

◆生活的酸甜苦辣 - 記憶的回味式

醬菜/漬物在料理方法中屬於一種具時間特性的保存工法，透過鹽去除食材水分、脫水，以糖、醋、油、鹽、辣椒、蒜、香料等進行發酵和調味，經由時間的醞釀與堆疊，讓食材進入另一種狀態的保存術。

所謂的記憶，在很多時候都是一種被經驗後就結束的身體暫存。而在某些時刻，看到了特定的顏色、形狀、甚至是味道，都能再次喚起我們存有的身體經驗。藝術家-羅聿綺將透過工作坊帶領參與者分別透過記憶的書寫、聯覺、製作，將我們的抽象記憶轉化為『食體』。並於最後品嚐、重新回味每個人不同的生命片段。

工作坊欲透過顏色、氣味…等五感描繪的練習，結合書寫或繪畫、雕塑拼貼，引導參與者以記憶的回想(同時也是回味)進行創作發想。將人的情感、記憶、情緒與顏色和味覺連結，重塑一段記憶，透過醃漬、感受時間線性的堆疊和轉變。

並製作個人的記憶食譜，紀錄每個學員對於不同的情緒和記憶的口味和配方。



◆記憶的回想練習

擷取一段記憶，將記憶中的過程、情緒、感受以顏色和線條、形狀，來進行描繪。

工作坊時間:2.5-3 小時(含藝術家簡報與製作)

◆記憶的醬菜-實作



1. 從一段記憶中擷取出 3-5 種情緒
2. 將各個情緒給予相對應的顏色
3. 以點、線、面的方式描繪各個情緒
4. 結合上述步驟，選取對應顏色的食材、並以所繪之點線面草圖處理食材造型
5. 將處理好的食材結合調味材料，依製作之比例記錄下個人的記憶食譜
(ex. 一湯匙的緊張、兩湯匙的興奮、一絲絲的期待、一茶匙的陌生)
6. 裝罐、進入時間的封存與浸漬，命名
7. 記憶的開罐儀式-開罐，將所製的記憶漬物盛出、品嚐時間醞釀的變化



◆事前準備:

繪製材料-

紙(一人兩張)、顏料(色筆)、剪刀、雙面膠/膠水

食材-

選用地方市場選購的蔬果，以能夠符合多樣顏色的選擇為佳(依人數選購數量)，以及醬油、香油、醋、鹽、糖、魚露、蒜頭、辣椒、白胡椒、米酒…等調味材料各一

調理工具-

刨皮工具、刀具、切菜棧板、料理盆、保鮮盒(或玻璃器皿)至少一人各需一份

場地及硬體設備-

現場須具備清洗蔬果的水槽、適合處理食材之桌面，以及冰箱

