美濃自然食器工作坊
當「美濃黃蝶祭」遇上「台東慢食運動」

採集自然的葉材手作加工成食物器皿。

美濃自然食器工作坊之一家一菜大合照。

美濃黃蝶祭自舉辦了綠色生態市集以來，聚攏在地店家並結合地方友善耕作、零剩食、飲食文化等永續理念推廣，已是許多民眾來黃蝶祭時必要參與的重要環節之一。在去年(二〇二三)第二十四屆的美濃黃蝶祭更積極將減少一次性包裝及環保餐具租借落實於整個市集規劃中，欲達到垃圾減量的目標，降低可能製造的環境負擔，望見跨越中央山脈的另一側一直在自然食器領域上貫徹推行的「台東慢食節」，也是美濃愛鄉持續關注並遵循的榜樣，經由多次探訪與討論，這次美濃愛鄉協進會在社區林業計畫的培力主題下，邀請台東縣慢食協會現任理事長涂裕苓(土豆)和蓋亞那工作坊主理人胡郁如(ibu)兩位講師從台東遠道而來，由往年慢食運動中所實踐的自然食器製作經驗為美濃在地店家與社區夥伴示範，激起地方上多樣自然地景素材轉換的實作交流。

課程隨著台東慢食講師的腳步從周遭環境開始，共同採集分布在廣林社區周邊可用可食的葉材，經由ibu的敏銳知覺，一路識別了諸多生活常見的在地植物，如月桃葉、血桐、檳榔樹、麵包樹、香蘭……等等，耐折純熟還能符合食物樣態做塑型變化，參與者在兩天課程的解說與實作完整體驗了自然材料轉化食器的過程，紛紛動手把原本平面的葉片在「一家一菜」的餐桌上盛放菜餚，來自講師透過多方對自然近用的民族文化探查所擴充關於植物與纖維的知識，也讓地方的社區夥伴都深有同感。在課後分享時，有中壯年的夥伴表示：「能回想起早期傳統市場利用身邊的稻稈提著食材，當時一次性的塑膠包裝尚未普及的時候。」一位來自屏東的小學老師更表達：「希望未來能將自然食器的概念融入給學生的食農教育。」從反饋中看見此次工作坊串聯大家對在地延續的思考，立體化慢食精神實踐於生活中的樣貌。

回歸「拒絕一次性包裝」的堅持，將自然素材融合進食物流動的各個階段，炊煮、盛盤、分食、保存，重新回顧不同傳統飲食文化裡的隱藏角色，台東慢食運動下的自然食器推動不僅重現「食」的美學，更維繫地方風土與環境保育的雙向貼近。

文／張峻瑋

113年客語社造技能學堂

【第一堂：客庄後生的社區實踐】

辦理日期：2024/5/28(二) 09:00-12:00

集合地點：美濃區廣德社區活動中心(高雄市美濃區民族路111巷3號，需自行前往)

課程內容：客庄文化的保存與社區經營分享、手做DIY

講師：鍾兆生、吳佩玲(112年客語社區營造提案通過者)

【第二堂：客家季節生活學】

辦理日期：2024/6/3(一) 09:00-12:00

集合地點：美濃廣善堂大門口(高雄市美濃區福美路281號，需自行前往)

課程內容：廣善堂走讀、認識客家生活場景

講師：陳惠文(客語薪傳師、2023高雄市社區大學優良教師)

＊以上兩堂課程皆全程參與者，列入優先實地輔導訪視社區。

＊聯絡電話：0965-808-901 賴小姐

線上報名表