

Fresh

共耕共食理想的實踐

東大Avuwan灶咖



» 師生共同規劃、實作的綠意園地

以食物為文化媒介

國立臺東大學為東部高等教育重要學府，為了讓來自各地的學生認識地方，對在地文化產生認同和連結，校方自104年起推動「Avuwan灶咖計畫」。Avuwan出自卑南族語，原意為「有灰的地方」，後引申為「廚房」之意。整體計畫的運作核心，即以「飲食」為文化交流的媒介，藉由認識在地食物，進而瞭解在地飲食的人文脈絡，讓多元文化認同不再只是概念性口號，而是成為日常生活經驗分享之行動力。

灶咖計畫由多位系所教授共同主持，結合不同領域課程，並利用校園空地栽培蔬菜或香草植物，如迷迭香、薄荷、芳香萬壽菊、九層塔、樹豆、南瓜和蕃茄等，規劃可食性花園地景，並回收廚餘、落葉和木屑廢料製作有機堆肥。除了食材生產體驗外，也邀請在地藝術家、生態學者、農業生產者及部落工作者，發揮專長和創意發想，進行跨域合作，翻轉以往在教室學習理論的刻板模式，讓學生走出教室，親身參與不同工作團隊的設計和實作，實踐「共耕共食」的理念，打造具在地特色的「灶咖」。

臺東市

東大Avuwan灶咖

模擬實作的場域

Avuwan灶咖構成元素，由「灶」和「咖」兩處主體空間組成，「灶」位於人文學院美術產業學系的洞洞牆外側，由阿美族藝術家希巨協助搭建「達麓岸」(工寮)，其木造樑柱和茅草屋頂是整體特色亮點，傳達自然原始的意象。透過課程安排，聘請校外講師擔任技術指導，帶領師生依序完成水泥攪拌、砌磚和堆塑等步驟，親手製作柴燒白窯和火箭爐。至於魯凱族傳統石灶，則由部落師傅及其團隊完成建置。提起這段歷程，灶小組成員笑著表示：「我們不只有實驗的場域，還有想像的可能性。剛開始我們畫的是木造的屋頂，裡面可以生火，有一口大鍋子，也有長桌，桌上放滿了月桃、小米、麵包和湯。因為是想像，所以才有可能性，能在未知的領域不斷地探索。」

「咖」空間則位於人文學院一樓，以漂流木與黑色鑄鐵設計出兼具自然元素和現代質感的長桌和吧台，由在地職人教導學生手作木頭餐盤和椅凳，並利用汰換下來的桌椅、置物櫃及書架布置內部空間，營造舒適自在的用餐環境，讓訪客能夠放鬆心情享用餐點。在食材選擇上，則採用在地小農生產的產品，如卑南溪畔的電光米、臺東有機生態農場的新鮮蔬菜，或校園可食性花園現採的蔬果香草等，烹煮出美味平價的餐點。為仿效友善農法、綠色永續和公平貿易等社會企業的精神，店內亦販售達魯瑪克部落的小米粽和野菜水餃，東成技能訓練所的吐司，以及通過公平貿易認證的咖啡與南非國寶茶等飲品。藉由飲食文化的探索，逐步發揮實驗場域的影響力，並在第一期計畫完成後，榮獲教育部頒發「最佳社會影響力獎」。



» 「灶」空間以茅草、木樑搭設，棚內有烤窯和火箭爐

» 提供師生和訪客休憩飲食的「咖」空間

» 以當令新鮮食材烹煮的主廚特餐 - 雞肉絲飯

以飲食為主軸，進行社會藝文活動互動連結

灶咖以「飲食」為概念，藉由多場工作坊、講座或藝文活動，建立學校與在地社區的互動連結，例如2016年辦理「臺東詩歌節－食光狂想曲」活動，即以食物為主題，結合文學創作、詩句朗誦、人文座談和音樂表演；同年底的「洞動藝術節」則從飲食和生活細節進行創作發想，採收可食性花園裡的蔬菜食材，提供師生共煮共食，標榜「自由取用，自在付費」，參與者可自行決定食物的取用量和付費多寡，目的在於重新檢視並反思飲食行為與價值觀；2018年則舉辦「一口灶夜市」活動，邀請在地小農和特色攤販，也有學生組成的攤位，參與者皆自備環保碗筷，或使用攤位提供的月桃葉或香蕉葉盛裝食物，落實無塑環保的用餐環境。現場另有自由付費的蛇麵手作體驗，自然發酵的小麥麵糰搭配有機洛神果乾，散發微酸香甜的口感。麵團揉好後，到火堆旁坐著，與來自各地的人們對談，靜待烘烤完成。藉由食物媒介，連結多元文化交流，同時貫徹認識地方、服務地方與共創地方的初衷。



產地名稱	東大Avuwan灶咖
產地主人	國立臺東大學
地址	臺東縣臺東市大學路二段369號
電話	089-517422、089-318855#5005
FB	東大avuwan
網站	http://www.avuwan.com.tw/
餐桌菜單	每日主廚特餐為無菜單料理，主要採用在地新鮮食材
營業型態	星期一~五 08:00~17:00 星期六、日及國定假日公休
營業項目	☐ 農特產品 ☒ 餐飲 ☐ 住宿 ☒ 導覽/體驗

