

# 課程名稱 | ★阿嬤手路菜(1)漬物

課程屬性 週末學習營

課程編號 1042-5431

授課老師 蕭志強（及吳茂成等老師）

最高學歷/ 台大法律系、東吳日研所、法光佛研所

相關學經歷/ 先後就讀於台大法律系、東吳日研所、法光佛研所。〔曾擔任經建會專案編譯、記者、主編、四〇一教改總幹事、電台主持人、台北縣社區大學基金會執行長。現任國科會研究助理、中研院文哲所特約翻譯，譯著有《鴉片戰爭》、《台灣論》等近八十冊。〕

現職/ 台南社區大學台江分校日文、農耕工作坊講師、譯者、國科會研究助理、中研院特約翻譯

上課時間 每週日上午09:30-12:20 第一次上課日期 2015年12月13日（星期日）

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

醃蘿蔔是台江常見的簡易食物保存方法，利用糖、鹽、醋等調味料來醃漬蔬菜，邀請在地總舖師邱月蓮現場教學分享早期與現代醃蘿蔔的方式。

※原訂10/25進行採收白玉蘿蔔，因農耕工作坊學田近期受雨天影響，延至10/18或10/25栽種白玉蘿蔔，六週後為採收時間，故課程延至12/13進行。

※實際上課時間約為2.5小時

（請於09:45於總頭寮興安宮集合，09:50-10:00前往總頭公園，10:00-10:30前往學田拔蘿蔔，10:30-12:15總頭寮社區活動中心漬物教學）

### 2. 修此門課需具備什麼條件？

實作是民俗學研究的好方法，從實作中去發現食物製作的各項細微的滋味、經驗知識，這種經驗知識，往往隱藏在匠人的經驗與觸感中。

### 3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

- A) 由總舖師實際操作給學員看
- B) 學員實際操作，助教從旁協助

總舖師：邱月蓮、葉月珠

台江民俗文化師資班：謝美玲、陳明芬

### 4. 如何取得學分？（評量方式）

需合力完成醃蘿蔔，自己可以帶回一罐。

## 5. 備註&推薦書目

### 【週末營或工作坊學費說明】

不享折扣優惠-舊生在104/8/7(五)前報名仍無法再享95折喔！

### 【退選說明】

本活動如欲退課，請於104年12月8日〔星期二〕晚上9點前持報名收據至社大校本部辦理，逾期或收據遺失恕不辦理退課。

教材費 | 200 元

招生人數 | 20 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 0 學分 300 元（1 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	2015-12-13 上午09:30~12:20	阿嬤手路菜(1)漬物	09:30-10:00集合 10:00-10:30前往蕭志強老師之農耕工作坊學田採收有機蘿蔔 10:30-12:00醃漬蘿蔔與大頭菜、參觀農具展 因考慮製作時間，會以蘿蔔、大頭菜等新鮮蔬菜製作，大頭菜