USR淡北計畫上菜 十道佳餚再現馬偕臺灣傳教行誼

學校要聞

【記者蔡怡惠淡水報導】本校USR計畫「淡北風情e線牽－海陸旅遊全體驗」與臺灣基督長老教會淡水教會合作，3月21日晚上6時在將捷金鬱金香酒店舉辦「馬偕宴」，本校學術副校長許輝煌、國際事務副校長陳小雀、校友總會總顧問林健祥等人出席。當日適逢馬偕牧師181歲冥誕，更凸顯他在臺灣所做出的卓越貢獻與眾人的緬懷。

「馬偕宴」為第二套淡水主題宴，承接先前引發熱烈迴響並入圍2024遠見USR大學社會責任獎的「清法戰爭滬尾宴」，以及「神仙的故鄉桃園宴」與「褒忠義民宴」，希望與會者品嚐佳餚的同時，能夠認識在地歷史與文化的意涵，感受馬偕精神。

許輝煌致詞時指出，近年來教育部大力推動USR計畫，淡江大學在第三期的5件計畫全數通過，其核心精神在於教師帶領學生與地方合作，用專業解決地方問題。「馬偕宴將歷史融入觀光並結合美食，替淡水地區創造特色亮點，讓人們在開心用餐時還能了解當地歷史」。將捷金鬱金香酒店總經理紀維綺表示，很榮幸與淡江大學共同協作，深化在地旅遊體驗。籌備過程經歷許多腦力激盪與菜品實作，才能將最完美的成果呈現。「期許眾人在品嚐菜餚的同時，也能對馬偕博士在淡水的歷史點滴與影響有更深刻的了解與印象。」

「馬偕宴」為歷史系教授李其霖與在地餐廳合作，結合淡水歷史共同開發出來的菜單，以馬偕牧師來臺傳教歷程為發想，打造出 10道饒富趣味及創意的特色菜品，包括「眾星拱月」、「拔牙術」、「牛津書冊」、「洋洋得意」、「養生百寶甕」、「塔瑪巴突丹」、「磚牆林立」、「滬尾七彩什錦」、「一家團圓」、「五餅二魚」。其中，「拔牙術」使用猶如白齒的干貝搭配外型狀似牙床的百頁豆腐，邀請眾人體會馬偕為臺灣民眾拔牙的貢獻；「塔瑪巴突丹」則透過6種東西食材的拼合，講述馬偕至全臺各地原住民部落傳教，與原住民建立起深厚情誼的故事；「一家團圓」描繪出馬偕後代哲人雖聞名海內外，但最後都回到淡水，象徵平安圓滿的動人親情。道道佳餚不僅讓馬偕的人生栩栩如生地呈現在賓客眼前，更成功擄獲每個人的胃。李其霖除了親自介紹菜品，更安排學生演出當年馬偕替居民拔牙情境狀況劇，以加深賓客印象。品質保證稽核處稽核長林彥伶對於「五餅二魚」印象深刻，認為這個名字的菜色搭配出人意表，出奇不意地好吃；「一家團圓」背後的故事與寓意令人感動—儘管子孫身處各地，最終仍選擇回到淡水落葉歸根，充滿著新意、驚喜和感動；三立電視台新聞工作者黃□瑩對於「一家團圓」同樣留下深刻印象，不僅外觀氣派，內容更讓人驚豔，冬瓜的甜味和雞肉相輔相成，相當可口；「塔瑪巴突丹」的味覺層次豐富，搭配生

菜既清爽又解膩。「整體而言，馬偕宴充滿創意，利用直觀的視覺菜餚，使人能輕鬆地融入馬偕來台的事蹟故事中，十分有趣。」

設計原則
一塊塊東坡肉所拼成的
畫面代表淡水禮拜堂主
堂，上面插了個紅蘿蔔
像尖塔。旁邊的花椰菜
是擴散到各地的教堂猶
如雨後春筍遍地開花。
食材：
紅蘿蔔、五花
椰菜
淡江時報社

馬偕宴
淡江時報社

談古論今
7. 一網打盡
8. 嘉忠懷義
9. 謝平安粥
10. 義民藍翎
淡江時報社