

附件2-【光合聚落】向外伸展、光合作用

光合甦醒特調：共3款咖啡、3款調酒。

照片	內容
	<p style="text-align: center;">COFE 喫茶・咖啡 × 百恆藥材</p> <p>使用材料：白木耳、蟲草花、森仙果、洋甘菊</p> <p>【黃金木耳 Lumina】咖啡</p> <p>以熟悉的蟲草花銀耳湯為起點，將咖啡轉譯成更接近未來的飲用想像，冷萃咖啡作為骨架，森仙果成為主體，帶出最明亮、近似光感的風味；洋甘菊的柔和草本與木質氣息，交織蟲草花與醃漬白木耳，緩慢展開。</p>
	<p style="text-align: center;">Op.118.2 × 龍心藥行</p> <p>使用材料：梅子粉、肉桂</p> <p>【暖木生津 Woodland Oasis】咖啡</p> <p>用「暖木」代指肉桂，同時給人一種木質空間的感受，而「生津」直接點出梅子的風味，也代表了生命力的流動與修復。</p>
	<p style="text-align: center;">Fleisch Café × 黃長生藥行</p> <p>使用材料：陳皮、小荳蔻、枸杞</p> <p>【清風散 Espresso Tonic】咖啡</p> <p>以「散」劑為靈感，低溫舒肥萃取陳皮與小荳蔻之辛香，伴隨強氣泡感理氣解鬱。</p> <p>亮點為分子技術製成的「咖啡琉璃珠」，脆彈間釋放醇厚咖啡香，是大稻埕裡的一抹輕靈。</p>

照片	內容
	<p style="text-align: center;">小城外 Bar CityNorth x 有記名茶</p> <p>使用材料：奇種烏龍茶-包種</p> <p>【千味 A Thousand Notes】調酒</p> <p>這杯酒以包種茶為核心，揉合琴酒的草本氣息、澄清番茄的鮮甜質地與接骨木的柔和花香，最後以通寧水收束出俐落微苦與輕盈氣泡。風味自淡雅展開，在清透口感中留下細緻而悠長的尾韻。</p>
	<p style="text-align: center;">以賽亞 Isaiah x 黃裕生藥行</p> <p>使用材料：乳香、甜茴香、肉豆蔻、菊花、枸杞、桂花、洋甘菊、玫瑰、阿薩姆紅茶</p> <p>【東方獻禮 Offerings from the East】調酒</p> <p>東方博士循星而行，帶著乳香與沒藥跨越千里，獻給那王，取用迪化街黃裕生藥行世代傳承的本草香料配方，以奶洗澄清手法化為水晶般透明的酒液，揉合聖經中古老的獻祭之香-天然乳香。</p> <p>將大稻埕的本草智慧與古老香氣，在這杯中相遇…</p> <p>這是本草派對精神的體現：讓傳統走進當代，讓在地連結世界。</p>
	<p style="text-align: center;">蟬 Bar Chán x 長昇蔘藥行</p> <p>使用材料：紅棗、桂圓肉、西洋蔘</p> <p>【蔘息 Ginseng Breath】調酒</p> <p>遵循中藥材四氣五味元素，不選用烈酒來過度詮釋，以較溫潤的紅酒及同為草藥本元素的紅葡萄香艾酒做為基底，柔和的輕酒精帶來不負擔且療癒的平衡飲品。</p> <p>撲鼻的西洋蔘氣息接著竄出細膩的紅棗桂圓及荔枝香氣，顛覆對中藥材的印象，療癒您每一次呼吸。</p>

稻埕採集小食：共2款鹹食、2款甜食。

照片	內容
 <p>*《鹽酥雞風味甜不辣酥》* Taiwanese Fried Tempura Crisps 食連動魚丸 × 有多聞稻埕香料館</p>	<p>食連動魚丸 × 有多聞稻埕香料館</p> <p>使用材料：鹽酥雞椒鹽粉</p> <p>【鹽酥雞風味甜不辣酥】</p> <p>選用新鮮魚漿製作，高溫油炸至金黃香酥的鱗片狀，撒上有聞嚴選的台式鹽酥雞椒鹽粉，以黑胡椒等辛香料調配，搭上魚漿海味芬芳，讓你猶如下班吃了一包滿足的鹹酥雞，每口的鹹香感，完全不想收手。</p>
 <p>*《金黃手工麥餅佐風味咖哩與香料薯泥》* Golden Poori with Bold Curry & Spiced Potato Mash 77號咖哩 × 物豐餐飲專業</p>	<p>77號咖哩 × 物豐餐飲專業</p> <p>使用材料：胡荽粉、紅椒粉、丁香、小豆蔻、薑黃、茴香、黑胡椒、肉桂</p> <p>【金黃手工麥餅佐風味咖哩與香料薯泥】</p> <p>蓬鬆飽滿的黃金手工麥餅，搭配辛濃奔放的風味咖哩，以及工法細膩的香料馬鈴薯泥。薯泥中揉入清新香菜與鮮紅辣椒絲，為綿密口感增添辛香衝擊，飽滿的異國香氣在口腔綻放，是香料愛好者不容錯過的美味首選。</p>
 <p>*《甜辣妹腰果 焦糖肉桂胡桃》* Sweet & Spicy Cashew cake Caramel Cinnamon Pecan cake 魚刺人雞蛋糕 YUCIREN × 惠珍軒</p>	<p>魚刺人雞蛋糕 YUCIREN × 惠珍軒</p> <p>使用材料：焦糖肉桂胡桃、甜辣妹腰果</p> <p>【甜辣妹腰果 焦糖肉桂胡桃 雞蛋糕】</p> <p>當排隊名店雞蛋糕，遇上大人味的漢方堅果。 甜辣妹腰果：甜中帶辣，一口接一口，層次感爆棚！ 焦糖肉桂胡桃：當焦糖肉桂遇上蘋果泥，絕佳搭配！</p>
 <p>*《金桂燕窩杏仁豆腐》* Osmanthus Bird's Nest Almond Tofu 滋粒冰菓室 × 滋立燕窩</p>	<p>滋粒冰菓室 × 滋立燕窩</p> <p>使用材料：桂花、蜂蜜、燕窩</p> <p>【金桂燕窩杏仁豆腐】</p> <p>以慈禧養生美學為靈感，將清香金桂、柔滑杏仁與細潤燕窩優雅結合。這道甜品將昔日宮廷滋補化為現代清爽小確幸，讓你在本草派對中，享受一份清甜而不膩的日常小奢華。</p>

聚落展演：戶外定時演出，以音樂和舞蹈帶起派對氛圍

內容

[音] 馥蘭朵集體藝術

馥蘭朵集體藝術團隊長期以烏來山林、溪谷與身體行走為創作基礎，結合音樂、劇場、行為藝術與觀眾互動，發展具自然感與當代表演語彙的展演形式，作品《茶路回聲：從大稻埕到烏來》以臺灣茶葉貿易歷史為起點，透過擊鼓、鑼聲、管樂、吟唱與步行，引領觀眾回溯茶葉從山林到港口的移動路徑，演出串連烏來自然地景、泰雅文化與大稻埕茶業發展脈絡，讓觀眾於城市空間中感受山林、水聲與歷史記憶交織的現場體驗，重新看見大稻埕與自然、部落及世界貿易之間的深層連結。



[舞] 人米犬頁製作

人米犬頁製作 Pudgala Body&Sound Production 成立於 2020 年，以舞蹈為核心，融合聲響、即興與跨域藝術形式，持續探索身體語言於不同場域中的可能性。創作多從自然環境、歷史空間與文化記憶出發，透過身體、物件與聲響之間的交織，發展具有辨識度的當代身體美學。

團隊關注傳統文化與當代身體實踐之間的轉譯關係，並從儀式結構、民間信仰、勞動行為與身體記憶中延伸創作，探索物質與非物質之間流動的感知狀態。

《舞·本草 | 藥師儀式肢體劇場》以漢方草藥文化與製藥古法為創作靈感，透過舞蹈與肢體行動，轉化藥材炮製、研磨、曝曬與焚燒等過程中的身體節奏與時間感。作品從「藥師」作為一種介於勞動、儀式與照護之間的身體角色出發，發展出帶有草本氣息與儀式感的動作語彙。

此次重演版本將於大稻埕街道空間演出，延續作品原有的草本意象與身體結構，讓舞者穿梭於街道紋理與人群流動之中。作品回應大稻埕作為傳統漢藥、南北貨與民間文化聚集地的歷史脈絡，透過身體與場域之間的流動關係，在日常街景中展開一場帶有草本氣息與時間感的戶外肢體演出。

(*劇照攝影師：楊林)



馬光中醫 X 本草派對：馬光生息所採合漢方美學

標題	內容
【感官覺醒】 龜鹿珍寶跨界特調	<p>龜鹿珍寶的靈魂萃取，在清透風味間尋回能量！</p> <p>將珍稀的養生滋補聖品「龜鹿二仙膠」與現代調飲跨界相遇。我們將時間沉澱的龜鹿精華，轉化為啟動能量的清透液態。喝下這口承載土地氣息的特調，在風味的流動間補氣養血，喚醒沉睡的感官律動。</p>
【脈動生息】 馬光明星醫師把脈諮詢	<p>透過指尖脈動，重組你的生息節奏！</p> <p>在生活的快節奏中感到疲憊？馬光明星醫師陣容親臨現場，為你進行專屬的一對一深度諮詢。透過精準的脈象解讀，替你理順內在的氣血能量，指引你放下喧囂，回歸最自然、平衡的未來狀態。</p>
【內在修復】 漢方香氣手作體驗	<p>將本草芬芳揉入掌心，預留一抹療癒氣味</p> <p>暫別喧囂的步調，讓雙手成為感知溫度的媒介！當你親手將本草芬芳揉進質地裡，也正揉入了一份生活的定力。在與漢方共處的靜謐時光中，透過指尖的慢動作，將當下的沉澱，凝鍊成專屬於你的未來氣息。</p>
【馬光精選】 嚴選日常漢方好物	<p>讓診間的專業，延伸為日常的溫柔守護</p> <p>「調養」是一場順應體質的溫和陪伴，馬光中醫將深厚的醫學底蘊，轉化為適合帶回家的精選漢方好物！讓這份呵護不再受限於診間，而是化作日常生活中，觸手可及的暖心陪伴。</p>

