

## 李其霖把歷史端上桌 「新竹宴」重現百年城市脈動

學習新視界

【記者陳楷威新竹報導】本校USR計畫「走進淡水、面向國際：推廣台灣最具影響力的經典遊程與特色餐宴」，12月6日中午12時假新竹豐邑喜來登大飯店舉辦「新竹宴發表會」。現場匯聚產官學界與校友，包括本校學術副校長許輝煌、董事戴萬欽、菁英會會長林健祥、中華民國淡江大學校友總會總會長莊子華等逾170人出席，共同參與這場融合歷史與飲食文化的盛宴。

發表會在東風箏樂團的古箏演奏中揭開序幕，曲目涵蓋〈漁舟唱晚〉、經典組曲與知名華語歌曲，營造典雅而富有文化氣息的氛圍。許輝煌致詞時表示，「新竹宴」深入考究在地歷史與人物，肯定設計者、歷史系系主任李其霖選用在地食材，構思出富創意的菜單，希望賓客在品嚐美食之餘，能透過味蕾深度認識新竹。

李其霖說明，「新竹宴」是USR計畫團隊繼先前打造的「清法戰爭滬尾宴」、「桃園宴」、「義民宴」、「馬偕宴」、「高雄宴」與「神農宴」之後的第七道宴席。與坊間宴席不同，「新竹宴」強調「以菜說史」，每一道菜餚都有特定的歷史意義與文化象徵，讓菜色不只是料理，更是「故事的載體」。

「新竹宴」共有10道佳餚，分別命名為「竹塹迎曦」、「神蹟遠播」、「名勝古蹟」、「族群融合」、「司馬庫斯」、「源遠流長」、「風生水起」、「文風鼎盛」、「仙草芋雞湯」及「科學園區」。每道都將新竹的歷史、地理、族群與產業特色濃縮於餐桌上。上菜時，每一道都引起賓客熱烈關注；數支手機搶先對焦、按下快門，記錄這場獨特饗宴；捕捉完精緻菜色，賓客們專注聆聽李其霖細說每道菜背後的典故，由味蕾引領回溯歷史，也因視覺與故事而留下深刻印象。

其中，開場菜「竹塹迎曦」以炸米粉重現古城門意象；「名勝古蹟」透過日式炸明蝦演繹新竹公園的日治建築特色；「文風鼎盛」使用貢丸、松露與栗子等食材，寓意花開富貴與人才輩出；「風生水起」以新竹特有的水潤餅包裹客家梅干扣肉，寓意閩客共融；紅燒鯛魚料理「神蹟遠播」象徵廟宇香火；「司馬庫斯」傳達原鄉風情；壓軸的「科學園區」則利用晶圓與電路板造型甜點，展現科技重鎮的榮光。整套「新竹宴」不僅是味覺饗宴，更是對新竹文風、族群與物產的具體呈現。

學術副校長室秘書曾華英表示，她自幼生長於新竹，成年後又在此當假日農夫，對「新竹宴」每道菜所喚起的場景與記憶，倍感共鳴，對李其霖將新竹的歷史與文化，以飲食方式如此緊密地串聯起來，讚嘆不已。

歷史碩二李小賢則分享，對「仙草芋雞湯」與「科學園區」印象深刻。仙草突破常見

於甜品的框架，以鹹湯形式呈現，芋頭與肉搭配仙草特有的甘韻，口感與風味都令人驚豔。晶片與電路板圖案設計的蛋糕也別具巧思，讓他這位文學領域的學生「彷彿第一次擁有了台積電股票」，既有趣又充滿科技意象。









