



番紅花(王碧珠)與南洋姐妹的食譜

時間：2021-05-04

地點：淡江大學

番紅花，本名王碧珠，是大傳系第三屆校友，著有七本暢銷書，除了教養書擷獲一堆親職角色的大人們，近年在食育議題上，更展顯出她對土地、環境的堅持，最新上市的《一起到綠色餐廳吃頓飯！》成了她引導讀者走進全臺 22 家風土餐廳的指南。

她接受淡江大學『大學社會責任計畫-『農』情『食』課』的邀請，分享她與南洋姐妹共創食譜的經驗。她首先向同學提問，『你會怎麼吃一顆橘子？』，原來是她從越南裔新住民學來的新吃法，沾點醬油，甚至辣椒，在甜酸之間，多了更多味覺層次。

與嫁到台灣來的南洋姐妹們。有緣共同在餐桌上料理起家鄉味，是受到基隆市政府邀請，讓新住民與台灣日常飲食的經驗融合，她設計了用鬼頭刀魚替代金鯧魚的米粉鍋，帶有濃濃台味的酒家菜的傳統，建議南洋姐妹年節或團圓時，端出這一鍋，保證收服家人的胃。而南洋姐妹也回饋她不同於台式的豬肉料理，番紅花發現即使我們與南洋的食材非常相近，但是料理中的風俗、文化、或是香料、調味的手法迥異，竟讓食物端上桌時，驚艷連連，這不是優劣比較，而是餐桌上的食譜交流竟是如此深刻的文化溝通與體驗。



番紅花(王碧珠)與南洋姐妹的食譜

-淡江大學高等教育深耕計畫-