

課程名稱 | 飲食文化2-好食光·玩辦桌

課程屬性 美學與藝術

課程編號 1131-1131A36

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 2024年03月08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

辦桌，是臺灣重要的飲食意象，也體現臺灣人的飲食生活與文化，舉凡婚喪壽喜、歲時年節、祭祀慶典、人際酬酢或親友團聚都少不了來一桌，「食辦桌」對許多人來說，是舌尖上的美味與心裡共同記憶。

臺南的飲食豐饒，蘊含深厚的底蘊，透過這門課了解臺灣的辦桌文化與特色，從實作中感受菜餚製作的樂趣與生活藝術，體會飲食之美。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對飲食文化有興趣，想認識辦桌文化與產業者

愛品嚐美食

樂於分享飲食體驗

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

講授、討論、實作、觀摩、品嚐

課堂以講授與討論方式進行，搭配實作與實地觀摩、品嚐料理，帶領學員深度了解並體會辦桌產業與飲食文化。

※【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）

愉悅的學習精神（出席）40%

熱情的互動與分享30%

能動手、敢吃不怕胖的參與活動30%

5. 備註&推薦書目

張耘書，《臺南辦桌師傅》，臺南市政府文化局、內容力，2022。

張耘書、謝玲玉，《斯土斯民——臺南生活風尚》，臺南市政府文化局、遠景，2023。

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| 2 學分 2000 元（12 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	2024-03-08 晚上07:00~09:50	入席	歡喜來相見 課程介紹 實作分組與活動說明
2	2024-03-15 晚上07:00~09:50	鋪排來辦桌	辦桌怎麼來，辦桌辦什麼？辦桌聚攏的不僅是香氣與美味，也承載人際情誼與深厚的文化內涵。自出生到出山，從年頭到年尾，循著台灣人的禮俗，深入辦桌的文化底蘊！
3	2024-03-22 晚上07:00~09:50	那些年代吃什麼？辦桌時光機	過去到現在，辦桌吃什麼？搭上時（食）光機，一窺辦不同年代的辦桌，從「食飽到食巧」、從「食氣味到食澎湃」的演變。
4	2024-03-29 晚上07:00~09:50	揣師傅，聊聊辦桌人	一場完美盛宴仰賴的不單是廚藝，還要運籌帷幄的管理與即時拚搏的職人精神。一起揣師傅，聊聊辦桌人，也看辦桌師傅從煮食到管理的華麗蛻變。
5	2024-04-12 晚上07:00~09:50	展功夫～米食餐點（客座講師：盧正治/寶味珍創	大宴小酌中常少不了一道能滿足味蕾也飽足肚皮的米食，寶味珍創意料理團隊行政總廚教您製作米食餐點。（麻油雞燉飯或古早味鹹飯，材料費350-400元/人）
6	2024-04-19 晚上07:00~09:50	食桌配話—期中聚餐	期中聚餐—吃辦桌，聊辦桌。（費用於課堂上討論吃桌餐廳後定）
7	2024-04-26 晚上07:00~09:50	辦桌大小事	多人多工的辦桌如何進行？分享老師的田野經驗，聊聊辦桌怎麼辦？也閒話辦桌的趣事與形式，一探臺南辦桌的精粹與特色。
8	2024-05-03 晚上07:00~09:50	展功夫～宮保雞丁（客座講師：盧正治/寶味珍創	宮保雞丁是許多人喜愛熱炒名菜，寶味珍創意料理團隊行政總廚教您快狠準的「爆」出令人食指大動的宮保雞丁。（半斤，材料費230元/人）
9	2024-05-10 晚上07:00~09:50	跟著辦桌去（辦桌觀摩）	走入外燴現場，實地觀摩師傅辦桌。（實際日期與時間須配合師傅辦桌期程而定，時段可能提前於19時前，或異動至週末上午進行）
10	2024-05-17 晚上07:00~09:50	心情入味—觀摩課後分享	分享實地觀摩辦桌心得 討論下週菜品與實作細項
11	2024-05-24 晚上07:00~09:50	相招來辦桌	從菜單設計、烹煮到端出一桌菜，親身體會辦桌人如何克服場地的侷限，自己來辦桌。（實作課，材料費由班費支應）
12	2024-05-31 晚上07:00~09:50	齊聚一堂—期末聚餐或飲食文化小旅行	從食材介紹、實地觀摩到品嚐臺菜料理，分享交流課程心得。（桌菜，費用依全班討論而定，或配合時令進行飲食文化小旅行）