品味

BATTLE OF TAMSUI

1884

清法戰爭滬尾之役

校園工作坊食譜圖文集

美食再造1884歷史場景 味蕾重返勝戰榮耀！

【品味1884培育活動-校園工作坊】

西元1884年，清法戰爭戰火蔓延，法軍來襲淡水小城，滬尾之役一觸即發。法國軍艦來到淡水河海口，兵臨城下，清軍運用巧妙的戰術布局，在全體軍民奮戰之下，讓法軍撤退，贏得了勝利！

新北市立淡水古蹟博物館舉辦「品味1884培育活動」，以1884年清法戰爭滬尾之役為主題，推出創意料理人才培育課程與食譜，嘗試從與生活緊密關聯的「食」，以創意設計再現淡水歷史故事。其中結合淡江大學與真理大學館校合作，共同舉辦校園工作坊活動。期待透過課程教學、實地參訪、討論與實作，讓學生透過視覺、聽覺、味覺、嗅覺、觸覺等五感體驗，更深入的認識淡水豐富的地理與人文，感受滬尾之役歷史與在地生活文化的連結，在歷史與現代料理設計交融的過程中，感知文化的魅力，啟發學生們創意思考。

校園工作坊規劃10堂課程，帶領學生從文史資料蒐集與歷史場景踏查開始，一步步進行地方歷史文化故事挖掘、創意聯想、設計轉化與料理烹飪實作，集結淡水文史工作者、創意設計師資、餐飲廚師、飲食評論家等師資陣容，打造兼具理論、實務，以及地方文化元素的特色工作坊課程。

隨戰事發展時序，從五大方向：法軍來襲、清軍奮戰、外僑視角戰事記錄、民間信仰傳說至戰爭落幕，爬梳歷史脈絡，學生們一起探索歷史文化，共同腦力激盪，創意發想，設計出5道創意料理。透過料理說出他們對滬尾之役的故事理解與感受，展現出學生們的創意活力！

新北市立淡水古蹟博物館

【挖掘、轉譯、詮釋到實踐】

近期來論述「地方創生」，都會提到一個概念，那就是迎向全面性走向高齡化、少子化的年代，地方啟動活化行動之必要，就在如何讓地方得以永續，讓人能在這片土地上安居樂業下去。因此關鍵就在這裡，還是不是大家所關注之地，而願意持續造訪，甚至定居生活，成為一個有心佔率的「地方品牌」。屬於地方的生活風格，以及地方魅力，能鏈結關係人口，並讓人透過不同模式在城鄉之間流動。

品味1884就是在這一概念之下，透過「食物設計」來挖掘地方魅力，並透過詮釋及轉譯的方法論讓故事入菜，讓魅力入魂。而在行動上，期待不只是專業團隊一方獨行，而能結合兩間位於淡水周邊大專院校（淡江大學，真理大學）的師生，讓他們透過參與而鏈結，透過行動而關心在意，透過實踐而磨練專業，最終能成為淡水的重要利害關係人，而能在未來的時代保有依戀並時常保持鏈結。

魅力挖掘

這個設計行動如同一場接力，但精神在於如何整合相互專業，激盪更多創意，共創就從脈絡「挖掘」開始。透過專業在地文史專家帶領，淡江大學企業管理學系學生實地走訪1884歷史現場，透過自身五感六覺親自場景及故事魅力，而後在學校老師帶領下開始進行路線整理，帶入設計工作坊的模式方法，教導人本設計精神，並帶領學生進行魅力挖掘行動，嘗試透過共感練習，從不同角度，解構不同場景的魅力以及意義。

符號轉譯

我們知道群眾的智慧要成為真正的智慧，需要更多的共識解構與整理，因此在下一個階段，就是讓學生試著換位思考，透過聚焦來找到一個切入的關鍵視角，而在真理大學觀光數位知識學系同學加入後，「淡真聯軍」正式成形，有商業也有觀光的組合，群策群力一同進行概念的創意發想，並針對所得出的內涵，在工具引導下更進一步的詮釋符號及象徵，達到「轉譯」之效，讓文本、現場能轉化為一個可供操作記憶，有故事脈絡的元素，為接下來的料理創造，積累具深度與意義內涵的素材。

接著就是料理的轉化，讓學生依照故事軸線及脈絡，依照前一個階段的創造成果來發展成為五道有節序，符合餐飲邏輯的料理。當餐點有了大致輪廓，接下來如何點到線到面的進行全面式的思考，已進入到體驗設計的範疇，用餐不再只是吃食物而已，而是能吃文化，吃進感動，並能在體驗的環節下驅動，而這樣也順勢進入了「詮釋」的階段。

料理實踐

而在料理專業者的協助下，順利讓五道菜從學生的創意及脈絡下，結集生成，最終再導入「儀式設計」的方法論，讓學生能透過設計讓這樣的「品味1884」能成為對於關係人有意義，對於觀光客有記憶的一頓結合美食文化的饗宴，結合產官學多方的共創，為歷史內涵詮釋，立下了一個新合作典範，而淡水也因此，再造了一個新魅力，成為一處充滿競爭力，得以屹立不搖，令人驚豔的地域品牌。

校園工作坊課程 **林承毅**

1884故事採集報告 淡江大學工作工坊師生整理

採集匯整者｜淡江大學企業管理學系副教授涂敏芬

品味1884故事采集任務的啟動，始於師生對於「食物設計」的初步認識。「食物」是一個信息載體，串接了滬尾、戰爭、歷史、故事、文化與意義，也鏈結了土地上的人事時地物，進而透過「設計」擷取信息中的符號元素，創造理所不當然的美好與意義。

接續，故事導向的田野調查是挖掘故事的起手式，透過帶路人的引領，在2020年的當下，懷踹好奇與一絲緊張，遙望想像1884的歷史場景。師生在田野調查的前中後，共同蒐集並產生多種資料形式，包括：文史、筆記、照片、錄音、錄影、地圖、物件、路徑等等，再回到教室現場，透過小組討論與動手操作便利貼，將走讀行跡轉化為故事地圖。

1884是這片土地的歷史榮光，惟傳承必須要有積極作為，於是「戰事」變身「故事」，梳理五幕劇情，各有其情節人物、象徵符號、歷史場景，並對應至現今地點和交通位置。以下分述五段故事：搖旗序曲（法軍來襲）、正面交鋒（清軍奮戰）、民間信仰（神明護佑）、外僑視角（戰事記錄），直至戰爭落幕（勝利之門）。

一、搖旗序曲：法軍來襲

戰爭故事｜法軍來襲
情節人物｜法軍、孤拔元帥、利士比少將
象徵符號｜淡水河口、地勢、七艘艦隊、砲彈、法軍
歷史場景｜沙崙河岸、淡水港口、金目港仔濕地、大屯山、觀音山
現今地點｜雲門劇場（遙望法軍登陸點，前沙崙海水浴場）、程氏古厝
交通位置｜輕軌濱海沙崙站
創意料理｜烤三角飯糰佐法式海鮮白醬

清法戰爭又稱「西仔反」戰役，「西仔」係指法蘭西，「反」通「叛」，是民間對戰亂的總稱，意指法軍帶來戰亂，發生於1884年8月5日至1885年6月13日期間。法軍以孤拔（Courbet）元帥為首，擔任艦隊司令官指揮對清帝國的作戰，海軍少將利士比（J. Lespes）為副司令官。

1884年8月於馬江之役破壞馬尾造船廠，重挫清朝水師，掌握臺海控制權。因希望佔領基隆媒礦資源便轉攻北臺灣，想在進攻基隆的同時攻下淡水，確保可順利抵擋來自臺北城的清軍。同年10月2日到8日這段期間，採取攻勢的7艘法國遠東艦隊，排成攻擊隊形，由南而北，與海岸線平行，停泊在沙崙外海上。

孤拔曾以5萬法郎雇用間諜（英籍領港人），知曉清軍的砲臺設施、位置、水雷數量、佈置和點火哨所在。在砲戰中，法軍摧毀清軍僅有的兩座砲臺（一是位於河邊的白砲臺，一是位於山崗上建築中的新瞰臺）。另外，為了清除水雷障礙，勢必需要登陸奪取點火哨。因此，孤拔指示利士比少將，破壞清軍防禦工事，派出三艘軍艦增援，使得法軍的登陸作戰兵力增為 600人。

血戰時兩軍火線中點正是今日天生國小位置，校旁小溪「中崙圳」就是蹀血肉搏的古沙場。血戰當天法軍原計畫的進攻路線，是穿過天生國小上山佔領砲臺，但在11點半時兩軍接戰，十分鐘內沿小溪形成一條一公里半的猛烈射擊線，半小時後法軍不支，由右邊防線敗退下來。法軍因為輕敵而兵力不足、火力不繼，加之逆光天候也讓法軍進攻受挫，無法越溪，功敗垂成。

資料來源

張建隆，1994/10/15，八月二十西仔反（清法戰爭滬尾之役）。**金色淡水**，第20期。
戴寶村，2019，淡水港街：河海匯通到聯結世界。**博物淡水**，第11期：8-23。

二、正面交鋒：清軍奮戰

戰爭故事｜清軍奮戰
情節人物｜清軍、孫開華將軍、義勇軍（土勇）、張李成
象徵符號｜戰事部署、水雷、土勇＋阿火旦、血戰
歷史場景｜天生國小（舊戰場）、白砲臺遺址（淡水燈塔）、水雷局遺址
現今地點｜天生國小、油車口、砲臺公園紀念碑
創意料理｜紅酒梨蔓越莓飲

清廷淮系將領劉銘傳，以巡撫之銜主持臺灣軍政，素知孫開華之勇略，命其率軍防守滬尾（今淡水），做為臺北屏障。在1884年8月基隆戰役後，孫開華提督隨即加強水路與陸路的防禦。

《點石齋畫報》〈滬尾形勢圖〉報導水路防禦：「由石船而水雷、而竹網、而竹排，凡四重。而又慮為敵所乘，復於排內伏水雷二十餘具。」在陸路部署方面也有說明：「大屯西麓，圍以長城。城有砲，駐兵守之」。此報由英國旅滬商人、申報館老闆美查，創辦於1884年5月8日，1898年停刊，是晚清時期發行最久的畫報，以圖文並茂形式報導清法戰事。

同步，官府張榜招募義勇軍助戰（又稱土勇），朝廷也頒佈重賞，加官進爵。孫軍選拔豪傑，分定次第給薪：上等者，可擔任主帥親兵；中等者，每月可領六塊銀圓；入選者，每月可領五塊銀圓，相比當時三個月工錢還多。義勇軍首領原名為張阿火，改名為張李成，因為感謝李彤恩大人牽成與提攜之恩。

敵情緊張時，孫開華「晝夜率軍分伏海濱林莽，風夕露宿，不敢少休」。10月初，利士比少將率軍艦7艘進逼滬尾，並投書約戰。孫開華從容部署應戰，親自登砲臺坐鎮指揮。10月8日早晨，孫開華獲悉法軍已逐漸逼近，立即下令吹哨迎戰。

資料來源

陳雅琳，2009，《點石齋畫報》對「中法戰爭」新聞的圖文建構。**東方人文學誌**，8(1)：157-178。
Waste戊，2020，**滬尾守衛阿火旦**。臺北市：蓋亞文化。

三、民間信仰：神明護佑

戰爭故事｜神明護佑

情節人物｜媽祖、觀世音菩薩、清水祖師、蘇府王爺

象徵符號｜香煙裊裊、匾額、神明、庶民信仰、廟宇

歷史場景｜福佑宮、龍山寺、淡水清水巖、蘇府王爺廟

現今地點｜福佑宮、龍山寺、淡水清水巖、蘇府王爺廟

創意料理｜伯爵茶餅乾烏龍茶凍

1884年10月8日，法軍來襲，進攻淡水。在此次戰役中，傳聞淡水地方社會將戰役勝利歸功於神明顯靈助戰。法國遠東艦隊的船堅砲利，據傳讓鎮守淡水的提督孫開華倍感壓力，一方面積極部署防禦軍事，二方面也動員民兵土勇奮力抵抗，進而也向淡水信仰中心的三大廟宇，包括：福佑宮的媽祖、龍山寺的觀世音菩薩以及清水巖的清水祖師，祈求神祇，發揮神威來助軍抵抗。後來戰事告捷，地方社會開始流傳神明護佑，嚇退法軍的傳說。

以清水祖師「助戰有功」傳說的最早紀錄來看，追溯自清光緒戊子年（1888），楊浚在《清水岩志略》一書中寫道：「光緒甲申，臺灣滬尾之役，神出陰兵助戰，洋人云但見山頭衣黑對兵，最健勇，飛礮中之，裂開復合」。此傳說直至日治時期仍為地方民眾傳講。

戰勝後，劉銘傳奏請光緒皇帝頒發匾額，供奉媽祖的福佑宮獲頒「翌天昭佑」匾額，供奉觀世音菩薩的龍山寺獲頒「慈航普度」匾額，供奉清水祖師的淡水清水巖獲頒「功資拯濟」匾額。此外，位於滬尾市街北方的油車口忠義宮，也曾流傳蘇府王爺顯靈助戰之說，當時駐軍提督章高元感謝神恩，敬獻「威靈赫濯」匾額，今仍懸於廟中。

資料來源

王怡茹，2014，**淡水地方社會之信仰重構與發展：以清水祖師信仰為論述中心**。臺北市：國史館。

四、外僑視角：戰事記錄

戰爭故事｜戰事紀錄
情節人物｜馬偕博士、英商陶德
象徵符號｜金龜子號、書信記錄、馬偕/教育與農業、陶德/茶與貿易
歷史場景｜紅毛城、偕醫館、得忌利士洋行、海關碼頭
現今地點｜紅毛城、偕醫館、得忌利士洋行、海關碼頭
創意料理｜馬偕日記千層麵

1884年10月2日清晨，法軍開始全面砲轟滬尾，連續十多個小時，發射約一、兩千發砲彈。馬偕博士在《馬偕日記》說道：「有一個砲彈打毀了牛津學堂的一部份，另一個打毀了女學堂的一角，又另一個打中了我們前面的一塊大石頭，把它拋到空中散成無數細末，揚起了雲一般的灰塵和砂石。炮火停止之後，門外百呎之處有六個尚未爆炸的彈頭，各重50磅，我們叫人很謹慎地把它搬到河邊，放在一艘小船上，沉入河中。」1884年10月12 日，馬偕家屬離開淡水至香港避難。10月21日他登船前往探視，隨後卻因法軍封鎖臺灣，使他滯留香港。1885年4月才返回淡水，面對的卻是被毀壞的房舍、遭劫掠的信徒，還有被夷為平地、殘破不堪的禮拜堂。

陶德（John Dodd, 1838-1907），英國人，1864年在淡水創設「寶順洋行」，1869年載運第一批「精選臺灣烏龍茶」銷往紐約，受到歡迎，自此開啟福爾摩沙的茶香歲月，人稱臺灣烏龍茶之父。清法戰爭封鎖時期，避居淡水，見證1884年10月法艦砲轟淡水並登陸的戰爭場面。陶德在日記中書寫他眼中的戰事日常，寫道在滬尾戰區中，竟然有農民一邊躲炸彈，一邊撿砲彈，在街上企圖叫賣好價錢。另外，也觀察到滬尾市場中的貧窮居民，因封港之故，貿易斷鏈，也無法出海捕魚或當苦力，頓時收入盡失，只能藉由替軍隊築砲臺或修道路，來賺取微薄收入。

資料來源

林君成，2007，**十九世紀中國的禦侮戰爭—以中法戰爭臺灣戰役（1883-1885）**為論述中心。
中國文化大學史學研究所博士論文。

楊玉菁，2009，清法戰爭時期歐洲人眼中的北臺灣—以《北台封鎖記》與《孤拔元帥的小水手》為例。
文史台灣學報，第1期：276 – 302。

五、戰爭落幕：勝利之門

戰爭故事｜戰爭落幕、勝利果實
情節人物｜劉銘傳
象徵符號｜建省/北臺防護、城門/保護、勝利/和平
歷史場景｜滬尾礮臺
現今地點｜滬尾礮臺
創意料理｜豆皮蒟蒻法凍

清法戰爭在淡水的戰役，是清末的唯一勝戰。1885年6月9日，李鴻章與法國使節巴德諾在天津簽訂「中法新約」，清法紛爭劃上句點。此戰改寫臺灣在清帝國統治格局中的邊陲地位。1885年10月12日，劉銘傳擔任首任「福建臺灣巡撫」，1887年9月臺灣正式建省。

清法戰爭中，劉銘傳推判法軍將利用淡水河直入臺北府城，因此決定棄守基隆將兵力移防淡水。當時，清朝曾在淡水的沙崙、中崙和油車口先後修砌砲臺，卻在戰事中悉數盡毀。於是戰後1888年，劉銘傳決定加強臺灣海防，在各海口增建砲臺，於是規劃在原砲臺西南側重建滬尾礮臺，聘請德國人巴恩士為工程師督造，至1889年竣工。劉氏見此砲臺規模宏偉，掐扼淡水港門，在城門題「北門鎖鑰」及光緒十二年「合肥劉銘傳」之落款。

滬尾礮臺座落於淡水五虎崗的第一崗，居高臨下，可直接遠眺淡水河口及關渡大橋。建成之後，並未參與任何一場戰事。日治時期，日軍撤走四門大砲，改為砲兵練習場地。國民政府遷臺後被國軍駐守佔用，現在已被收回，中華民國內政部於1985年指定為二級古蹟，經整修在1997年開放參觀。其西側為新北市忠烈祠，東側為臺灣高爾夫球場，北側為雲門臺劇場。

資料來源

清法戰爭滬尾之役調查研究計畫（第一期）成果報告書，2019。新北市：新北市立淡水古蹟博物館。

新北市立淡水古蹟博物館官方網站介紹，資料來源：
https://www.tshs.ntpc.gov.tw/xmdoc/cont?xsmsid=0G245647274313159869。

【 挖掘脈絡圖 】

挖掘

轉譯

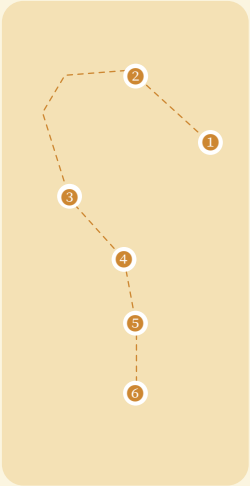
故事挖掘

蘇文魁 歷史學者

風土／田野 故事走讀呈現

導入故事概念

故事記憶點



1. 滬尾礮臺 / 勝戰後
2. 雲門劇場 / 遙望法軍登陸
3. 天生國小 / 舊戰場
4. 白砲臺 遺址 / 淡水燈塔
5. 水雷局遺址
6. 蘇府王爺廟

人 事 時 地 物

第 一 組 — 法軍來襲
- 淡水河口
- 地勢
- 七艘艦隊
- 砲彈
- 法軍

第 二 組 — 清軍奮戰
- 戰事布署
- 水雷
- 土勇 ＋ 阿火旦
- 血戰

第 三 組 — 民間信仰
- 清水祖師
- 媽祖
- 觀音
  - 神明
  - 信仰
- 蘇府王爺廟
- 茶 - 鐵觀音 / 烏龍茶

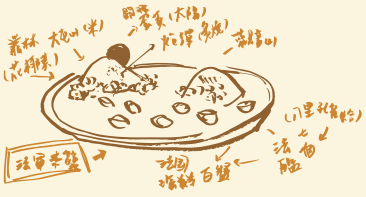
第 四 組 — 外僑紀錄
- 金龜子號
- 書信紀錄
- 馬偕 / 教育
  農業 / 紅蘿蔔 · 高麗菜 · 花椰菜
- 陶德 / 茶 / 貿易

第 五 組 — 戰爭落幕
- 建省 / 北臺防護
- 開花結果 / 甜蜜果實
- 城門 / 保護
- 勝利 / 和平

【 轉譯脈絡圖 】

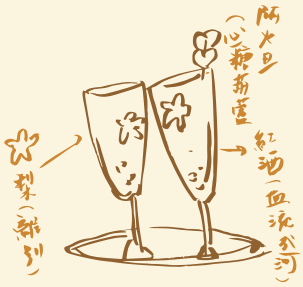
詮釋

第一組 法　軍



砲　戰	炭　燒
地勢 / 太陽	鹹 鴨 蛋
海	海　鮮
法　國	白　醬
軍　艦	孔 雀 蛤
大屯山 / 觀音山	米　飯

第二組 清　軍



阿火旦 / 法軍死亡	心串糖葫蘆
血 流 成 河	紅　酒
離　別	西 洋梨

第三組 民　間

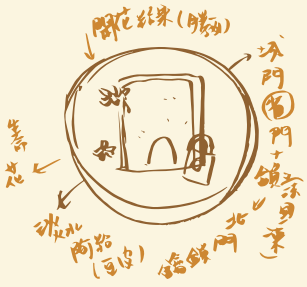
福佑宮 / 媽祖	餅乾肖像
清水巖 / 祖師	餅乾肖像
神明顯靈 / 三尺有神明	巧克力棒
雲　朵	鮮 奶 油
淡　水 / 茶	茶　凍
保　佑 / 吉	金　桔

實踐

第四組 外　僑

馬偕 / 種子	紅蘿蔔　花椰菜
陶德日記 / 書冊	千 層 麵
逃難 / 金龜子號	紅蘿蔔船型

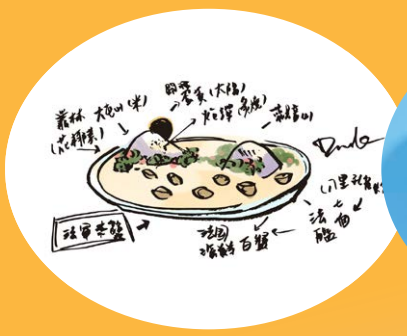
第五組 戰　後



北門鎖鑰 / 門鎖	豆　干
勝利 / 開花結果	花
城　門	豆　皮
戰爭停止 / 凍結	法 國 凍
戰 後 新 生	豆 芽 菜

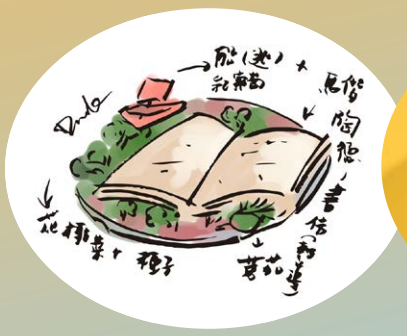
【 校園工作坊剪輯 】

【 戰争序曲｜法艦來襲 】



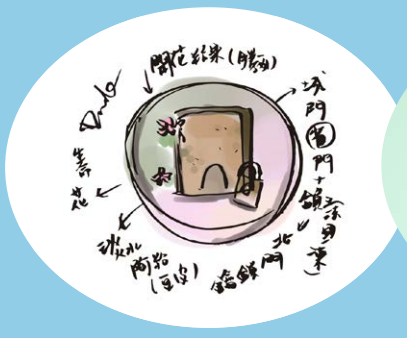
【 清軍奮戰｜法國甜心 】

【 外僑視角｜戰事記録 】



【 民間信仰｜神明護佑】

【 戰争落幕｜和平之門 】



烤三角飯糰佐法式海鮮白醬食譜

御飯糰

食材 1人份

- 白飯200g
- 醬油25ml
- 烏醋25ml
- 香油5ml

作法

1. 取出白飯200g靜置放涼。分成120g、80g各一份。
   手掌沾取少許水，將白飯捏成三角形。
2. 將醬油、烏醋、香油拌勻後以毛刷均勻塗抹至三角飯糰表面。
3. 平底不沾鍋小火加熱，將三角飯糰放入煎至每面微焦有香氣即可。

法式海鮮白醬

食材 1人份

- 洋蔥80ml、紅蘿蔔50g
- 海瓜子7顆、蝦5隻、中卷1隻
- 鮮奶250ml、鮮奶油70ml
- 玉米粉15g+水60ml、丁香1顆
- 月桂葉1片、鹽5g、糖6g

作法

1. 洋蔥、紅蘿蔔切丁，海瓜子吐沙，蝦去殼取蝦仁，中卷去內臟切成圈，頭鬚洗淨備用。
2. 海瓜子、中卷的頭鬚放入鍋中以水煮熟後撈起，留鮮湯與海瓜子備用。
3. 鍋中鮮湯、鮮奶、鮮奶油、丁香、月桂葉、鹽、糖，加入玉米粉水勾芡備用。
4. 冷鍋冷油放入洋蔥、紅蘿蔔丁炒透，加入蝦仁、中卷圈炒熟，將步驟3的法式海鮮白醬倒入拌勻。

盛盤組裝

食材 1人份

- 御飯糰
- 法式海鮮白醬
- 青花菜一朵
- 青蔥3支
- 鹹蛋黃

作法

1. 青花菜切成小朵燙熟，取蔥青部位切絲泡冰水備用。
2. 將三角飯糰放入平盤內約1/3處。
3. 倒入法式海鮮白醬，在三角飯糰底部插上小朵青花菜，將青蔥絲環繞四周。
4. 海瓜子7顆擺放至三角飯糰前方，蝦仁立放在青蔥絲上。
5. 以牙籤一端插上鹹蛋黃，另一端插入大的三角飯糰右上方即完成。

戰爭序曲｜法艦來襲

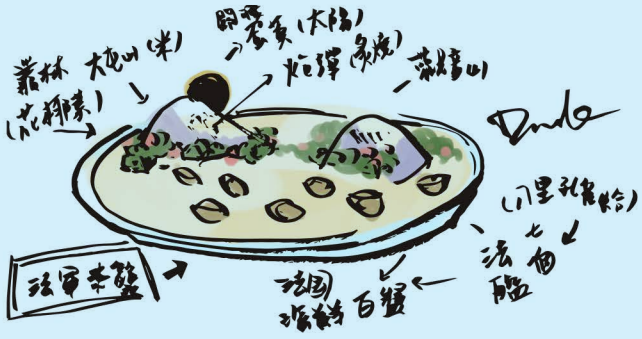
烤三角飯糰佐法式海鮮白醬

法軍強勢來襲

法國因為越南問題與中國開戰，1884年由孤拔將軍下令在臺灣先打基隆，再攻打淡水。10月8日，七艘法艦對淡水猛烈炮轟準備登陸，所以**蛤蜊**代表法艦，以**法式海鮮白醬**表示法軍入侵淡水港；再用**兩個御飯糰**分別代表觀音山和大屯山，將飯糰煎至微焦，表示遭法軍砲轟過。

當法軍攻進淡水河口時，受困於林投和黃槿叢生的密林，因此以**花椰菜**和**青蔥**代表林投和黃槿叢生的地景。另外，當時逆光的天候也讓法軍進攻受挫，故以鹹蛋黃表示。這道「烤三角飯糰佐法式海鮮白醬」展現「法軍強勢來襲」的戰爭展開。

（真理大學觀光數位知識學系校園工作坊師生共同整理）



紅酒梨蔓越莓飲食譜

紅酒梨

食材 1人份

紅酒500ml、糖80g
肉桂棒1支、丁香3顆
月桂葉3片、西洋梨1顆
檸檬皮半顆、柳橙皮半顆

作法

1. 西洋梨削皮、去頭去尾、剖半，用鉋刀取半顆檸檬皮、半顆柳橙皮，只取表面有顏色部分即可。
2. 將紅酒、糖、肉桂棒、丁香、月桂葉、檸檬皮及柳橙皮放入平底鍋內，大火將糖融化再放入西洋梨，煮滾後關微火，煮10分鐘（定時以湯勺澆淋紅酒），關火放冷（冷藏至隔夜風味更好）。
3. 將半顆西洋梨切成對半後去籽，用人形模壓印西洋梨小人2個，邊材切成小碎塊。

心型糖葫蘆

食材 1人份

白砂糖100g、水25ml
紅色小番茄2顆、竹籤1支

作法

1. 兩顆大小相近的小番茄，斜切去掉蒂頭用竹籤串起成心形，用紙巾將水吸乾。
2. 白砂糖100g放入鍋內，加入25ml 的水。
3. 小火慢煮，溫度控制在150度～170度，過程中不要搖動，待邊緣變黃再均勻搖晃，煮至白砂糖完全融化變微黃，熄火。
4. 將串成心型的小番茄放入鍋中均勻的裹上糖漿，放冷凝結後備用。

盛盤組裝

食材 1人份

27%蔓越莓汁60ml
紅酒梨汁25ml
檸檬汁10ml、冰塊60g
紅酒梨小碎塊
心型糖葫蘆1串
薄荷葉1支

作法

1. 紅酒梨小碎塊放至杯底（1/4）高度+碎冰塊約60g。
2. 蔓越莓汁60 ml直接倒入。
3. 新鮮檸檬汁10ml直接倒入。
4. 紅酒梨汁25ml。
5. 放入小人於杯中邊緣，插上心型糖葫蘆，裝飾薄荷葉。

清軍奮戰｜法國甜心

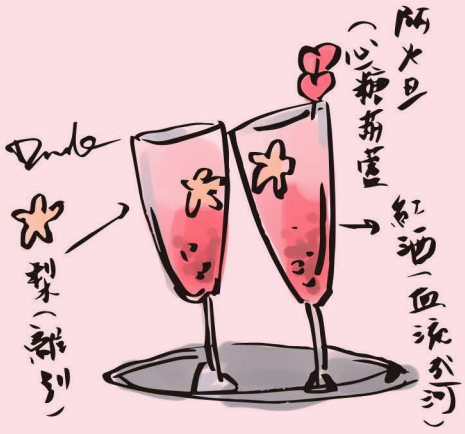
紅酒梨蔓越莓飲

清軍勇奪法國甜心

法軍入侵後，清軍在孫開華提督的帶領下奮勇抗敵，傳說中清軍土勇張李成曾割下法軍的心臟並吃下肚，法軍在滬尾之戰傷亡慘重。因此，以**紅酒**表示血流成河的戰爭場面，以竹籤穿過**心型糖葫蘆**代表法軍死亡的意象，以**西洋梨**的白色梨肉代表皮膚白皙的法軍。同時「梨」與分離的「離」同音，也有戰敗的法軍從此與家人分離的意義。

這道「紅酒梨蔓越莓飲」的飲品，主要展現清軍奮勇血戰與戰爭殘酷的畫面。

（真理大學觀光數位知識學系校園工作坊師生共同整理）



番茄肉醬千層麵食譜

番茄肉醬

食材 1人份

絞肉300g、洋蔥半顆(約150g)
培根50g、紅蘿蔔150g
青花椰菜梗150g
紅酒45ml、義大利麵醬250g(市售)
番茄糊30ml、奶油15g、
鹽適量、水適量

作法

1. 洋蔥切成丁(約0.5cm見方)，紅蘿蔔、青花菜梗切末，培根切丁。
2. 鍋內放少許油，小火將培根煎出油，放入洋蔥炒軟。將絞肉放置鍋中炒變色後加入紅蘿蔔、青花椰菜梗末。
3. 紅酒倒入鍋內後將義大利麵醬、番茄糊、水少許，小火拌炒收乾，放入奶油拌勻。

千層麵皮

食材 1人份

千層麵3片、水(蓋過麵皮即可)
鹽1/2匙、橄欖油少許

作法

1. 水加鹽煮滾，放入千層麵皮，煮三分鐘。
2. 撈起後均勻抹上橄欖油，放涼備用。

盛盤組裝

食材 1人份

番茄肉醬200g
千層麵皮3片
切碎番茄醬30ml
橄欖油10ml
起司絲150g
起司粉30g
巴西里碎適量
奶油白醬60ml(市售品)

作法

1. 切碎番茄、橄欖油混合均勻後放入長方形磅蛋糕模具。
2. 將千層麵皮切成長方形磅蛋糕摸具大小，放入模具內。
3. 抹上一層番茄肉醬，撒上巴里利碎、起司粉後再塗抹上白醬，鋪滿起(重複2、3步驟三次)。
4. 組裝完成後上方以鋁箔紙覆蓋包緊。放入烤箱，以190度烤30分鐘。
5. 移除鋁箔紙再烤5~7分鐘至表面上色，取出靜置5分鐘降溫。
6. 在模具內切成四等份，取出兩份放置盤中，兩份放置時，間距約8cm，將千層麵各自往中間斜推形成展開的書冊狀，四周另可將川燙蔬菜和紅蘿蔔雕成小船裝飾，擺盤即完成。

外僑視角｜戰事記錄

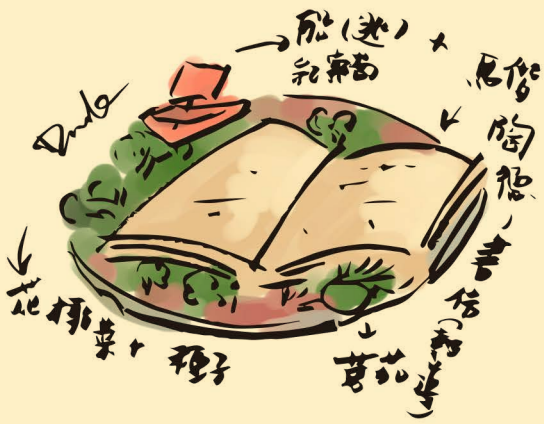
番茄肉醬千層麵

滬尾之役全紀錄

對於清法戰爭的記載，主要見於約翰·陶德與馬偕博士這兩位外國人在當時寫下來的戰事紀錄。以番茄作為醬汁，代表是外國人的意象。並將千層麵製作成書冊的樣子，以表示在書中記錄下清法戰爭的史實。並佐以馬偕博士帶來臺灣的蔬菜種子，如青花菜、紅蘿蔔等搭配。

這道「番茄肉醬千層麵」，主要在說明當時的戰事紀錄出自外國人之手。

（真理大學觀光數位知識學系校園工作坊師生共同整理）



伯爵茶餅乾烏龍茶凍食譜

伯爵茶餅乾

食材 2人份 8片

- 伯爵茶粉 8g、鮮奶 15ml
- 無鹽奶油 65g、砂糖 40g
- 鹽 1g、低筋120g
- 巧克力筆(市售品)

作法

1. 烤箱170度預熱，將無鹽奶油在室溫下退至手指輕壓可凹陷程度。
2. 鮮奶微波10秒，倒入伯爵茶粉攪拌均勻製成伯爵茶奶。
3. 奶油壓拌均勻後依序拌入砂糖、鹽、伯爵茶奶、麵粉，以切拌方式拌勻。
4. 麵糰拌成團後，以桿麵棍壓至適當厚度(約0.4cm)，用圓模組壓出圓形，放入冷凍庫5分鐘塑形。
5. 將餅乾麵糰送入烤箱烤15分鐘至表面上色，取出放涼。
6. 用巧克力筆在餅乾上畫上神明聖像。

烏龍茶凍食材

食材 2人份

- 市售無糖濃茶 400ml
- 吉利T 12g
- 砂糖 24g
- 金桔 2顆

作法 (1杯作法)

1. 金桔切尾留頭部約2/3處，放入靠玻璃杯底靠前方的位置，作為香爐正面。
2. 將砂糖與吉利T混勻，放入鍋中倒入濃茶攪拌，小火加熱煮至微滾，並拿篩網撈掉表面浮沫。
3. 將步驟2的茶水，用湯匙勺入玻璃杯中，小心避開金桔加到約金桔2/3高處，冷凍 5分鐘，取出再加入步驟2的茶水至玻璃杯6分滿處，放室溫冷卻(期間步驟2茶水需持續用微火保溫避免凝結)。

線香食材

食材 1人份

- 巧克力pocky棒 6支
- 白巧克力磚 10g
- 紅椒粉 1g

作法 (1杯作法)

1. 巧克力pocky 棒切成1長2短的長度，長度各自要超出茶凍表面約1cm、0.5cm。
2. 白巧克力磚加入紅椒粉，隔水加熱至融化。
3. 於巧克力pocky 棒上端沾一點步驟2作為香火星
4. 將3支長短巧克力pocky 棒插入茶凍內的金桔中，香火星向上，作為線香。
5. 將餅乾麵糰送入烤箱烤15分鐘至表面上色，取出放涼。
6. 用巧克力筆在餅乾上畫上神明聖像。

打發鮮奶油

食材 2人份

- 鮮奶油 150ml
- 砂糖 12g
- 香草精 4滴

作法 (1杯作法)

將食材全部加入鋼盆內打至微硬，把打發鮮奶油裝至耐熱袋擠至袋底一角，開口處打結備用。

盛盤組裝

食材 2人份

- 伯爵茶餅乾
- 烏龍茶凍
- 線香
- 打發鮮奶油

作法

1. 將鮮奶油袋子一角剪開，在烏龍茶凍表面的線香後方擠上雲朵形狀(需避開杯緣附近以免阻擋燈光射出)。
2. 鮮奶油雲朵上方插上伯爵茶餅乾。
3. 茶凍可放至發光杯墊上，光束即會透過澄清的茶凍跟雲朵後方射出，營造神明顯靈樣貌。

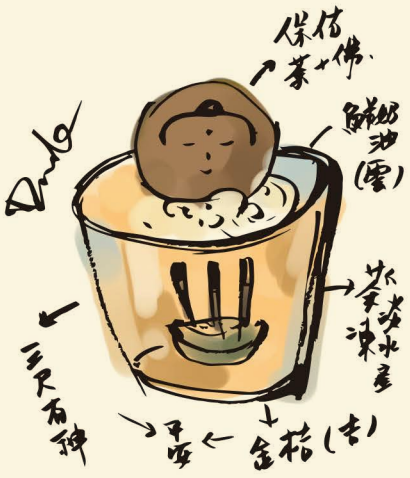
民間信仰 | 神明護佑

伯爵茶餅乾烏龍茶凍

戰爭來臨，淡水地方居民們除了倚賴官兵們的奮勇抗敵之外，民間宗教在心靈上的慰藉便成為重要的支持。傳說中記載著淡水守護著淡水的觀音、媽祖、清水祖師和蘇府王爺都在戰事中紛紛顯靈，阻擋了砲彈和擊退法軍，清廷還特別賜匾感謝諸神明的庇佑。

此甜品以「臺灣烏龍茶製成茶凍」，鮮奶油象徵神明顯靈的祥瑞白雲，巧克力棒則是虔誠的三支立香，茶餅乾畫上神明的形象，至於鮮奶油上，表現著神明站在雲端護佑眾生的畫面。

（真理大學觀光數位知識學系校園工作坊師生共同整理）



豆皮蒟蒻法凍食譜

豬皮高湯

食材　4人份

豬皮1kg、水2L(高湯使用)
蔥適量、薑適量、米酒適量

作法

1. 深鍋裝冷水蓋過豬皮，煮滾轉小火續煮5分鐘，取出洗淨刮除內側油脂。
2. 取另一深 鍋，加入水2L、豬皮、蔥、薑、米酒，煮滾轉中小火，燉煮1.5小時，取出豬皮，過濾後高湯即完成。

鮪魚青花凍

食材　4人份

豬皮高湯500g、味霖10ml
鰹魚粉1/4匙、鹽1/4匙
鮪魚罐頭肉145g、五香粉1/4匙
青花菜(頂端)50g、五香粉1/4匙
白胡椒1/4匙、醬油20ml
吉利T12g、白砂糖5g、洋蔥1/4g

作法

1. 豬高湯、味霖、鰹魚粉、鹽、五香粉、白胡椒、醬油放入鍋中煮滾放涼備用。
2. 鮪魚、青花椰、洋蔥碎拌勻，放入鍋中煮滾即可關火。
3. 取小碗將吉利T、白砂糖混合均勻後拌入鍋中，開火煮滾。倒入14cm×14cm的方形蛋糕模中，放涼凝結後放入冰箱冷藏。

海山醬蒟蒻絲凍

食材　4人份

蒟蒻絲6卷、番茄醬60g
白砂糖30g、味增30g
醬油膏20g、豬高湯350g
辣豆瓣醬25g

作法(1杯作法)

1. 番茄醬、白砂糖、味增、醬油膏、豬高湯、辣豆瓣醬放入鍋中攪拌均勻加入蒟蒻絲，煮滾關火備用。
2. 將蒟蒻絲取出解開成直條絲狀，分別放入兩個12cm*3cm的閃電泡芙模中，加入豬高湯，放涼後冷藏。

壽喜燒滷豆皮

食材　4人份

炸豆皮6片、醬油50ml
味霖100ml、清酒100ml
水150ml

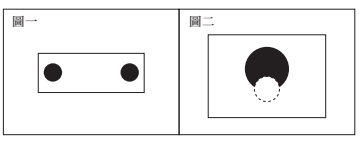
作法(1杯作法)

將清酒倒入鍋中煮滾，在清酒表面點火將酒精燒盡，加入醬油、味霖、水煮滾，放入豆皮煮熟後關火備用。

壽喜燒鎖頭(滷豆乾與金針菇)

食材　4人份

豆干4片
金針菇4小把
壽喜燒汁(同上)



作法

1. 取一鍋水，放入少許鹽，煮滾，放入豆干川燙煮5分鐘，撈出。
2. 壽喜燒汁煮滾，放入豆干，煮滾轉小火，煨煮30分鐘放涼備用。
3. 金針菇分成小把，約0.5cm直徑大小，泡入壽喜燒汁中備用。
4. 豆干取出切成3.5cm×3cm的長方形。在豆干的上方，用直徑0.5cm的吸管在左、右兩端戳出兩個洞。(如圖一)
5. 在豆干的正面 用直徑1cm的吸管在中心處戳出一個洞，接著在下緣處用0.5cm的吸管在戳出一個半圓面，形成鑰匙孔的形狀。(如圖二)
6. 接著將金針菇取出，將菇的頭部去除，尾端插入上方左邊的孔洞，另一端插入右邊，這樣鎖頭就完成了。

盛盤組裝

食材　4人份

鮪魚青花凍
海山醬蒟蒻絲凍
壽喜燒滷豆皮
豆苗適量(裝飾用)
壽喜燒鎖頭

作法

1. 鮪魚青花凍脫模後切成7cm×7cm×2cm方塊，做成城門。
2. 海山醬蒟蒻絲凍於兩端各長3.5cm處切下，做為拱門備用。
3. 壽喜燒滷豆皮攤開切成2cm長條。
4. 用閃電泡芙模在方形的鮪魚青花凍下端壓出與步驟2同等大小的拱門洞，再將步驟2的拱門放入拱門凍。
5. 將壽喜燒滷豆皮圍繞在城門周邊，壽喜燒鎖頭側靠在旁邊，盤面以豆苗裝飾即完成。

戰争落幕｜和平之門

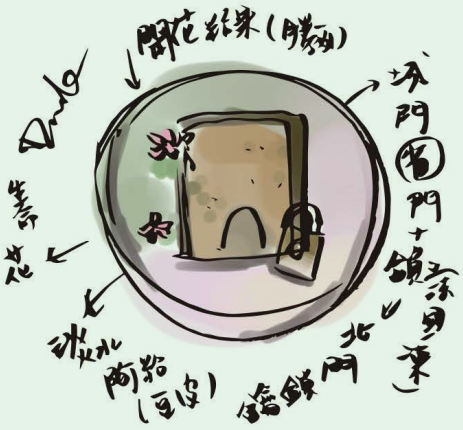
豆皮蒟蒻法式凍

勝利之門，鎮守北臺

清法戰爭在淡水的戰役，是清末重要的一場勝戰。戰爭後，清朝發覺淡水作為北臺灣戰略地位的重要性，因此興建滬尾礮臺，並於完工後，由當時的巡撫劉銘傳題名「北門鎖鑰」。為了製作城門，就以淡水名產「阿給」的**豆皮**製作出城門的邊框；並以「**鮪魚青花凍**」及「**蒟蒻絲凍**」作為城門，並淋上「阿給醬」。

這道「豆皮蒟蒻法式凍」，主要呈現出清法戰爭勝利後，以滬尾礮臺鎮守北臺灣的故事。

（真理大學觀光數位知識學系校園工作坊師生共同整理）



1884

BATTLE OF TAMSUI

清法戰爭滬尾之役

相關活動請見新北市立淡水古蹟博物館

指導單位 文化部 再造歷史現場 REGENERATION OF HISTORIC SITES

主辦單位 新北市政府 New Taipei City Government

承辦單位 新北市政府文化局

新北市立淡水古蹟博物館 Tamsui Historical Museum, New Taipei City