

世界閱讀日沙龍講座 西班牙美食饗宴三連發

學校要聞

西班牙節慶吃什麼 周佑芷帶你嚐甜頭

【記者彭云佳淡水校園報導】覺生紀念圖書館與外語學院世界閱讀日活動，4月27日下午12時30分在圖書館閱活區舉辦「品味。西班牙特調：飲食 文化 文學」沙龍講座，首場由西語系講師周佑芷主講：「嚐點『甜』頭：淺談西班牙傳統節慶甜點」，介紹各種甜點的典故及做法，並於現場準備手工點心和咖啡，供參與者享用體驗。

周佑芷說明，西班牙的重要節日為耶誕節、三王節、聖週、諸聖節，並發展出節慶限定甜點，其中杏仁糖（Turrón）的味道與臺灣金門貢糖相似，她在西班牙留學製作湯圓時，曾因為當地亞洲食材取得不易，改用杏仁糖作為內餡，效果還不錯。

現場準備的點心則是炸牛奶肉桂麵包（Torrija），周佑芷介紹其起源，有一說是「為了不浪費食物，加工調味炸麵包，延長保存期限」，另外則有「讓孕婦產前、產後增加熱量攝取，幫助恢復身體狀況」的目的，在西班牙聖週不能食用肉類的齋期內，成為當地人能夠暫時「甜一點」的小確幸食物。

在美食與法規方面，周佑芷建議，購買產品時可依據歐盟認證標章作為挑選標準，可透過「原產地名稱保護制度」、「地理標示保護制度」、「傳統特產保證標誌」，判別食品是否全程在原產地或是依循古法製作。西語一廖淳伊分享，聽完演講後，不僅讓自己了解更多西班牙甜點，也規劃未來到當地品嚐美食。

好看又好吃 葉汐帆帶你品嚐詩中美食

【記者林育珊淡水校園報導】覺生紀念圖書館與外語學院世界閱讀日活動，5月2日下午12時30分在圖書館閱活區舉辦「品味。西班牙特調：飲食 文化 文學」沙龍講座第二場，由西語系副教授葉汐帆以「可食用的西語詩（Poesía a pedir de boca）」為題，介紹西班牙的飲食文化。

葉汐帆除了分享西班牙料理特色和詩裡的飲食文化，也提及自身對於臺灣與西班牙飲食與詩的差異。他首先從生活用語帶領大家領略西班牙美食，與臺西料理的差異，逗趣地說臺灣有不少詞彙和吃脫不了關係，如吃虧、炒魷魚、豆腐心等「雙關語」，可見美食在臺灣人心中的地位，至於西班牙人對於料理的重視度雖未比臺灣重，但別具特色。接著他利用元素的概念說明西班牙料理，月桂葉、百里香和番茄等食材，都是西班牙料理的靈魂，像眾所皆知的海鮮燉飯就缺少不了他們。並提到西班牙通常以兔肉為主食，對於臺灣以豬肉為主的料理始終讓他無法適應；而臺灣的甜點不夠甜也讓他頗為在意，推薦大家有機會可去品嚐西班牙地區的道地美食。

葉汐帆分享詩詞時，除了介紹包括兩位西班牙諾貝爾文學獎得主加拉列拉·米斯特拉爾、胡安·拉蒙·希門內斯在內的5位西語詩人，還特別朗誦西班牙詩詞中，關於火腿、胡椒等描寫味道的詩句；在解說過程中也提到詩詞在中文與西語間翻譯的難處，除了道地俗諺難以一言概之，音節與韻律也是在翻譯詩詞時難以兼顧詩體氛圍的元素，他還分享三毛的〈橄欖樹〉以西班牙語呈現的模樣，讓聽眾們無不豎起耳朵傾聽。最後則分享一首西班牙經典歌曲，Danza invisible的〈Sabor de amor〉（愛的味道）並說明歌詞裡的語意，透過八月橘子和四月葡萄傳達的愛意，給予這場講座獨有的西班牙風情。

西語四曾品熙分享，這是第一次透過詩來了解美食文化，感到十分新奇有趣，也覺得自己看待事物的方式容易被習慣侷限，期許自己未來能用不一樣的角度看事物，獲得更多面向的感受；資圖三萬雨璇表示，由於自己對文化與美食有興趣而參與這次活動，講座中除了認識了西班牙美食、詩和歌曲，活潑互動、有趣的內容和輕鬆的氛圍，也讓她留下美好的回憶

看小說也享受美食 李文進帶你吃遊靈魂迷宮

【記者彭云佳淡水校園報導】覺生紀念圖書館與外語學院世界閱讀日活動，5月3日下午12時30分在圖書館閱活區舉辦「品味。西班牙特調：飲食 文化 文學」沙龍講座，第三場由西語系助理教授李文進主講「圖像與味蕾的邂逅：《靈魂迷宮》裡的『食

』字路口」，介紹小說作者、故事以及書中美食，現場還特別準備手工點心和咖啡，供參與者享用體驗。

李文進首先介紹作者魯依斯·薩豐（Carlos Ruiz Zafón）的生平與相關著作，[他特別介紹薩豐具有一般文學作者所沒有的音樂才能，會為自己的小說量身打造配樂。本次主題內容則是《靈魂迷宮》主角造訪巴塞隆納一間間的餐廳、小酒館、咖啡廳時，提及的各種西班牙知名和隱藏版的小吃、甜點和飲品。

接著李文進分享其中火腿可樂餅（Croquetas de jamon）和加泰隆尼亞杏仁餅乾（Carquinyolis）的製作方法，其中可樂餅與臺灣常見的日式馬鈴薯可樂餅不同，西班牙人喜歡軟糯的口感，因此使用牛奶、麵粉、火腿煮成香滑餡料，這道小吃兼具蛋白質和澱粉非常健康。交流時間中，有人詢問「書中美食都是一般還是餐廳料理？」，李文進回覆，幾乎都是家常料理，並分享自己留學時，和房東共用廚房，親眼看過房東做可樂餅，且習慣買一大條火腿回家，切片配紅酒食用，剩下來的就會切塊切丁做為餡料，或是將骨頭拿去煲湯。

談及活動籌備過程，李文進分享剛開始與圖書館討論主題方向時，發現大家一說到西班牙，就想到「Tapas」這道世界著名的下酒小菜，因此決定製作可冷食、好攜帶的小吃，為此他特別備料自製點心、並將過程錄製成影片，更因報名人數逐漸增加，加碼端出「鹹甜搭配」，希望讓大家在聆聽講座之餘，還能品嚐當地美食，同時享受視覺、聽覺、味覺的豐富盛宴，「小男子無才，我可以做的就盡量做到，要不是不會彈鋼琴，恐怕都要搬過來彈奏一曲。」參與師生也以積極的行動回應他的心意，除了大排長龍地等待今日提供火腿可樂餅和杏仁餅乾，更有一群學生圍繞著李文進詢問相關問題；拿到點心的人也紛紛拿起手機拍照留念，現場熱烈的情況不言可喻。





可食用的西語詩



品味

西班牙特調
飲食 文化 文學

淡江時報社

