



重現 1884 年清法戰爭場景的「滬尾宴」

時間：2020-10-08

地點：淡水紅樓中餐

文學院歷史學系副教授李其霖執行 USR 計畫(大學社會責任實踐計畫)之「淡蘭海陸輕旅遊、智慧互動趴趴走」，而以 1884 年清法戰爭為發想，結合淡水在地美食，試設計文化創意料理「滬尾宴」。109 年 10 月 8 日邀請本校張家宜董事長、何啟東學術副校長、文學院林呈蓉院長、文學院所屬學系主任與教師、淡水區巫宗仁區長，以及在地業者與地方相關人士等共百人，一同品嚐美食饗宴。



「滬尾宴」共 11 道菜色，菜名分別為「戰場早點名」、「滬尾剝椒鮮魚」、「西仔陸戰隊」、「沼澤皮蛋」、「湘淮勇炒飯」、「城岸二重奏」、「阿火旦口袋肉」、「叭叭軟殼蟹」、「九大人脆酥芋」、「黃槿林投叢林湯」、「滬尾茶飯」等。李其霖副教授於每道菜上菜時，先說明歷史典故的背景、食材內涵的意義，以及如何運用料理巧思，以歷史場景與創作理念，改以佳餚呈現。

其中「戰場早點名」，以生魚片代表日本人、螃蟹代表法國軍隊、蝦子代表清朝軍隊、雞肉代表洋商、九孔代表老百姓、黑豆串代表間諜；「城岸二重奏」，以蘆筍代表城岸、花椰菜代表草皮；「沼澤皮蛋」，以皇宮菜湯加上皮蛋、絞肉與小魚，

混合勾芡的濃稠湯汁，代表當時陰雨氣候所形成的沼澤戰場；「阿火旦口袋肉」，以東坡肉與對摺的麵包皮，代表當時無法回擊的法軍就如同囊中之物；「黃槿林投叢林湯」，以木耳代表黃槿、金針花代表林投樹，象徵當時我方因有利的地形居於優勢，而讓法軍陷於苦戰；「叭叭軟殼蟹」，以酥脆軟殼蟹代表法軍，搭配淡水名產魚酥與法國蒜味麵包，則是將法軍失利之意，風趣的呈現。

李其霖副教授當天亦使學生，著裝扮演清朝官員、兵勇義士與馬偕傳教士，試重現 1884 年淡水「清法戰爭滬尾之役」歷史場景，十分吸睛。李副教授表示，「滬尾宴」的構思源起於本校海洋及水下科技研究中心，乃結合淡水紅樓中餐廳，爾後因接 USR 計畫，乃試藉由創意料理搭配情境模擬與解說，吸引民眾對淡水歷史文化的興趣與理解，讓『吃飯就是聽故事』成為特色，吃出不一樣的滋味。！





滬尾宴照片



滬尾宴照片