬炒豆干絲、豆芽菜、清炒高麗菜、香菜、花生粉等食材，提供大家體驗現包潤餅。

中文系學會以寒食節典故作為開場說明，介紹潤餅的由來、潤餅常見食材、南北春捲的特色差異，以及包潤餅的步驟與注意事項，並讓參與者親自體驗，參加的師生都獲得兩捲潤餅。

中文一吳承恩分享，許多流傳已久的文化節慶，藉由活動推廣，帶大家認識傳統習俗的背後典故和設立初衷。這次參與籌備，在過程中更加了解活動整體運作，獲益良多。

產經三林煜栩表示，活動中準備的材料和製作方式，和平常家裡的烹調略有不同，可明顯感受出南北的飲食差異，例如南部習慣在擺放所有食材後，撒上偏甜的花生粉和白砂糖，而此次活動選用的是XO醬和甜份較低的白糖粉。他也懷念每年清明節會和外公一起包潤餅，包好後先放冰箱冷藏，待要食用時於平底鍋乾煎加熱，可延長食物的保存期限，也可增添風味。

＃＃＃＃ 烹飪社皓月照瓊筵

【記者陳映樺淡水校園報導】烹飪社3月30日晚上7時在美食廣場舉辦「皓月照瓊筵」活動，帶領社員認識臺灣各地區於清明節製作潤餅（春捲）的差異，透過烹飪及遊戲拉近彼此距離，近50人參與。

本次活動由幹部們準備食材、備料與烹飪，讓社員體驗包潤餅和花生捲冰淇淋的樂趣，並了解南北潤餅的由來及差異等知識，除此之外，也透過有獎徵答吸引社員們認真參與。

社長、國企二蘇郁倫表示：「這是我們第一次舉辦包潤餅的活動，從零開始發想，所以在籌備過程中遇到不少困難，彩排當天邀請所有幹部一起試玩，雖然發現許多問題，但都很快地修正，才有了這次順利的活動。」

活動前的籌備雖然辛苦，但也發生許多有趣的事。活動總召、電機二趙庭毅分享，試

玩後食材還剩下很多，他們就將這些食材做成黑暗料理給夥伴們吃。國企二徐寶彧表示：「很開心能和其他社員一起包潤餅、做花生捲冰淇淋，過程中穿插的桌遊交流活動、幹部們介紹的潤餅小故事，都讓我覺得這個活動很有趣。」

淡江時報