

蔡忠志攜桂花四色小品 引領體驗文人雅趣

學校要聞

【記者周亭妤淡水校園報導】大學社會責任實踐計畫辦公室【微學分】課程「文人雅趣－賞春色品香氣」4月21日於松濤四館舉辦，由擔任國家中醫藥研究所中醫藥典組研究員蔡忠志擔任講師，帶領學生品嚐桂花釀、烏梅桂花滷、桂花湯圓、桂花烏龍等桂花四色小品，皆為他親手釀製，強調原料純淨、自然，將人工添加物降至最低，還原食材本身的味道。

課程以四季桂為主，搭配軟枝烏龍製成的蜂蜜桂花烏龍招待學員。蔡忠志說明，軟枝烏龍的味道對舌頭有刺激性，蜂蜜與桂花可以分散茶葉的味道，將香氣提升至更高的境界，這是應用中醫「調和」的手法，其他小點也應用了此種手法，例如：烏梅桂花滷，利用桂花香氣，調和烏梅酸澀口感。

蔡忠志先讓學員以手、鼻、口，直接感受乾燥桂花、蜜釀烏龍茶、熟成桂花釀原始的香氣，再傳授製作桂花釀的方式，須配合桂花季節，以株為單位摘取，洗淨瀝乾，待出水後將桂花壓入蜜水中，等待二至三個月；他也帶領學員觀察，濃縮烏梅汁的每個階段，係以汁液暈染程度判斷完成度，課堂後，更贈送每位學員一罐烏梅桂花滷。

蔡忠志認為，生活的味道不盡然美好，適度留下空白，才能品出更多味道。「現代的生活節奏快速，生活被工作、學業填滿，不如留點白，體會孤寂淡然的味道，讓心靈如茶葉般沉澱、熟成，在柴米油鹽中玩出新意，過好最實在的生活。」希望學員們藉這次課程體會「不為無益之事，何遣有涯人生」另一種的生活態度。而湯圓搭配桂花四色小品，以及老師提供的櫻花釀，讓學員自由選擇醬料，則像在生活中添加喜歡的滋味。

中文二陳禹彤說：「吃到很多好吃的東西，桂花本身已經很香了，搭配烏龍茶喝下去唇齒留香，香味在嘴裡繞了很久都沒有散開，在很忙的時候，來參加這個活動放鬆，也學到很實際的作法，十分有意義。」

2021/04/25