

# 知格股份有限公司

## 辦理高級中等以下學校及幼兒園教師進修課程內容

課程名稱	鹿港生活教育系列—探索百年的糕餅文化		
研習對象	(寄給哪一間學校就寫什麼學校?)	研習時數	4 小時
師資	姓名	李盈樺	
	服務單位	鹿港小鎮文化協會	
	職稱	文化專員	
	最高學歷	國立中山大學 中文系 (雙主修國立成功大學歷史學系)	
	專長及相關經歷	大學畢業論文〈國民政府來臺後臺南地區的臺灣菜演變：以「阿勇家」為例〉深入探查臺南地區的飲食文化，致力研究臺灣的古早味飲食，將秀色可餐的食物說得膾炙人口。	
課程目標	<p>本課程由知格股份有限公司發起，攜手台灣傳統糕餅代表品牌「玉珍齋」，以鹿港作為文化範本，闡述「清代鹿港食衣住行的物質文化」以及「儀式風俗與食用糕餅的社群文化」，並行親手體驗，推出符合十二年基本國教的生活文化體驗課程。</p> <p>希冀透過地方專業師資合作、文創產業導入和場館資源串連，培養民眾對台灣糕餅文化的鑑賞及喚起對傳統文化保存的關注，進而獲得更廣闊的發展空間，同時也為教育工作者提供一個文化培力的場域，將五感經驗習得的文化知識和藝術美學，內化且落實於教學領域中持續向下深耕、傳承。</p> <p>國小三年級國語課〈小鎮風情〉一文提及到鳳眼糕、牛舌餅這兩項經典古早味。公司為發展鹿港文化，讓學員造訪鹿港、深入了解課文中所提及的鳳眼糕，配合簡報介紹及實作課程。現已有 58 位來自台灣北中南各地的老師們進修此課程。</p> <div data-bbox="231 1675 1481 1977">  </div> <p>(研習活動照片)</p>		

節次一：【暢談文化】 上課時數：2 小時

	課程簡介	1. 糕餅人生：糕餅的文化意涵 2. 糕餅的食代軌跡
	教學方法	講述教學、簡報及影片教學
課程內容	<p>透過國語文的教育培養文化素質，體會文化傳承是基本教育的目標，國小三年級的〈小鎮風情〉、〈回到鹿港〉，國中課程裡的「飲食文學」、高中必讀的〈鹿港乘浮記〉，在各個階段的國語文學習皆有單元與鹿港密切相關。本課程以國小三年級國語課〈小鎮風情〉、〈回到鹿港〉所提及的鳳眼糕、牛舌餅與鹿港老街為切入點，講述兩項經典古早味糕餅的誕生與演變，並結合「一府、二鹿、三艋舺」的發展過程，透過講課互動、影片賞析等方式，帶出鹿港昔日「拿筆的吃鳳眼糕，拿鋤頭的吃牛舌餅」的食俗文化。</p> <p>糕餅文化與臺灣的社會文化、風俗習慣以及人民的生活密切相關，「在什麼節慶吃什麼樣的糕餅」反應了臺灣人的生活經驗、風俗習性以及交際禮俗等等面向的生活方式。了解糕餅文化，將有助於掌握節慶禮俗與生命禮儀中的社群文化。</p> <p>鳳眼糕源自於鹿港商賈黃家中書房的私房宴客點心，於清光緒三年（1877）玉珍齋餅舖創立後對外販售，遂成為鹿港今日重要的糕點代表，更是清代臺灣唯一留存至今的獨創糕餅。牛舌餅曾為鹿港港口、鹽田挑工勞動果腹的庶民小食，則在民國 70 年代（相當於 1980 年代）被選為民俗茶點，成為地方知名伴手禮。為系統性建構學員對鹿港糕餅發展的縱觀脈絡，同時獲得台灣糕餅文化展現的橫向全貌，因此將由玉珍齋百年製餅的「食代軌跡」（清代鳳眼糕、清末日初綠豆糕、日治紅豆粒、民國牛舌餅）為題，進一步暢談其內藏之文化意涵。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>鳳眼糕與綠豆糕</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>紅豆粒</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>牛舌餅</p> </div> </div>	

節次二：【鹿港風情】【翫味體驗】上課時數：2 小時

<p>課程目標</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿港風情與竹枝詞</li> <li>2. 動手製作一份鳳眼糕。</li> <li>3. 體驗以簡單的食材、繁複的過程製作美味的糕點。</li> <li>4. 品嚐糕點的同時進行小組討論，吟詩作對、完成學習單，感受古人的生活雅趣，亦增進團隊互動。</li> </ol>	
<p>教學方法</p>	<p>講師示範、影片教學</p>	
<p>鹿港作為清代重要的港口，繁忙的商業活動造就了活力十足的城鎮風貌，留下了豐富的文化遺產，老街保存了清代先祖開創的智慧，文開書院的創立與各個私人書房的建設使鹿港的文教事業興盛，創作出許多具有鹿港特色的竹枝詞，藉由詩歌的美帶領學員深入了解清代鹿港食衣住行的物質文化。</p> <p>除了文化層面的探索，課程也安排體驗性的鑑賞和技藝層面的研習內容，獲得更全面的研習經驗。以「鳳眼糕」為題，課程上將透過講師示範或影片教學的視聽學習，逐一解析鳳眼糕的基本原料、製作工序與糕模器具等，帶領學員深入認識這頂昔日文人書齋裡的家宴點心。為增進學習記憶和課程趣味，講師帶著學員將米、糖混合的糕粉運用竹製糕模壓實成形。</p>		
		
<p>製作鳳眼糕的傳統竹製模具</p>		<p>DIY 活動照</p>
		
<p>玉珍齋講師（王文敏董事長）示範製作鳳眼糕</p>		<p>黃一彬董事長（最左）</p>
		
<p>親自擺盤後品嚐美味糕點，搭配烏龍茶，享受悠閒氛圍。</p>		