

課程名稱 | 常嘗玩餅——走揣臺南的老產業4

課程屬性 | 美學與藝術

課程編號 | 1142-12360

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7:00-9:50 第一次上課日期 2025年09月05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

糕餅不僅是食物，也區隔出常日與非常日的飲食，本學期以「非常」時候的糕餅為主軸，帶領學員透過糕餅了解臺灣常民信仰與習俗，體會傳統糕餅的內涵與豐美，同時也動手實作非常日的糕餅，並搭配節日限定的跋（搏）餅活動，深度品味、賞玩糕餅。

2. 修此門課需具備什麼條件？

1. 想要認識臺南府城傳統糕餅產業與文化的民眾。
2. 愛吃愛玩的民眾。

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，搭配參訪廟宇與傳統餅舖，並透過實作活動，帶領學員深度了解並體會臺南府城的糕餅文化。

課堂包含假日戶外課程。

※【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，《臺南府城餅舖誌》，臺南市政府文化局，2018。

張耘書，《臺南獨家記憶：府城米糕椪(餠)研究》，臺南市政府文化局，2020。

魏昌彬、李孟蓉，《南瀛餅舖誌》臺南縣文化局，2010。

路寒袖主編，《呷餅人福氣：文學家的臺中糕餅之旅》，遠景，2016。

教材費 | 100 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 | 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	2025-09-05 晚上7:00~9:50	嘗一口糕餅文化	課程介紹 糕餅與生活的連結，為課程展開序幕 認識臺灣糕餅文化
2	2025-09-12 晚上7:00~9:50	好日・好節・好味—歲時年節中的糕餅	傳統糕餅與歲時年節有十分密切的關係，歲時節慶不僅令生活張弛有序，更區隔出「常」與「非常」的飲食，聊聊有趣的節慶食俗。
3	2025-09-19 晚上7:00~9:50	愛跋（搏）才會贏，來「跋（搏）」狀元餅	臺灣早年中秋習俗「跋狀元餅」是什麼？如何跋（搏）？怎麼玩？帶您認識逐漸式微的傳統中秋習俗，體驗跋（搏）餅的樂趣！
4	2025-09-21 晚上7:00~9:50	掌生香，秋節手作餅	沉浸在濃郁餅香裡，親手製作自己的中秋禮盒。 ★實作課（內容品項由學員討論後訂，實際材料費因總人數而異）
5	2025-09-26 晚上7:00~9:50	期中實踐與分享	食餅配茶聽故事，分享口袋糕餅與課程心得（或學員自主動手做，由學員討論後另訂）
6	2025-10-03 晚上7:00~9:50	神鬼獻禮—民間信仰與糕餅	糕餅與民間祭祀的連結深厚，常作為敬天地、祭鬼神的祭品。認識民間信仰中的糕餅，以及祭祀糕餅背後的象徵與文化意涵。
7	2025-10-17 晚上7:00~9:50	百年米食・普度厚禮—米糕椪	米糕椪是府城特有的祭品，也是早年生活中難得的米食點心。認識獨特的米糕椪，也看百年老味道如何翻轉成為很夯的文創點心。（客座講師：黃銅山/普濟殿前黃家米糕椪負責人）
8	2025-10-31 晚上7:00~9:50	我是「椪」人—米糕椪製作	介紹米糕椪的器具，體驗組裝椪桶的樂趣，並動手製作米糕椪/米糕龜，領略百年米食的好玩與好吃。 ★實作課（材料費因實際參與人數而訂）（實作師傅：黃銅山/
9	2025-11-07 晚上7:00~9:50	這條路好神，庇佑人生一路行	人生路上求什麼、怎麼求？實地走訪好神的一條路，參訪沿途廟宇與餅店，深入府城人的生活與祭祀文化，也教您如何在常日與祭祀場合運用糕餅。
10	2025-11-14 晚上7:00~9:50	文學中的點心與餅	聊聊文學中的餅食點心，以及臺南糕餅相關地景，感受讀書吃餅的氛圍。
11	2025-11-21 晚上7:00~9:50	放味蕾去旅行	聽了糕餅文化，也了解臺南糕餅的歷史與技藝，跟著放味蕾去旅行，體驗與品味在地獨特的滋味。 ★秋遊走讀（地點路線由學員討論後另訂）
12	2025-11-28 晚上7:00~9:50	期末聚餐與分享	期末聚餐，並聊聊課程心得