

# 滬尾宴的設計、規畫、推廣與教學實作

壹、時間：113 年 10 月 21 日 星期一 中午 12:00 至下午 13:00 止

貳、地點：覺生綜合大樓 I501

參、主持人：教務處 教師教學發展中心 張月霞主任

肆、主講人：歷史學系 李其霖主任

伍、活動內容：

本次研習活動於 113 年 10 月 21 日舉行，特別邀請歷史學系的李其霖主任，分享自身於「滬尾宴」的設計、規劃與推廣的豐富經驗；及深入探討如何將歷史與美食結合，並透過教學實作的方式展現創意。李主任的分享以他先前與淡水在地知名餐廳—紅樓—共同合作推出的「滬尾宴 11 道菜全席」為主要案例，詳述產學合作的重要性及其創新發想的具體流程。

## “特色宴的創意發想與設計”

李主任首先分享了他對「吃飯」這一行為的獨特見解。他認為，進餐不應僅止於味蕾的滿足，而應成為一場文化與歷史的體驗。因此，李主任決定以淡水當地的歷史故事為靈感來源，將每一道菜品作為一個故事，讓食客在享用佳餚的同時，彷彿穿越時空，體驗不同時代、不同文化的脈動。每一道菜皆是獨一無二的故事，沒有重複，讓這場宴席充滿了豐富的文化內涵。

除了介紹「滬尾宴」的設計與背後的歷史背景外，李主任還提到了他與台灣其他地區合作開發的特色宴席，如「高雄宴」、「義民宴」和「桃園宴」等。這些宴席同樣結合了當地豐富的歷史文化，透過精心設計的菜餚，不僅色香味俱全，更讓食客在每一口中體驗到在地歷史的魅力與文化脈絡。

## “規劃過程中的挑戰與應對”

李主任也坦率地分享了在規劃過程中面臨的挑戰及克服方式：

1. 與餐廳合作的考量：在與餐廳合作時，李主任需充分考慮餐廳老闆的經營理念、餐廳的地理位置及空間配置，確保所有設計都能與餐廳的現有條件相契合。
2. 與廚師的溝通與協作：將歷史文化融入菜品設計，是一項創新的挑戰。李主任需要與廚師密切合作，將歷史故事具體轉化為菜品，同時鼓勵廚師勇於嘗試與開發新菜式，廚師不願意做的，自己下廚嘗試改良，讓菜餚不僅有味，更能講述故事。

3. 推廣與宣傳策略：為了讓「特色宴」走向更廣大的市場，李老師參加主題講座、活動展示，甚至在用餐時融入趣味短劇，增加互動性與吸引力。
4. 策略協調：除了專注於菜色本身的設計，李主任同樣注重整體用餐體驗的營造。他從員工的菜品介紹培訓、餐廳的裝潢設計到服飾搭配等細節，皆進行了全面的考量，力求讓整體氛圍與特色宴的主題精神高度契合。然而，由於成本等多方面的限制，目前尚未找到能完全符合期待的合作案例。儘管如此，李主任依然致力於探索並期盼未來能實現這一「沉浸式」餐廳整體協調的願景。

### “推廣與未來發展”

最後，李主任分享了他在教學實務中進行的多項調整與創新。透過「走讀」活動，帶領學生實地探索歷史場景，提升他們的表達能力與成就感。並且，李主任開發了「五官實作教學法」，以更具體且多感官的方式幫助學生理解歷史與烹飪的連結：眼睛—多閱讀歷史資料，口—多嘗試不同的菜餚，鼻—學會辨識香氣的運用，耳—聆聽專家與廚師的建議，腦—系統性地收集與整合資料。

而在行銷層面，李老師主任也展示了創意多樣的推廣手段，從傳統廣播、廣告宣傳，到社群媒體的精準行銷，甚至推出相關文創產品、參加比賽與開設相關課程，讓「特色宴」的影響力持續擴展，為產學合作樹立了新的典範。

### 陸、活動花絮：

	
<p>邀請歷史學系李其霖主任分享「滬尾宴的設計、規畫、推廣與教學實作」研習活動</p>	<p><u>李主任</u>分享滬尾宴及地方特色宴的設計流程</p>



李主任詳細介紹每道菜色的歷史發想概念



與會老師專注參與研習活動



與會老師熱烈參與研習交流與回饋



教發中心張主任頒發感謝狀