**臺北市政府新聞稿**

**發佈機關: 臺北市政府客家事務委員會**

**發佈日期: 108年08月29日（四）**

**主辦單位: 臺北市政府客家事務委員會**

**新聞聯絡人：臺北市客委會 徐家敏02-27026141#318，0937-472-396**

**客家文化基金會 林薏雯02-23691198#513，0953-849-916**

**業務聯絡人：****客家文化基金會 宋冠潔02-23691198#509，0922-231-367**

**客家贏料理決賽 找到料理味緒的客家一番**

「北中南東，味的遷徙；家的味道，亙古不變。」飲食是文化的重要媒介，由臺北市政府客家事務委員會指導，財團法人台北市客家文化基金會主辦，今年度以「客家封」為主題，透過飲食推廣客家文化，為了讓民眾以多元方式認識豐富的客家料理味道，特規劃料理主題工作坊、美食論壇、料理競賽及客家晚宴等系列活動。

8月31日（六）舉辦的「客家風土飲食工作坊」，邀請「泔 米食堂」團隊帶領民眾從米泔[[1]](#footnote-1)來認識封料理。上午親子場以三代菜封為主題，利用蘿蔔纓、蘿蔔、蘿蔔乾等象徵形與意的三代概念，邀親子共食，佐以米泔搭配，將家的味緒[[2]](#footnote-2)與回憶封存，另外製作老蘿蔔罐可在家中延續蘿蔔味緒。下午的青春場以封的本格與非典型為主題，傳統封、當代封、在地封、他方封等，每個地方都有自己的傳統與創新，何謂「封」的本格、「封」的典型 、「封」的味緒，透過論壇與工作坊實作一起辯證。

9月1日（日）熱鬧登場的是「客家贏料理」客家食物設計競賽決賽，由社會組與學生組入選的多組料理人，現場與夢想導師們共同辯證客家經典味緒，展現出客家當代飲食的精彩面貌。參賽料理人運用客家三味－油、鹹、香，與客家老味道－豬油、雞油、鹽味、醬油、肉香、豆香、茶香等味緒，以及桔醬、粢粑、粄、九層塔、蘿蔔絲、擂茶、野薑花等客家食材，從3個底蘊、20種味緒、48個關鍵食材，交織出蘊涵個人客家故事的「客家味」。

今年首度舉辦的料理競賽，吸引了各方料理好手前來辯證何謂客家傳統味。以當代料理的烹煮手法，將客家傳統飲食習慣中常運用的食材與味道重新組合，展現出創新食物設計，除了創作客家飲食的當代性與未來發展之外，更強調了客家的傳統味緒可以被延伸、被再發展的可能性。

**客家封晚宴，料理與音樂的完美協奏**

9月20日（五）接續登場的客家封晚宴將延續主題，推出10道經典的封味食物設計，從水飲、菜餚到甜品，運用多種概念來呈現封料理的可能性。並邀請料理決賽的獲勝者於晚宴中發表決選菜，與嘉賓分享當代客家料理的味緒與邏輯。此外，還邀請新竹三代製作純米米粉的永盛米粉團隊加入晚宴料理團隊，端出國宴級的客家經典菜－炒米粉。這是傳統客家莊宴客時不可或缺的經典料理之一。永盛米粉團隊如何利用純米米粉詮釋客家經典菜，碰撞出客家炒米粉的新經典，歡迎至晚宴現場一吃究竟。

搭配食物主題晚宴，還規劃了「食物的歌謠」音樂會，邀請林生祥、陳瑋儒、iColor愛客樂等客家音樂創作人彈出自己的飲食經驗，唱出自己的食物記憶與食物連結。思緒入菜式，味緒為創作，以吃、以歌、以詩，所構築而成的客家當代飲食面貌，在客家封晚宴上完整呈現。

台北市客家文化基金會徐世勳執行長表示：「飲食是各種文化最直接的載體，客家族群擅長順應節氣跟地方物產，透過食材保存及料理手法，展現客家人就地取材的惜福生活觀。此次客家封晚宴以當代跨界手法呈現，用各地食材融入傳統作法，展現帶有區域性的料理風貌。讓民眾來到台北市客家文化主題公園，坐在客家封晚宴的餐桌上，吃著料理、聽著歌謠，認識臺灣客家與時俱進的多元融合。」

「『客家封』宴：食物的歌謠」活動將於108年9月1日（日）下午17時起於博客來售票系統開賣，席次有限，欲購從速。相關活動資訊請上「臺北市客家文化主題公園」官網，或是「客家封」FB活動專頁查詢。

客家文化主題公園官網：https://ssl.thcp.org.tw/events/258

客家封 FB活動專頁：https://reurl.cc/zmqjp

1. 泔：指洗米水，亦指調理食物之法，以洗米水浸漬。（資料來源：教育部異體字字典） [↑](#footnote-ref-1)
2. 味緒：客語，指味道。（資料來源：客語認證詞彙資料庫） [↑](#footnote-ref-2)