



嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。