**2016台灣月新聞稿**

**2016台灣月《稻田裡的餐桌計劃Ｘ薄扶林村的餐桌》**

**稻田裡的餐桌計劃首度移師海外 透過餐桌連結人與土地間的情感**

歷經半月，光華新聞文化中心所主辦「2016台灣月」踏入高潮─**《稻田裡的餐桌計劃Ｘ薄扶林村的餐桌》**，展現台灣在社會創新設計上的創意與串聯能量，傳遞台灣的價值與認同。11月5及6日在薄扶林村辦桌，以好玩、有感的體驗內涵，由台港民間組織互助合作，介紹薄扶林村的生活方式與村落裡的人情味，加深對土地與食物的意識與連結。

**「稻田裡的餐桌計劃」移師香港 讓參與者重新認識土地價值**

「稻田裡的餐桌計劃」係台灣社會企業「幸福果食」團隊以藝術策展形式，在台灣農村舉辦各類的戶外餐會，結合農事體驗、餐飲和教育，讓參加者重新省思農村的定位與價值，將農村的美好傳遞給石屎森林的消費者。目標是賦予台灣農村新的價值，以推動農村永續發展。

流動的餐桌，地點曾選在台灣的稻田裡、魚塭旁、海灘上、茶園中、果樹下等地舉辦，餐點呈現出當地食材，和主廚精心構思的創意料理，農家菜並非普通的粗茶淡飯，團隊總是提前實地考察，採購時令食材，再交由專業廚師設計創意料理餐單，「​​農村​的​價值​一直被低估​，因此，當它​失去了提供糧食的基本功能時​，它​就被全然的背棄​，呈現凋零​的現況​​，其結果失去的不只是農作物與產業的凋零，而是一個生活文化的​全面​消失​。要把台灣的農產品推廣開去，最直接的方法是叫人到親自到田裡，看看農作物是如何長出來的。」「幸福果食」創辦人之一廖誌汶說，祈盼參與者認識、細味與欣賞在地。

2012年「幸福果食」團隊開始透過眾籌平台向台灣全民募資，開發​​​農村新型​態的六級​服務業，​以​農村社區的文化、作物​、​產業​以及​環境​、季節特性​，​​重新設計與​開發​​​農業​​的創新模式，4年來累計超過300多場餐桌、2萬人進入台灣70多個農村用餐，證明台灣農村不只是農產收益​的地方，更是一個充滿無限可能的地方​。​今年該計畫更首度移師在海外辦桌，選址在香港導最具歷史價值的村落。

**設宴「活的鄉村博物館」薄扶林村 讓人體會村落價值**

是次活動選定香港島現存歷史最悠久的村落 - 薄扶林村，該地保存了最完整的村民生活歷史，希望帶著城市人回到村子裡感受那份屬於聚落的溫暖，體驗在地的文化特色。透過香港明愛社區發展服務團隊協助，集合長州、西貢、元朗等各地村落的資源及食材，且活動恰好遇上「薄扶林村歷史聚落節」，「稻田裡的餐桌計劃」更增加許多有趣的體驗環節，例如懷舊鐵閘噴畫DIY、魚灣趣事猜謎活動，讓活動充滿著濃厚聚落文化價值。

「幸福果食」團隊來到香港的薄扶林村擺下餐桌，透過10道料理製作，用 「飲食」交流彼此文化，在活動中有一項最特別的設計 - 《歡迎來我家》，拜訪薄扶林村民的屋企，就是邀請來賓到村民家中進行料理，透過自然的互動，讓參與的來賓體會到薄扶林村濃厚的人情味，與香港村落產生連結，透過餐桌連結人與土地間的情感，找回人與人相處的真摯感動。

「稻田裡的餐桌計劃」「幸福果食」創辦人簡家旗先生與廖誌汶先生、執行長楊宜菁跨海來到香港薄扶林村舉辦首度設下海外版餐桌計畫，傳遞「稻田裡的餐桌計劃」精神；此次協同台灣兩位身兼農民身分的知名廚師 - 李佳翰與蔡承興；李佳翰曾任五星級餐廳店長，台南麻豆農家子弟第三代，青年返鄉接手柚子果園，營運「5012柚意思」品牌，教導果農用友善環境的種植方法，保留傳統農村精神。而傳承雕刻民俗技藝的蔬果雕刻藝術大師蔡承興(小光) ，獲獎無數曾獲香港國際美食大獎蔬果雕刻金牌，為此次《薄扶林村的餐桌》設計菜譜，以金木水火土的元素，製作米食料理頭盤，並呼應薄扶林村中秋舞火龍傳統，以蔬果雕刻火龍。「薄扶林村歷史聚落節」當天，除展示6道台灣料理外，村民亦準備多道充滿香港風味料理供民眾品嚐。

　「台灣月」活動預計自10月14日起至12月4日止，內容包括音樂、劇場、展覽、體驗活動、講座等，超過60場次的活動。歡迎報名參加！詳見光華網站：http://www.taiwanculture-hk.org/

…………………………………………………………………………………………

新聞聯絡人： 吳敏華 6023-2358 Email: [gracewu@taiwanculture-hk.org](mailto:gracewu@taiwanculture-hk.org)

溫玉珍 6087-7119 Email: [kate@taiwanculture-hk.org](mailto:kate@taiwanculture-hk.org)

盧筱萱 9092-7208 Email: lindalu@taiwanculture-hk.org

**香港薄扶林村當日菜單**

**第一道**

米食料理

1. 嫩煎豚肉蔥米捲〈白〉金
2. 綜合鮮蔬香米飯〈青〉木
3. 桂圓酒香紫米飯〈黑〉水
4. 鮮蝦黃金米粒球〈紅〉火
5. 古早味傳統米糕〈黃〉土

**第二道**

蔗香蜜汁豬小排

**第三道**

蔥油鮮菇地瓜葉

**第四道**

老菜脯野菇雞湯

**第五道**

台式古早菜脯蛋

**第六道**

紫香芋泥燒嫩雞

**薄扶林村**

双冬（冬瓜及冬菇）炆土鯪魚釀豆卜

客家煎釀三寶

**長洲**

大苔薏米粉腸糖水

**西貢**

蕃茄咸酸菜唐芹配豆卜炆慒仔魚