

地方文史端上餐桌 6國語言轉譯 滬尾宴推向國際

學習新視界

【賴映秀、曾晨維淡水校園報導】淡江大學USR計畫「淡北風情e線牽-海陸旅遊全體驗」所推出的「清法戰爭滬尾宴」，近日編製出中英日、西德法兩個版本的多語菜色介紹及紀念品。以團隊成員淡江法文系助理教授陳麗娟任課的「專業服務學習課程」，帶領來自全校各系的選修學生，以走讀、說菜等方式，把地方文史端上餐桌，本次轉譯成果也同步上傳「淡水維基百科」，藉資訊傳播推向國際。

該團隊日前以和淡水紅樓餐廳合作設計開發「清法戰爭滬尾宴」榮獲第五屆遠見USR大學社會責任獎傑出方案：產業共創組楷模獎。以1884年清法戰爭之滬尾戰役為發想，藉11道佳餚呈現當時獨特的歷史背景和脈絡，以創意料理的開發，吸引民眾對淡水歷史文化的興趣與理解，讓「吃飯就是聽故事」的概念成為特色，吃出不一樣的味道。

今年團隊延續去年的「說菜」活動，於5月25日安排法國小學教師享用滬尾宴，由陳麗娟帶領學生轉譯團隊至現場，輪番以英日法西德5種語言說菜，講述菜色所呈現的清法戰爭歷史，並到相關景點進行走讀，頗受好評。計畫主持人淡江歷史系教授李其霖表示：「使小學生或外國遊客在品嚐美食之餘，理解臺灣豐富的歷史背景與飲食文化。這種雙倍體驗和學習的效果，對於提升人們對台灣歷史價值的認識有很大的幫助與加成。」

除了說菜，今年更進一步小量的出版菜色介紹及紀念品，提供餐廳進行推廣。在6月17日法文系「閱讀與習作（一）」課程的成果發表中，除了滬尾宴11道料理，亦翻譯出桃園宴10樣菜式、義民宴10種菜色介紹。美宣品則包括三宴的精美卡片、印有滬尾宴料理和清法戰爭資訊的撲克牌、淡水維基館字樣的手提杯袋、海陸旅遊全體驗LOGO的陶瓷吸水杯墊、菜色圖文鑰匙圈，展現學生們豐富多采的學習體驗及創意。

外語學生轉譯團隊成員充分發揮各自的專長，全心投入這場匠心獨具的饗宴，以多種語言詳細闡釋這些菜餚背後巧妙的歷史背景。成員之一張芯瑜分享道，這次的走讀活動及滬尾宴體驗帶給大家難忘的回憶。身為解說員的她須對每道色香味俱全的菜餚進行講解，還要深入挖掘其中的意義和歷史故事。「這樣的體驗不僅是生動的學習過程，更是展現團隊成員專業技能的絕佳機會。」她也特別感謝淡水紅樓餐廳提供創意和支持，不僅為與會貴賓獻上別具特色的美食，同時在視覺設計上也精心呈現，讓人不僅口福大開，也眼福無窮。



由陳麗娟帶領學生轉譯團隊（後方站立者）至現場，輪番以英日法西德5種語言說菜，講述菜色所呈現的清法戰爭歷史。
。（圖／陳麗娟提供）



李其霖（中）說菜，將清法戰爭歷史藉11道佳餚的食材特色和料理方式，呈現當時獨特的歷史背景和脈絡。（圖／陳麗娟提供）

「法文翻譯（二）」課程成果發表，除了滬尾宴11道料理，亦翻譯出桃園宴10樣菜式、義民宴10種菜色介紹。右起USR計畫主持人李其霖、法文系助理教授陳麗娟、外語學院院長吳萬寶。（攝影／黃柔蓁）

