

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1071-1071T40

授課老師 | 吳比娜

最高學歷/ 台大城鄉所 哈佛公共政策與都市規劃碩士

相關學經歷/ 參與多項城市規劃與社區營造專案，喜歡在草地、廣場上發呆，大街小巷趴趴走，著有「在留白城市散步」、「尋訪台江古早味」，合譯有「反造城市：全球非典型規劃術」、「明日的農場」等書。

現職/ 規劃與社區營造

上課時間 | 每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2018年03月09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

從食譜、繪本、飲食故事、產地小旅行，食物成為近日的顯學，從日系食堂的療癒飲食，到全球的「慢食」風潮。所謂「鄉土食」（local foodways），是每個地方因應風土環境、人文背景所發展出的獨特飲食文化。台江位於濱海漁鹽之地，自然環境造就農漁物產，也產生獨特的「地方味」與菜餚。

你家餐桌上最常吃什麼？什麼是你最懷念的好滋味呢？一起以新的架構來理解傳統飲食，梳理食物與自己的關係，發掘與記錄台江飲食的故事，交流彼此的拿手菜。透過社群的力量，讓古早味在當代能有更多的活化與應用！

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜歡吃或做吃的，交流、分享

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

講演、活動、動手做。學生可以透過食物，彼此交流，習得飲食的地方知識與記憶，也認識世界其他地方的飲食文化。

希望能與台江其他班級合作，衍生整理台江飲食故事的概念，探索形成繪本、電子書、小展覽之可能，並發展在地食譜、產地小旅行行程。

助教 謝惠雅

在地台江人，小時候在安平阿嬤家的美食記憶，成為最深的鄉愁，驅動自己去尋找傳統的、天然的、真實的味道，喜歡手做食物。

4. 如何取得學分？（評量方式）

上課出席、心得發表

5. 備註&推薦書目

陳淑華(2009)：《島嶼的餐桌：36種臺灣滋味的追尋》。台北：遠流。
 洪震宇(2014)：《風土餐桌小旅行：12個小地方的飲食人類學筆記》。台北：遠流。
 毛琦(2016)：《深夜女子的公寓料理》。台北：二魚。
 吉兒諾曼(2010)：《南風吹過廚房》。台北：臉譜。
 種籽設計(2013)：《因愛料理：給孩子的節氣菜譜》。悅知文化。
 種籽設計(2012)：《好土，我好菜·三菜一湯》。創意市集。
 石井好子(2015)：《難忘歐洲家庭料理：日本人最想保存的美食料理散文第1名》
 吳比娜(2016)：《尋訪台江古早味- 歷史、風土與人情的飲食故事》。台江國家公園。

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 | 1 學分 1000 元 (6 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	2018-03-09 晚上07:00~09:50	相見歡	如何紀錄與研究地區飲食故事？ 食譜繪本、食物故事、產地小旅行 台江飲食的特色、節氣食材與菜餚是什麼？一起來拼圖！
2	2018-03-16 晚上07:00~09:50	飲食與自己、家鄉	電影：小森食光 討論與聊天- 食物作為一種療癒 日系食堂的療癒系文學
3	2018-03-23 晚上07:00~09:50	我家的餐桌故事	食物是記憶，也是連結自己與家鄉的一條線- 擬邀請吳美枝老師分享土城高中「台江食物地圖」的經驗 食譜作為生命故事紀錄和田野調查和方式
4	2018-03-30 晚上07:00~09:50	在地飲食手做	助教謝惠雅帶領 以「豆仔薯炒膨皮(炸豬皮)」這道菜的備置，分享自己與這道菜的故事，談食材來源、製作方法、享用的過程，並一起動手
5	2018-04-06 晚上07:00~09:50	古早味的創新料理	擬邀請學員或廚藝達人帶領 [遇春假可能會調整時間] 以台江時令生產的在地食材，以傳統或創新技藝變化，做成可簡易上手的社區手工菜餚或點心
6	2018-04-13 晚上07:00~09:50	分享趴/產地小旅行	每個人記錄或採訪自己想學的一門手路菜，以文字或繪畫方式呈現(食材產地、製作的人、或食譜) 或是直接帶食物來分享~ [可能會調整時間出遊]