

## 桃園宴發表會 大快朵頤更認識在地風情

學校要聞

【記者黃偉桃園報導】本校USR「淡北風情e線牽、海陸旅遊全體驗」計畫7月1日在福容大飯店桃園館舉辦「神仙的故鄉—桃園宴」發表會，希望藉由桃園特色饗宴讓大家認識其豐富歷史文化，學術副校長許輝煌、國際事務副校長陳小雀、校友總會總會長林健祥、菁英會名譽會長孫瑞隆及本校教職同仁近190人參與。

許輝煌在致詞中表示，料理與歷史的結合是一種嶄新的呈現，透過食物來講述桃園13區的文化故事，讓人們在享用美食的同時也能了解其在地歷史；圓山大飯店董事長林育生也認同這樣的創新概念，將地方食材和歷史文化結合，不僅符合節能減碳理念，還能透過美食宣傳當地特色。

歷史系副教授李其霖說明，「桃園宴」為他與福容大飯店合作開發而成，希望將桃園各地方的歷史融入菜中，讓品嚐者在享用過程中了解這些故事，本次共設計出10道菜，每道菜都以桃園的地名命名，包括「八仙過海」、「梅仔燉雞」、「龍在潭中」、「謝平安福」、「四通八達」、「佛光普照」、「入厝辦桌」、「空中觀塘」、「竹內尋寶」、「蟠桃仔會」，其中「八仙過海」透過八種不同食材，說明八德區八戶前人渡海來臺，挑上良地居住並努力開墾的故事；「入厝辦桌」則是透過黑金剛蓮霧搭配杏鮑菇、蝦鬆組成的房屋，描繪出早期在濱海一帶開墾的新屋區。這些餐點不僅展示桃園各區的歷史、地理和文化故事，其美味也獲得現場所有人的讚賞。

汐止富士大飯店總經理黃麗香分享，這次餐宴給了她很多啟發，將歷史和在地食材結合的概念不僅讓人們了解當地的歷史，還能幫助當地小農並減少碳排，非常有趣且有意義，「有機會也想試著舉辦這樣的活動。」林健祥認為每道菜都非常有特色，份量也很足，十分佩服李其霖的創意與才華，「希望能夠找他合作設計公司的尾牙餐點。」出生在楊梅的政大圖檔所教授王梅玲，則在自己臉書分享了對這次活動的感想，除了感謝李其霖的邀請，對於他能將桃園13區的歷史故事融入到菜品是個絕無僅有的創意，「能夠回到家鄉享受美味的創意料理，真的很開心也很感動。」



