

活動
紀實

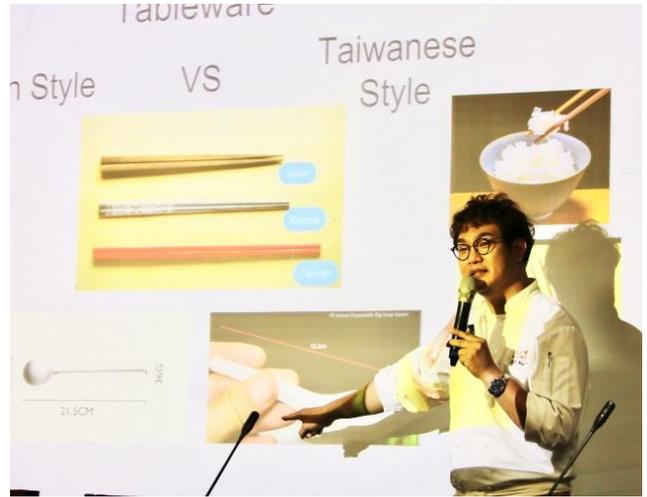
食在不同一臺、韓飲食的風貌

讀者服務組 徐小燕組長

近年來，隨著韓流文化的興盛，韓式料理在臺灣迅速蔓延，為響應每年 4 月 23 日的世界圖書與版權日，圖書館舉辦了 423 書香日系列活動。2024 年的活動主題為「漫讀韓國·自成一格」，其中一場講座於 5 月 8 日在外雙溪校區國際會議廳舉行。我們特別邀請到享有「快手五星級韓廚」美譽的主廚孫榮先生，以「臺韓飲食大不同?!」為題，深入分析東北亞地區的飲食差異及其形成原因，並帶領大家探索臺韓飲食文化的獨特之處。



【圖1 快手五星級韓廚美譽的孫榮主廚】



【圖2 主廚分析東亞各國筷子長短差異的原因】

在講座中，孫榮主廚的自我介紹就十分吸引人，因為家中開設韓式餐廳，啟發了他對料理的濃厚興趣，後來又有遊歷各國的經驗，更讓他對料理充滿熱情，有著不同的眼界。而提到了韓國的代表性食物——泡菜（김치 kimchi）時，他介紹說：「김치의美味秘訣在於其發酵過程中產生的益生菌，這些益生菌不僅賦予김치天然的酸味，還有助於身體健康。」孫榮進一步解釋，韓國人在製作김치時會選用多樣的食材，如蘿蔔、大白菜、韭菜等，並針對不同食材選擇適合的調味料以及發酵的時間，김치의味道主要以酸、甜、辣為主。短時間發酵的김치口感清脆，而長時間發酵的김치則更入味且質地較軟。（主廚介紹時，泡菜都用韓文說：김치 kimchi）

在談到餐桌文化時，孫榮主廚說：亞洲有許多國家都使用筷子，但材質、形式還有使用的方式都略有不同，如韓國的用餐習慣多為一人一套餐具，各自享用，而臺灣的合菜文化使得餐桌較大，因此筷子的長度也比韓國的長。另外，因為以前的韓國人習慣將飯菜、餐具放到小桌子上，再端到用餐的地方吃飯，為了避免在端桌子的過程中筷子掉落，因此把筷子做

成扁平的形狀，方便使用。他還分享了自己初次在餐桌上看到大型轉盤時的驚訝感受：「真的很特別！」

孫榮主廚曾旅居多國，通英、日、韓、中四國語言，因此他的料理也融合了多種文化風格。在此次講演中，還有令人印象深刻的是他分享諸多觀點，他詢問讀者，為何各國的餐飲搭配的飲料不同，而後主廚笑著解釋，是因為在每個地方的文化不同，在東方搭配的可能是各種茶飲，但在美國搭配的是糖份較高的飲料，歐洲人則喜歡葡萄酒，正因為所喜愛的口感和口味不同，因此，食物和飲料的搭配有著特殊的關係，並不如我們想的某種食物就一定特別好吃，那是因為必須有相對的搭配，如此才能凸顯食物的美味。



【圖 3 孫榮主廚與參與學生合照】



【圖 4 讀服組徐小燕組長致贈孫榮主廚感謝狀】

由於孫榮主廚獨特的家庭背景和豐富的職涯經歷，在講座的最後，他特別鼓勵在場的聽眾勇於突破自我，多多向外探索。他強調，只有親身體驗跨文化交流的重要性，才能真正開闊視野，擁有更廣闊的世界觀。