課程名稱 尋訪老餅舖的滋味-走揣台南老產業

課程屬性 |美學與藝術

課程編號

1112-1112A33

授課老師 |張耘書

最高學歷/臺南大學臺灣文化研究所碩士

相關學經歷/ ◎中央研究院人文社會科學研究中心地理資訊專題研究中心 專案企劃師

- ◎小學教師
- ◎廣播電台企編

現職/大學講師/大臺南文化研究員/文史研究者

上課時間

每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2022年09月02日(星期五)

課程理念



關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課?希望帶領學員共同學習甚麼

臺南有許多具特色的傳統產業,要認識臺南的文化,除了史地,還可以從傳統產業開始,看這座 城市人與土地的互動,體驗這座城市的文化豐饒。

糕餅是飲食的一部分,除了滿足口腹之欲的實用功能外,還蘊含深厚的底蘊。吃糕餅也要懂糕餅 ,透過糕餅了解臺灣文化與習俗,體會傳統糕餅的豐富與美味,並從實作中體驗製作糕餅、米糕 栫的樂趣。

2. 修此門課需具備什麼條件?

要想認識臺南府城傳統糕餅產業與文化的民眾。

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫?

以課堂講授方式進行,搭配參訪相關店家(餅舖、米糕栫業者),以及實作方式,帶領學員深度 了解並體會臺南府城的糕餅產業與米糕栫文化。

課堂包含假日戶外課程,請詳閱課表安排及每週課程日期。

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度,適度調整課程】

4. 如何取得學分? (評量方式)

出席率40%、上課互動與討論30%、學員分享與參與活動30%

5. 備註&推薦書目

張耘書,《臺南獨家記憶-府城米糕栫研究》,臺南市政府文化局、蔚藍出版社,2020。 張耘書,《臺南府城餅舖誌》,臺南市政府文化局,2018。

教 材 費 | 400 元

招生人數 25 人(若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 1 學分 1500 元 (9 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2022-09-02 晚上07:00~09:50	嘗一口糕餅文化	吃糕餅也要懂糕餅,從糕餅粿食的歷史源流,以及臺灣傳統糕餅的發展,認識糕餅文化。
2	2022-09-16 晚上07:00~09:50	傳統糕餅的滋味	早期糕餅種類繁多,歷經時光淘洗後留存至今者,都稱得上是經典糕餅。府城的傳統糕餅有多少種?還有哪些老餅舖?探索府城的特色餅舖與傳統糕餅。
3	2022-09-23 晚上07:00~09:50	敬天地祀鬼神— 糕餅與民間祭祀	傳統糕餅與民間信仰、祭祀禮俗有十分密切的關係。在各種祭祀活動中,糕餅常作為敬天地、祀鬼神的祭品,且隨著祭祀場合不同而各異。認識糕餅與宗教祭祀的關係,教您如何運用糕
4	2022-09-30 晚上07:00~09:50	「糕手」傳承, 「掌」中生香(客座講師:蘇桂	從米粉到麵粉,臺灣傳統糕餅材料有哪些?特性是什麼?掌握 各種食材的特性,才能做出美味糕餅。 邀請「糕」手來傳授技藝,教您製作古早味鳳片糕。(材料費1
5	2022-10-07 晚上07:00~09:50	嫣紅的祝福—糕 餅與生命禮俗(上)	「滿月圓、四月日桃、度晬龜」,外媽粿「四界挨」,一路做到16歲。新生兒出生是一個家庭最重要的大事,為祝福平安成長,成
6	2022-10-14 晚上07:00~09:50	喜添兒,貺水餅 —臺南的擔餅活 動	百里不同風,千里不同俗,府城內外禮俗大不同!「喜添兒、
7	2022-10-21 晚上07:00~09:50	循著餅香訪餅舖 小旅行	府城五條港一帶,自早便是傳統餅舖的集中地,至今仍有不少傳統餅舖,在此更可尋找到許多美味糕餅,帶領學員實地走訪 五條港附近的餅舖,循著餅香來趙糕餅小旅行。
8	2022-10-28 晚上07:00~09:50	歷時逾百年,有 文化的米食—米 糕栫 (客座講師	與府城普度文化有深厚的淵源的米糕栫,是府城特有的傳統祭品,也是早年生活中難得的米食點心。看米糕栫如何伴隨府城人走過百年歲月;老靈魂,新生命,也瞧瞧米糕栫如何從供桌
9	2022-11-04 晚上07:00~09:50	找「栫」人,米 糕栫製作 (客座 講師:黃銅山/府	「府城普濟殿前黃家米糕栫」是全臺最早的米糕栫業者,也是 目前僅存的兩家業者之一。帶領學員實地走訪普濟殿前黃家米 糕栫,參觀米糕栫工作室,「手栫」的體驗米糕栫(米糕龜)