

2015.12.19 台北微聚【尋跡台北・聞香饗宴】

前兩天寒流來襲氣溫驟降，今日天氣回暖不少，學長姊們精神奕奕前來參加由台北召集人彥慶學長與秘書處共同籌劃的台北微聚，地點是新北市圖書館1樓的 Smile Café 板橋分店。一開始，由咖啡拉花老師 Sam 向大家簡單介紹關於咖啡的小常識－單品咖啡由是單一咖啡豆調製，因易受外在環境影響，每次品嚐的風味均不同；而義式咖啡則是由多種咖啡豆混合，風味較不易受溫度、天氣影響，大部分在家自行調製者多選用此品項。



【學長姊們仔細聆聽老師講解咖啡小常識】

目前咖啡豆的兩大主要產地為阿拉比卡(Arabica)與羅巴斯達(Robusta)，未經烘焙的咖啡豆萃取出來的咖啡液是酸的，烘焙會使咖啡豆中的丹寧酸發生焦糖化反應進而產生苦味。而咖啡拉花是運用牛奶中的脂肪大分子與空氣絕緣，以及因牛奶中的蛋白質而產生膨脹效果；實際操作拉花時，盛裝咖啡的杯子及手持的拉花鋼杯溫度都很高，因此雙手必需能承受高溫才行。Sam 巧妙運用搶答方式讓學長姊們記住其所分享的小常識，獎品是其親自拉花的咖啡(圖案包含蝴蝶、小丑及魚)。



【Sam 示範咖啡拉花，圖案左起：小丑、雙蝶、魚】

除了示範拉花外，也讓有興趣的學長姊自行體驗拉花，學長姊們紛紛拿著自己完成的作品開心合影。結束拉花課程後，在 Smile 簡單享用午餐，閒聊敘舊，接著前往下午行程－參觀林本源園邸。

此次邀請到陳世昇老師為我們導覽，從門外的護城河說起，到三落大厝的介紹，林本源園邸是台灣保存最好的林園建築，本源二字取自林平侯親生兒子老三及老五的商號（林平侯將家產分「飲記」、「水記」、「本記」、「思記」、「源記」五記給五個兒子），對於細節十分講究的林家花園前後花了四十年的時間才全部落成，形成一座有體系的園林。我們沿途經過兩旁栽種桂花樹的小徑，以桂花的桂字象徵貴人相助，接著是用來觀看田地耕作狀況的觀稼樓，月波水榭及旁邊供林家眷屬玩耍的假山，建設三道門檻的定靜堂以及觀賞林家植栽花卉的香玉簃等。



【學長姊們站在假山路徑聆聽陳老師解說】



【林茂會長致贈禮品予陳世昇老師】

林家為了激勵後代努力讀書，將書刻在牆上，具時刻提醒之意，園中亦建造敬字亭一用以將所完成的作品燒給倉頡，請其過目，由此可見林家極為重視子孫的文學素養。學長姊們沿途欣賞林家建築之美，一面聽著導覽，一面細細觀賞研究，讚嘆其中美妙巧思。雖然此次遇上兩年的修復工程，僅開放約二分之一的區域供參觀，但也已讓我們印象深刻，二分之一的小遺憾就留待日後再次造訪。



【台北微聚圓滿落幕】