

投稿類別：本土關懷

篇名：

廚房裡的料理詩——花蓮風土飲食文創志業初探

作者：

雷詔評。東華附小。四年孝班。

邱祖昂。瑞穗國小。五年忠班。

林冠麒。瑞穗國小。五年忠班。

林昕穎。瑞穗國小。五年孝班。

指導老師：

康書恩 老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

由於筆者的指導老師身兼詩人作家、中西餐乙級主廚、品牌企畫顧問等職，並以其專長開發成獨創的教學活動，引起筆者的興趣，是以尋求老師的指導，希望將此教學活動擴展為與花蓮在地更深度連結之研究。論文從飲食概念出發，透由對風土、在地農業與阿美族文化的實際勘察，加以連結現代詩的美感意象、結構經營等藝術表現手法，進而產出深具文化創意特色的數道料理，作為花蓮風土飲食文創志業的初探，並盼能自過程中體悟「以感性思維支撐社會」的終極目標。學習歷程中，筆者將大量嘗試以現代詩紀錄階段性的成長，增益另一種啟發。

### 二、研究目的

近年來，網路科技與 AI 人工智慧的快速發展，雖使人們的生活更加便利，然則快速的社會變遷以及缺乏深度的物質追求，卻令人們的心靈層次愈加貧乏。因此為提升現代人對於生活質感的審美需求，以及讓人們重新連結土地經驗與文化認同，使幾近荒蕪的社會透過「慢活」注入更多感性思維，特此進一步做出相關討論、分析和實作，以實現上述繁複且仍未具體化之目標。

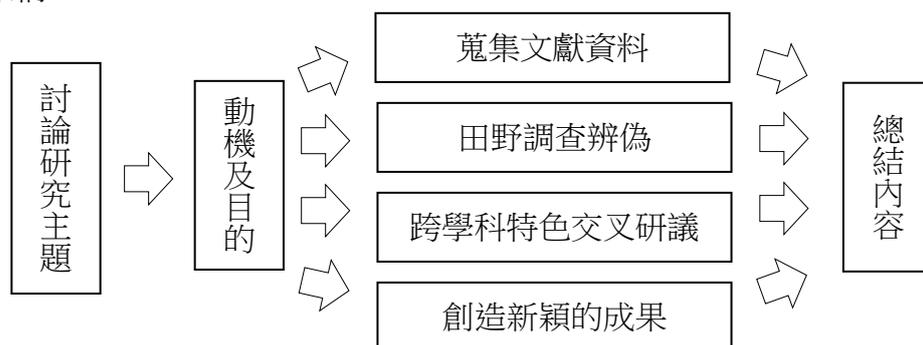
在本次小論文中筆者希望探討的題材層次如下：

- (一)「風土」是什麼。
- (二)「文化創意產業」是什麼。
- (三)花蓮在地農業的特色。
- (四)飲食文化的發展歷程概要。
- (五)現代詩與料理的關係。
- (六)花蓮風土飲食文創志業初探。

### 三、研究方法

- (一)文獻研究法：藉由網路、特定圖書等，蒐集相關資料，加以整理應用。
- (二)觀察法：透過田野調查，確立資料搜查的訊息為真。
- (三)跨學科研究法：將現代詩與料理的關係，經由交叉比對，驗證其高度緊密性。
- (四)探索性研究法：用已知的信息，探索、創造新知識，產生出新穎的研究、實作成果。

### 四、研究架構



圖一：專題研究架構（資料來源：研究者自行設計）

## 貳●正文

## 一、「風土」是什麼

「風土」是指一個地方特有的自然環境和風俗習慣的總稱，「二字拆解開來，是氣候與土地，以及夾雜在其中生活與工作的人們」（洪震宇，2019），這正是中國傳統天（氣候）、地（土地）、人（具生活與生產技術）三概念的嶄新詮釋。而風土資源，更可以細分為生活優勢、生態優勢、生產優勢等三面向，如若加以應用，可以為現代生活帶來意想不到的「體驗經濟（Experience Economy）」。



圖二：風土餐桌地圖示例（資料來源：洪震宇《風土餐桌小旅行》頁 21）

## 二、「文化創意產業」是什麼

「文化」一詞，已普遍為人使用，一般而言，廣義的文化，是指一特定社會中，人們共有或接受的信仰、生活方式、藝術與習俗；而狹義的文化，是指藝術、音樂與文學，是人類創造力特殊而卓越的型態，簡單的說，就是「藝術」。

文化產業原本譯作「文化工業（cultural industry）」，其起初是遭到批判的，係因藝術能讓生活更加美好，但文化工業卻將文化商品化，任人隨意買賣。直至二十世紀中葉，法國社會學家米亞基（Miège, Bernard）等人，重新將文化產業譯為「cultural industries」，較符合現在我國使用的「文化創意產業」的譯詞。他們認為文化創意產業的運作方式是多元的，並非單一型態；其次，承認文化商品化雖會造成藝術的膚淺化，但同時也會帶來令人激賞的創新方向。「事實上，文化創意產業本就具有複雜、爭議性與矛盾的本質」（廖珮君（譯），2006）。

筆者和指導老師共同研議，認為英國學者 David Hesmondhalgh 所定義的「文化創意產業」是目前所見最為精準的，他認為，文化創意產業的製品都是文本，可以任人加以解讀。文本包括歌曲、敘事、表演、飲食等，它主要是為了引起人們的「心智反應」，以充滿豐富的表徵意涵，藉此達成溝通的目

標。民眾普遍在物質生活水準提升後，進一步想在精神層面獲得滿足，從精神性的供需角度來看，廣義的文化創意產業至少具備兩種特徵：第一，以精神為訴求；第二，必須能營利。

### 三、花蓮在地農業的特色

#### (一) 花蓮無毒農業

談起花蓮的農業特色，讓當地人引以為傲的，便是「無毒農業」了。它泛指生產無化學藥劑殘留之農漁畜產業，作業流程除了跟上目前的有機農業規範外，再強化生產管理及抽檢驗證，生產出健康、安全、無污染的農漁畜產品。花蓮縣政府積極推動農產品不噴農藥、不施化學肥料、不含抗生素的「無毒農業」政策，今後凡經無毒檢驗流程合格的農產品，縣政府會頒予「無毒農業標章」認證，建立特有品牌，讓消費者吃得安心，吃出健康。

#### (二) 阿美族野菜文化

而另一個花蓮在地的農業特色，則要歸功於原住民中最擅長食用「野菜」的阿美族人，因為對他們來說，採集野菜、吃野菜，就是平日的的生活方式，隨著季節的變更，周遭到處都有用不完的各式野味。他們擁有自然的飲食觀，對於野菜的食用部位與採摘時間都相當熟稔。許多野菜並非生長在深山裡，就連荒廢的空地、原野及馬路旁的鄉間小路上也隨處可見，因此阿美族人的野菜文化，可說是充分掌握生態優勢、最最原始的「無毒農業」了，從不必擔心農藥和化學肥料的殘留。他們豐富的野菜文化，替品嚐大自然的「原」味開了一扇特別的窗，藉由實際採集身邊的野菜，更能深度理解人與大自然密不可分的關係。

### 四、飲食文化的發展歷程概要

飲食與我們的生活密不可分，就如「舌尖上的典籍，也是活著的、在我們身邊的典籍」(車前子，2005)，記載了先民智慧、土地環境和氣候特色、人流的生活脈動等，可見若將飲食視為一種文化，那必是長時間且連續性衍生而來的，這就不得不令我們重新思考，飲食它最初始的意義，及它目前形變而來的狀態。

筆者與指導老師藉以上問題，連結了著名心理學家馬斯洛(A.H.Maslow)所提出的「需求階層理論」(Need Hierarchy Theory)，發現了極重要且特殊的詮釋和觀點：飲食起先位居最低階層「生理的需要」(Physiological Needs)之中，意指維持生存所必須的基本需求(basic needs)，即貼近動物性的、延續生命所得保持的重要元素之一；可隨著歷史的長河，由於世界上的人們大部分均已滿足了最低層次的需求，於是便發展出了高層次的衍生需求(meta-needs)，逐漸由生理層面關照到了個體心理成長，於焉飲食逐步朝向「美感的需要」(Aesthetic Needs)展開，追求結構、追求對稱、追求完備，以獲得審美上的經驗，雖不像基本需求那樣強烈，但仍與生命攸關，可以滋潤人生，使其更富情趣、更加生動。是以原先的飲食，現如今已綻放為勝數不盡的文化，遍地開枝散葉，這才成為了今日我們所見的多元飲食樣貌。

追求美好生活本沒有錯，然最怕這所謂的美好，是一戳就破的表相，「精緻飲食」便是上述最好的例證。相對於未經加工處理的「粗食」，精緻飲食混雜了太多油、鹽、糖、不明化工原料等有害身體的物質，雖然香氣四溢、味道醇美，卻要讓我們的健康承受慘痛的代價。因此，筆者與指導老師研擬，欲設計出綜合食料原味、打動人心的料理故事、用餐儀式感等啟發食客五感六覺的「文創飲食」，藉由新穎的表現方法，讓食客吃養生、吃文化、吃風土、吃創意，啟迪「料理傳達心意」的嶄新境界。



圖二：馬斯洛需求階層理論（資料來源：隨意窩 MY 窩部落格：j5966185）

## 五、現代詩與料理的關係

筆者藉由指導老師獨創的現代詩教學活動，發現詩的構成竟與料理的創造具有相當高度的連結。若將現代詩分為意象(imagery)、修辭(rhetoric)、標點(punctuation marks)、音韻(rhyme)、節奏(tempo)等五個軸向，那麼料理也有與之相應的五大面向。

### (一)「意象」與「主題」、「食材」的關係

所謂「意象」，「意」代表腦中抽象的思維，「象」則表示思維所化作的具體的文字，而在詩藝術中，各意象間又互有關聯，以建築畫面感及敘述語言，成就完整的作品。當我們欲設計一道具有故事的料理時，會先思考其「主題」，這就有如現代詩中的「意」的發生；再者，從主題延伸料理所需的「食材」，使概念具體化，就彷彿現代詩中「象」的產出。

### (二)「修辭」與「烹飪方法」的關係

至於「修辭」，是語言的運用技巧。生活中，我們常以各類修辭美化文句，藉此達到有效溝通的藝術；現代詩由於其字數的簡約，更將修辭的功能發揮得淋漓盡致，以在有限的篇幅中，寄寓龐大的思想。而在料理中，「烹飪方法」則宛如扮演著修辭的角色，讓食材透過最適宜的調理方式，美化為廚師預想的模樣。

### (三)「標點」與「調味」的關係

而「標點」，直至中國五四新文化運動時期，才藉由外國語言系統正式引入我國，成為文章中不可或缺的一部分。標點符號的使用，不僅減少了讀者的麻煩，它還可以加強文意，避免造成語意混淆，以及表達語氣，加強文句的表情作用。料理過程中，「調味」就像標點一般，會有效指引食材加工後的口味接近廚師理想的目標，不但可以使主題明朗，調味的輕重，也可以突顯廚師所欲伸張的情感層次，為食客的品味起到「句讀」的功能。

### (四)「音韻」與「擺盤」的關係

再談「音韻」，我們常將「詩歌」並稱，此乃因詩具有潛藏的音樂性，透過字數、句數、標點、文字的排列組合，及有意無意的押韻等，讓詩讀起來彷彿歌謠，文字幻化成了音符，令人感到餘韻無窮。而料理中，「擺盤」則好似擔當音韻的功能，雖不具備音樂性的效果，廚師卻以巧思、有意義的食材陳列方式，讓食客感到耳目一新，經由畫面首先探入料理的

第一印象，進而沉吟其中。

#### (五)「節奏」與「儀式感」的關係

最後談「節奏」，它是一種主持快慢的節拍，由不同長短的文句所組成，與音韻相關，同樣左右著詩的餘韻。它與料理的關係，較接近現代新飲食觀念的「儀式感」，透過廚師刻意設計、宣告的用餐程序及品味速度，諸如播放特定的音樂、規定別緻的禮儀等，令食客不僅僅在味蕾上得到滿足，而是五感六覺的充盈、全面性的陶醉，也因此能更貼近廚師在料理上抽象思維的傳達。

綜上而論，現代詩與料理的產製過程，確實具有相應的藝術巧思關係，是以筆者將提煉其精要，發揮至後續的實作中，讓花蓮風土飲食揉雜文化創意之美，昇華其美感高度。

### 六、花蓮風土飲食文創志業初探

#### (一) 文獻研究

經過多方資料的彙集查找，筆者和指導老師選擇了《台灣新野菜主義》、《好吃》、《風土經濟學：地方創生的 21 堂風土設計課》三部書作為主要參考及計畫的依據。《台灣新野菜主義》一書詳細論述了阿美族的野菜文化、生活中的野菜運用、阿美族野菜圖像等內容，為我們提供了豐富的野菜資訊，和效法自然的飲食觀。《好吃》一書則以鞭辟入裡的美食觀點，為我們注入了「好吃的人創造了好吃的東西」的獨到見解，指引了「飲食文創化」的可能方向。而《風土經濟學：地方創生的 21 堂風土設計課》一書，深刻的為我們說明如何為地方賦予意義、帶來生意、妥善取用資源、催生轉型機會等重要指標，讓本次研究的主題增添了更加清晰的實踐方法。

#### (二) 田野調查

筆者和指導老師研擬了三次田野調查。首先，我們於 2021 年 3 月 20 日至花蓮縣吉安鄉的「阿美族文物館」進行考察，大致了解了阿美族的文化背景、飲食特色，又乃因阿美族為花蓮地區人口最多的原住民族，是以決定多參用其元素，作為本次小論文的立論、實作要點。接著，我們在 2021 年 8 月 9 日至同樣位於花蓮縣吉安鄉的「寶島花園」，以及阿美族部落的田地、鄰邊考察，藉由實際與農人的互動和直接的採集機會，確立了文獻資料的真實性，以及原鄉農業轉化為文創飲食的高度可能性。最後，我們於 2021 年 8 月 12 日，再至花蓮縣吉安鄉的仁里原住民市集，現場向擺攤的阿美族人進行野菜議題的訪問，充分完整了實作的行前準備。

#### (三) 料理設計

經由文獻研究及田野調查等多方勘查，指導老師說明，在催生出「花蓮風土文創料理」之前，我們得培養「編劇的洞察力」，要先了解人與人的關係、人與物的關係、人與環境的關係，接著打散重組，以創意、慧眼、美學讓原本的關係產生新意義，帶給人不同的感受。於是乎，「廚房裡的料理詩」的骨架便完整確鑿：料理故事及概念，須貼合花蓮無毒農業特色、阿美族族群議題來實現文創化；至於選用的食材，須為當地、當令、減少碳足跡(Carbon Footprint)，且具有花蓮無毒農業標章，或是阿美族天然野菜，以精準的闡述「風土」一詞的意義。於焉，最終我們設計出了「大地調色盤」及「洄來」等二道料理，預備實作。

#### (四) 食材採集

筆者透過至花蓮縣吉安鄉仁里原住民市集購買野菜、拜訪阿美族前輩的部落田野採集野菜、光顧花蓮市農會農民直銷站選購「無毒農業標章」蔬果等方式，完成了食材的採集。因此選用的食材共分為兩類：阿美族野菜蒐羅了麵包果（族語：apalo，產季 7~8 月）、紅糯米（族語：vangisay a panny，產季 8~9 月）、小米（族語：havay，產季 8~9 月）、龍鬚菜（族語：poki，產季 5~9 月）、扶桑花（族語：lunaa，產季 1~12 月）、芋頭（族語：tali，產季 8~10 月）；無毒農業標章蔬果則採買了紅莧菜（產季 7~9 月）、藍莓（產季 5~10 月）、蝶豆花（產季 4~9 月）。並訂於 2021 年 8 月 20 日實作「廚房裡的料理詩」。

#### (五) 料理實作

##### 1、「廚房裡的料理詩」故事及概念

##### (1) 第一道料理「大地調色盤」

此道料理以鳥兒俯瞰大地之姿，遍覽花蓮這片土地興盛的農業發展，生機勃勃的農作物散發著五顏六色的光彩，彷彿一只調色盤，視覺映像勾起了對自然鮮甜的味覺的渴望，如筆者所撰寫的詩：

張開翅膀，又是新的早晨  
我迎著涼爽的風，飛翔在這  
偌大的土地上，我聽見  
農夫們的交談聲  
他們正興奮的歡慶豐收  
再飛高一點，我看見  
百花齊放的盛況、樹木  
蓊鬱的立著、稻浪輕輕翻騰  
大地彷彿變成了一只  
五顏六色的調色盤

我想埋進這片鮮豔的色彩裡  
於是降落在了田埂上  
撲鼻而來的是  
一陣陣濃厚的土香、草香  
以及熟成的穀香  
終於，我實在忍不住  
淺嚐一旁紅通通的樹果  
哇！好甜呀！這就是  
大自然幸福的滋味

##### (2) 第二道料理「洄來」

此道料理融入花蓮阿美族的族群議題。許多部落青年，嚮往著大都市的繁華與工作機會，但未必都能得償所願，衣錦還鄉。故事背景的主角就是如此，辛苦打拚，卻受糊口的壓力摧殘，終究只能落魄的回到原鄉，在親近的海邊百感交集，苦訴衷腸，如筆者所撰寫的詩：

一個窮困潦倒、蓬頭垢面的男人，在海邊  
了無生氣的走著  
任由濤聲沖洗他的心事  
他的日子受糊口所苦，只想  
回到無憂無慮的童年

隨著波浪的拍打  
一片憂鬱上岸了  
一片迷茫上岸了  
一片懊悔上岸了  
一片……一片淚眼婆娑  
滑進深海裡，唯有回憶  
孤獨且寧靜的  
流連在熱辣的沙灘上

## 2、「廚房裡的料理詩」菜單呈現

本次料理的菜單以自然、清新為基調，並一改傳統菜單唯獨憑藉菜餚圖示吸引顧客的方法，而是逕直將筆者所撰寫的二篇詩文鋪展於內頁，讓顧客透由文藝之美，激發品味料理的想望，為新穎、創意、隆重且富有概念性的質感包裝，以此引發消費動機。



圖三：「廚房裡的料理詩」菜單封面及封底（資料來源：研究者自行設計）



圖四：「廚房裡的料理詩」菜單內頁（資料來源：研究者自行設計）

3、「廚房裡的料理詩」所需食材、製作流程及成品

表一：「廚房裡的料理詩」所需食材（資料來源：研究者自行設計）

菜餚名稱	大地調色盤（全素）	洄來（蛋奶素）
食材份量	1、麵包果 1 大匙量 2、龍鬚菜葉 1 大匙量 3、紅糯米半杯 4、芋頭 1 大匙量 5、紅莧菜 1 大匙量 6、扶桑花 2 朵 7、藍莓 1 大匙量 8、阿美族甜酒釀 4 大匙 9、花蓮舞鶴蜜香紅茶 1 大杯 10、冷壓初榨橄欖油 1 大匙	1、飲用水 500 毫升 2、乾燥蝶豆花 20 朵 3、扶桑花 1 朵 4、履歷龍眼蜜 1 大匙 5、牛蒡竹鹽蔬果粉 3 茶匙 6、萊姆汁 2 茶匙 7、蒟蒻果凍粉 40 克 8、阿美族小米半杯 9、小農鮮乳半杯 10、薑黃粉適量

表二：「廚房裡的料理詩」製作流程（資料來源：研究者自行設計）

	大地調色盤的「6種顏色」	大地調色盤的「第7種顏色」
大地調色盤	1、將麵包果、龍鬚菜葉、芋頭、紅莧菜、扶桑花、藍莓等食材個別洗滌完成後，分開下刀處理成適合入口大小。 2、依食材屬性分開川燙以上蔬果，輕微燙熟後，分裝在六個小碗。 3、將三大匙阿美族甜酒釀、五分之四杯花蓮舞鶴蜜香紅茶、一大匙冷壓初榨橄欖油混合均勻，作為調料。 4、將以上蔬果個別加入一大匙調料分開拌炒，而後依色彩學概念，分裝入調色盤瓷器，使其雅觀。	1、將阿美族紅糯米洗好後，浸泡二十分鐘，再加入一大匙阿美族甜酒釀、五分之一杯花蓮舞鶴蜜香紅茶，不另外加水，直接進電鍋炊煮。 2、煮好後，填入調色盤瓷器的最後一格，使七彩匯聚，完成製作。
	洄來的「海」	洄來的「沙灘」
洄來	1、將飲用水煮滾後關火，放乾燥蝶豆花、扶桑花，浸泡三分鐘，釋出天然色素。 2、撈出花瓣，將花色素汁液轉開小火，拌入履歷龍眼蜜、牛蒡竹鹽蔬果粉、萊姆汁、蒟蒻果凍粉，充分攪拌均勻。 3、而後倒入貝殼餐瓷模具，待冷卻後，放入冰箱冷藏。 4、待鹹果凍凝固後，以湯匙將其切出波浪狀，並移走多餘的部分。	1、將阿美族小米洗好後，拌入小農鮮乳、適量薑黃粉，不另外加水，進電鍋炊煮。 2、將炊熟後的薑黃小米平鋪在波浪形鹹果凍的下方，完成擺盤。



圖五：「大地調色盤」及「洄來」成品（資料來源：研究者自行拍攝）

#### 4、「廚房裡的料理詩」用餐儀式

本次料理的用餐儀式，筆者首先遞上清雅的菜單，讓食客經由新穎的菜色敘說方式（二首現代詩）激發味覺消費的共鳴，待食客選定料理後，安排主廚上菜及說菜，並囑咐客人開啟視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺、心覺等五感六覺，依照特定的「儀式感」，靜心品味料理所帶來的如詩般的享受。若食客選定的料理是「大地調色盤」，用餐時，會播放與菜單、餐食相相應的「貝多芬（Ludwig van Beethoven）第6號田園交響曲第一樂章：從容的快板」音樂；而若食客選定的料理是「洄來」，用餐時，則會播放與菜單、餐食相對應的海浪白噪音，佐以「菲利普·格拉斯（Philip Glass）Metamorphosis Two」等雙聲道音樂。

#### （六）顧客評價及回饋

經由二次料理實作，食客龔小姐及紀先生均表示，對於當次用餐感到相當滿意。兩位均選定了「大地調色盤」及「洄來」，其中龔小姐對「大地調色盤」尤有啟發；而恰巧身為阿美族的紀先生則對於「洄來」特有感觸。

龔小姐回饋道，自閱覽菜單開始，便有了前所未有的體驗，隨後在品味料理的過程中，藉由五感六覺的開啟，彷彿真的化身為詩中的鳥兒，翱翔於田野之上，見著了花蓮農業富饒的景象，被這「大地調色盤」所深深吸引、留戀；而此道料理與一般的外食不同，沒有過重的調味，獨留清甜，因此用餐完畢後仍餘韻猶存。

紀先生則回饋道，自翻看菜單中「洄來」的詩，便受作品當中的意境觸動心弦，而後在用餐過程中，尤其依主廚所示在釋放五感六覺的瞬間，一幕幕與意境相關的回憶便湧上心頭，於是乎甚至無意間眼眶泛淚，加以鹹果凍獨特的風味、薑黃小米飯微微的熱辣，讓他有如詩裡的主人公，在海邊沉吟往事，久久無法自拔。

#### 參●結論

表三：「花蓮風土飲食文創志業」SWOT 分析（資料來源：研究者自行設計）

Strengths：優勢	Weakness：劣勢
1、花蓮本地蓬勃發展無毒農業及阿美族野菜文化，是以食材不致缺乏。 2、花蓮本地居住甚多原住民族，若要深入其族群文化，乃至於將之文創化，較為可行。	1、花蓮本地消費族群較不堪負荷文創化後高昂的餐食費用。 2、須得要設計更多元或彈性更大的料理，以應付不同時令下的食材變遷問題。
Opportunities：機會	Threats：威脅
1、花蓮本地學校有許多針對族群文化、土地環境的特色本位課程，可藉此提升學童的人文、土地及美感觀念，進而強化在地人的風土意識和	1、在地人的風土意識和美感素養若未達到一定水準，風土文創產業化的結果可能趨於膚淺，或是將面臨支持的客群過少而被迫中斷、停歇

<p>創意涵養。</p> <p>2、花蓮已有許多前輩積極開拓在地文創產業化，或可透過合作與汲取經驗，加深、加廣本地風土飲食文創志業發展的效能。</p>	<p>的窘境。</p> <p>2、花蓮本地與大都會地區的接觸仍過少，致使文創產業還處於不夠深入的階段。</p> <p>3、本地青年大量流失，新知識鮮少回流原鄉。</p>
---	--

經由上述研究，筆者體會到了食物除了果腹，還能交流情感經驗、享受歡愉、追索文化根源，就像是個通關密語，經過唇齒舌尖的咀嚼檢驗，食物背後的身世奧秘與文化密碼，就這樣自然流洩出來。如果食物是一種辨別身分的文化試紙，「家鄉是什麼？」、「我是誰？」便可以透由飲食叩問。在這將近一年與指導老師深究「花蓮風土飲食文創志業」的過程中，我們的行旅座標從節氣、人文、環境、創意，回到花蓮原鄉，不只關切在地食材的栽種與歷史，更重視食材運用與生活脈絡的連結。以往路邊瞥略而過的雜草，在田野調查的探求中，才發現是阿美族人的「野菜新大陸」，更在文獻蒐集中，了解到原來二千多年前的春秋戰國時代，人民就是採集野菜維生，記載民間生活的詩歌總集《詩經》，三百多篇詩歌中就有四十多篇是在謳歌採集野菜的生活與心情。由此可見，我們如今的生活飽暖，卻與大自然的關係漸次疏離，失去了野性的樂趣；而在繁雜知識的堆砌下，我們也逐步失憶了自己的文化，更遑論所謂的族群認同。

是以，筆者與指導老師透過諸多資訊的參照與分析，認為「花蓮風土飲食文創志業」是具有高度可行性的，且必要為之。「料理是一個媒介，讓我們把想說的話、想營造的氣氛，傳達給別人」（江振誠，2013），我們不但利用本次實作驗證以上觀點，還發現「體驗經濟（Experience Economy）」即為此志業實現的樞紐。「體驗經濟」是從生活與情境出發，塑造感官體驗及思維認同，以此抓住顧客的注意力，重視消費過程中的自我體驗，以此改變消費行為，並為商品找到新的生存價值與空間。藉本次專題研究而論，體驗經濟促使顧客在不嚴肅的情境中品味料理，既可以同時吸收到料理的文化背景、養生保健的知識，還可延展其精神方面的另類滿足，實現娛樂、教育、審美、忘我於一體的充盈饗宴。

在立論的最後，筆者與指導老師體認到大自然的食材才是餐桌上永遠的主角，廚師僅只是轉譯者；並研擬了「花蓮風土飲食文創志業」的闊大方向，那就是結合「深度旅遊（in depth tourism）」。深度旅遊有別於大眾觀光，它倡導小而精的體驗過程，比起景點的數量、走馬看花的拍照打卡，更重視旅人對當地文化的深層認識。因此，倘若未來積攢足夠的創意、資金與在地文化經驗，我們將「花蓮風土飲食文創志業」串聯「深度旅遊」，勢必會更加全面的滿足消費者的需求，以更富情感的感官探索環境，進而願意認識、尊重、珍惜這片孕育我們的土地和得來不易的人文資產，使感性思維支撐社會，無處不是值得學習的舞臺。願我們持續身體力行，並牽引眾人以此志業得到「美好生活」的勳章。

#### 肆●引註資料

- 1、吳雪月（2006年）。台灣新野菜主義。臺北市：天下遠見。
- 2、車前子（2005年）。好吃。臺北市：時報。
- 3、洪震宇（2019年）。風土經濟學：地方創生的21堂風土設計課。臺北市：遠流。
- 4、洪震宇（2014年）。風土餐桌小旅行：12個小地方的飲食人類學筆記。臺北市：遠流。
- 5、江振誠（2013年）。初心。臺北市：平安。
- 6、廖珮君（譯）（2006年）。文化產業。臺北市：韋伯文化國際出版有限公司。
- 7、呂明、陳紅雯（1992年）。第三思潮：馬斯洛心理學。臺北市：師大書苑。
- 8、Mr 愛（2012年11月03日）。馬斯洛需求理論。取自 <https://reurl.cc/95olYV>。