

課程名稱 | 飲食文化3——玩味食光

課程屬性 | 美學與藝術

課程編號 | 1132-1132A36

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09月06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

飲食，是生活中極為重要的一環，「民以食為天，食以味為先」，飲食不僅是民生大事，飲食的滋味，常隱含著對地方的認同，牽動人的記憶與情感，從飲食的背後，更可窺見歷史與時間的跡痕，以及土地的脈動，透過這門課帶您認識臺南的飲食文化，也從實作與戶外教學親身體會臺南飲食的豐美。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對臺南的飲食文化有興趣

希望多認識臺南風土

樂於分享飲食體驗

不排斥動手做、出嘴嘗、親自走的人

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，搭配實作與戶外教學、品嚐料理，帶領學員了解並體會臺南的飲食文化

※【課程中老師可視實際情形與學員學習進度，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%

手可以動、腳有點勤、敢吃不怕胖的參與活動30%

5. 備註&推薦書目

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。

張耘書，《臺南辦桌師傅》，臺南市政府文化局、內容力，2022。

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	2024-09-06 晚上07:00~09:50	入席	歡喜來相見 課程介紹 實作分組與戶外教學說明
2	2024-09-13 晚上07:00~09:50	臺南 · 時光煮味	常聽人說「臺南人很會吃也很懂吃」，臺南的吃在那兒，該往哪裡吃，熙來攘往，聊聊老城食事。
3	2024-09-20 晚上07:00~09:50	食事 · 食肆	府城曾是臺灣首邑，集政治經濟中心於一地，生活富庶，而不同移民在此，經年累月下也精采演繹自成一格的飲食文化，孕育出不少廚師及餐廳，分享臺南的珍饈與餐廳（講述+學員分
4	2024-09-27 晚上07:00~09:50	大宴小吃話好菜	從酒家菜到路邊攤，都是時光精琢醞釀出的飲食風華，看大宴小吃如何延續為老城流傳百年的珍饈。
5	2024-10-04 晚上07:00~09:50	巧手做菜~金沙鳳眼 (客座講師：盧正治/寶味珍)	創意臺式料理「金沙鳳眼」，融合鹹香的金沙與海味的鮮甜，寶味珍創意料理團隊行政總廚教您做出充滿趣味巧思的料理。(材料費250元/人)
6	2024-10-11 晚上07:00~09:50	吃飯配話	期中餐敘，驚嶺食肆裡隱藏版餐點，到古蹟吃一場遙想時光滋味的飯。(費用於課堂討論後定)
7	2024-10-18 晚上07:00~09:50	一粒米 · 百款樣—臺南米食	米是臺南最具代表性的食材之一，曾經是米穀集散地的臺南，發展出許多特色米食與點心，米自早就緊黏著這片土地，米在這座城市，好吃好玩好有趣，與臺南的米食來場迷人的相遇。
8	2024-10-25 晚上07:00~09:50	風土料理~思慕魚五柳枝 (客座講師：蔡瑞成(大	南部辦桌常見的五柳枝(五柳居)，也是經典臺菜。虱目魚加上多種不同顏色的條狀蔬菜烹煮，融合酸、甜、鹹、鮮於一道菜中，東香臺菜的主廚大頭師教您做覆有濃厚的臺南味的「思
9	2024-11-01 晚上07:00~09:50	百味風土材	臺南飲食的豐美，來自這片土地的物庶民豐，不僅米糖，各地還有獨具特色的物產，食材，成就了美味關鍵，也帶出關於風土的厚實內蘊，瞧瞧臺南還有哪些風土食材。
10	2024-11-08 晚上07:00~09:50	米香蒸騰，做粿趣	各式的粿點是米食精彩的展演，參訪臺南歷史悠久、知名的粿仔庄，聽粿仔伯講古，參觀粿類製程，並體驗親自炊粿做米點，再前往鄰近的餐廳用風味餐。(粿點材料費100/人，午餐：
11	2024-11-08 晚上07:00~09:50	米香蒸騰，做粿趣	各式的粿點是米食精彩的展演，參訪臺南歷史悠久、知名的粿仔庄，聽粿仔伯講古，參觀粿類製程，並體驗親自炊粿做米點，再前往鄰近的餐廳用風味餐。(粿點材料費100/人，餐費約6
12	2024-11-15 晚上07:00~09:50	齊聚一堂	期末聚餐，實地品嚐料理，分享交流課程心得。(形式與費用依全班討論而定，或配合時令進行飲食文化小旅行)