



110 年度蘭陽校園全發院住宿書院活動- 「法國癮」

時間：2021-05-10

地點：蘭陽校園建邦教學大樓 CL407

首先，馮顥從三種酒（澳洲粉紅氣泡酒、法國 Chardonnay 白酒以及法國波爾多紅酒）的開瓶法、製作、類別、口味、味覺圖以及個人證照的準備，非常深入的對酒（癮）進行探索與開發，可以看出馮顥對於酒所懷有的熱情，自發地去找酒、品酒、上酒課，並為在場同學以及他的法文老師上了一課，也想要去當酒客與上酒課。

而周思亮則與咖啡的淵源已久，從高中的一台美式咖啡機聊起，慢慢地、細細地品味他帶來的三種咖啡豆（1. 衣索比亞/日曬/耶加雪菲/果丁丁村/微批次系列、2. 衣索比亞/蓋德奧/耶加雪菲/艾迪朵/柯爾斯、3. 哥斯大黎加/西部流域/葉爾莎處理廠/黃蜜）。接著，他從世界咖啡的分布、咖啡豆處理過程、影響咖啡豆風味的因素，進行細部解說。最後並現場示範三種豆子的手沖教學，也讓他的法文老師以及在場的同學，懂得何謂「以咖啡為生」的人生哲學！

末了，如同馮顥所說的，到底品嚐葡萄酒有什麼好處？不僅僅是為了健康、未來、探索新奇事物而已，更重要的是藉由開發味覺的多樣性，去了解自己、了解人生的酸甜苦辣，C' est la vie! (這就是人生!) 如這句法文諺語所蘊含的法國文化底蘊。



味覺是可以開發的



開瓶與開癮



手沖咖啡