

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、米糕椪的樂趣。

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、米糕椪業者），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椪文化。

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-府城米糕椪研究》，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，從糕餅糧食的歷史源流，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	媽紅的祝福—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、貺水餅」，介紹全臺獨一無二的水餅（水果餅），深入了解有趣也極富人文精神與社會意義的市定民俗—擔餅活動，邀您一
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，循著餅香來趟糕餅小旅行。
8	2022-10-28 晚上07:00~09:50	歷時逾百年，有文化的米食—米糕椪（客座講師	與府城普度文化有深厚的淵源的米糕椪，是府城特有的傳統祭品，也是早年生活中難得的米食點心。看米糕椪如何伴隨府城人走過百年歲月；老靈魂，新生命，也瞧瞧米糕椪如何從供桌
9	2022-11-04 晚上07:00~09:50	找「椪」人，米糕椪製作（客座講師：黃銅山/府	「府城普濟殿前黃家米糕椪」是全臺最早的米糕椪業者，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椪，參觀米糕椪工作室，「手椪」的體驗米糕椪（米糕龜）