

「新竹宴」初登場 眼耳口手並用嘗鮮不得閒

學校要聞

【潘劭愷新竹報導】「哇！這個城門可以吃嗎？」「水潤餅刈包？太新竹風了吧？」「晶圓蛋糕和電路板蛋糕怎麼做的？可愛到我不忍心吃下去了！」2025校慶感恩餐會即將在新竹舉辦，餐會主角「新竹宴」搶先亮相，除了知名的米粉、貢丸之外，其中蒐羅了多少新竹特色名產，又如何融入新竹發展的過去、現在與未來？中華民國校友總會總會長陳滄江、總顧問林健祥，承辦單位新竹市校友會理事長藍如瑛，6月17日下午6時30分，特別在新竹喜來登飯店舉辦「新竹宴試菜活動」，除了揭開「新竹宴」的神秘面紗，也在設計者，歷史系系主任李其霖的引領下，享受一場在地美食與歷史結合的饗宴。

行政副校長林俊宏致詞時談到，新竹長大的他對在地印象深刻，感謝新竹市校友會的用心規劃，讓他有機會重溫童年的美好回憶；陳滄江感謝新竹系友會的用心，以及李其霖的協助，希望能夠藉由校慶感恩餐會，更加凝聚校友們對母校的向心力；林健祥表示，為了慶祝母校75週年，校友們除共同參與，更透過自身專業，幫助母校變得更好。他指出目前淡水校園書卷廣場景觀改善計畫已開始動工，接下來還有一系列的活動，希望校友們踴躍支持，一起讓淡江變得更好；另提醒8月校友總會還有一連串的新生家長座談會活動，歡迎大家踴躍參加，協助母校招收更多優秀學弟妹。

「新竹宴」共有「竹塹迎曦」、「神蹟遠播」、「名勝古蹟」、「族群融合」、「司馬庫斯」、「源遠流長」、「內灣老街」、「文風鼎盛」、「湖口老街」及「科學園區」10道菜，從新竹發展的歷程，包括建城、文化信仰、景觀建築、族群互動、生活沿革等方面融入當地特色食材如竹北烏魚子、關西仙草、湖口芋頭，以及貢丸、米粉、水潤餅、滷牛肉、拔絲地瓜等常見美食，搭配閩南與客家族群等各式烹飪手法，不只口味充滿濃濃的新竹味，更帶來讓人驚豔的視覺衝擊。李其霖在現場也發送意見調查，請參與校友提供試菜心得與建議，讓他能與主廚參考並優化。

其中「竹塹迎曦」以炸米粉呈現當時以種植蔴竹為城郭，搭配烏魚子、生魚片、拔絲地瓜、滷牛肉四種當地食材，當成竹塹四個城門外觀堆疊而成，展現出當時竹塹城的氣勢。「內灣老街」則以水潤餅搭配客家名菜梅干扣肉，看似簡單卻帶來豐富的味覺衝擊，猶如內灣蘊藏豐富的木材與礦產，帶領內灣邁向繁榮。「湖口老街」則以雞腿肉搭配關西仙草、枸杞、蓮子、湖口芋頭、干貝絲熬煮清湯，回甘的感覺就像湖口的發展，在政府與當地的努力之下，發揮歷史文化和食材特，逐漸拾回繁盛的過往。「科學園區」為最後一道甜點，以榛果巧克力蛋糕製作成晶圓，及抹茶蛋糕製作電路板，除呈現目前科技發展的榮景，更為新竹連結光明的未來。

藍如瑛邀請校友們踴躍報名，一起慶祝淡江75週年，更提到吃完新竹宴，搭配新竹市校友會安排的「3+4條新竹旅遊行程」，或許將赫然發現，沿途上不少的新竹風景，彷彿讓人「看在眼裡，滋味湧現在嘴裡」，這種驚喜，也只有參加2025校慶感恩餐會才能有所體會喲！還沒有報名的請趕快把握時間，洽詢各縣市校友會及校友服務處，在母校歡度75週年的時刻，來一趟感恩之旅。

2025/06/20



中華民國校友總會、新竹市校友會舉辦「新竹宴試菜活動」。（攝影／潘劭愷）



「新竹宴」設計者，歷史系系主任李其霖在上菜時說時菜色發想與相關新竹歷史的連結。（攝影／潘劭愷）

「竹塹迎曦」以炸米粉搭配特色食材，呈現當時竹塹城樣貌。（攝影／潘劭愷）



「內灣老街」水潤餅搭配客家名菜梅干扣肉，看似簡單卻帶來豐富的味覺衝擊。（攝影／潘劭愷）



「科學園區」以榛果巧克力蛋糕製作成晶圓，抹茶蛋糕製作成電路板，展現竹科特色風貌。（攝影／潘劭愷）