

品嚐飲食文學與情感交融的臺灣味

國家運動訓練中心/海青工商 謝易珈 國文教師

一、設計理念

「你食飽未 (Li tsiah-pá—buē) ?」是早年臺灣閩南人間打招呼、相互問候的常用語句，可見飲食在老百姓生活中的重要性。而飲食不僅在維持生命最基本的需求，也在展現對生命品質的追求。在歷代文人的書寫創作中，我們也能窺見飲食的一席之地；例如在《金瓶梅》人物的日常生活中，穿插出現的主食、菜餚、點心、乾鮮果品等，就多達 300 種，展現出當代飲食的習慣；又如高中一年級國文課文中收錄的《紅樓夢》四十回〈劉姥姥進大觀園〉中，藉劉姥姥二進大觀園之所見，展現出當時賈府地位之尊榮及劉姥姥平民百姓身分與之相較下，地位之懸殊。綜觀人類文明歷史，飲食不僅彰顯社會地位，也呈現出不同時代的生命樣態，是一個文化的核心。

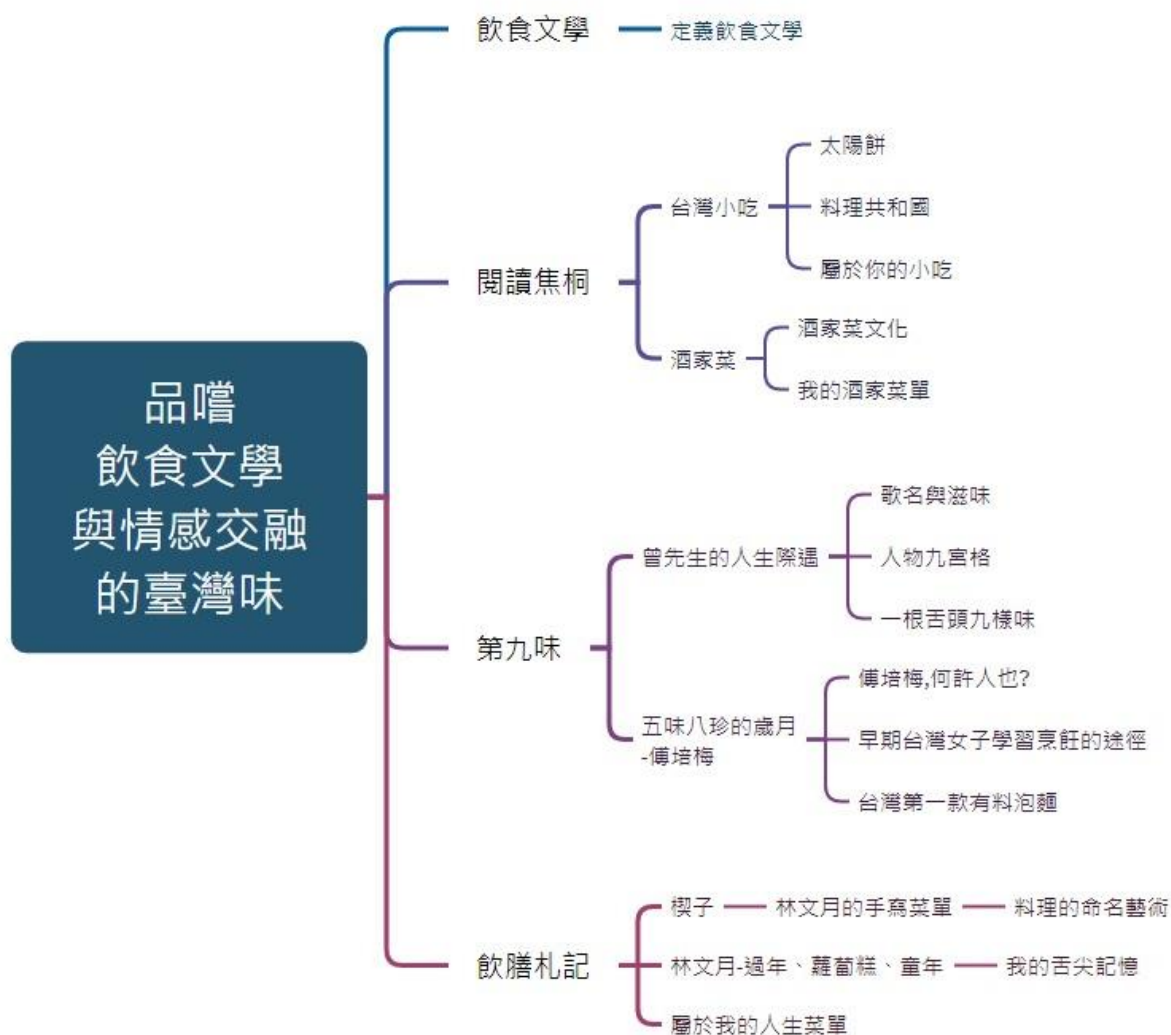
飲食既可以是獨挑大梁的主角，也可以是人生的點綴。

如台灣飲食文學之父焦桐所言，飲食是集味覺、視覺、聽覺、嗅覺及觸覺五感同時進行的審美活動，除了以文字描摹當代社會的文化風氣，飲食也得以從單純的味蕾感受，提升至心靈層次，融入不同時代、不同階級背景人物的生命體悟，與情感經驗結合，展現更多元的面向。因此在一道道的料理中，體現的不僅是生命經歷中的記憶故事，其中的酸甜苦辣、或喜或悲，飲食的滋味中，投射自己的情感。

本教案融入閱讀素養教育，收錄了焦桐、徐國能、林文月等作家之文章，希望透過飲食文學文本以及各類媒體的補充，如 youtube 影片、網路文章、國家發展委員會檔案管理局所收藏之相片檔案等媒介提供之素材選讀，帶入教學，使學生不僅能從中認識舊時代的特色文化底蘊（如臺灣小吃、酒家菜文化及傅培梅女士的烹飪教學），也能在閱讀文本後，運用理解能力統整文本的意義，體會作者文字背後的故事，深究文本內容在文字細節上的安排，並從文本中發展出自己的詮釋，從感知作者人生的滋味，進而代入自己的生命體悟，運用文字表達自我的經驗與情感、學習以 padlet 共學、canva 簡報等方式向同學分享及交流回饋。

本教案雖是為國訓專班學生所設計，但同時也希望供高中學子使用。希望學生透過文本的閱讀，跟隨作者文字的溫度，與作者的生命歷程產生共鳴。無論是國家代表隊的運動員、藝術班級、普通高中或技職高中的學生，雖然在專業領域上有很大的差異，但心靈的感受力是相同的。希望藉著本課程，能讓學生們找到專屬自己特有的飲食記憶，使食物不再只是食物，而是牽動某個人生場景的五感記憶，使心與口有了連動，將生命經驗化做文字，抒發自己內心的感觸。

二、單元架構



三、教學設計

領域/科目	國語文領域	設計者	謝易珈
實施年級	高中二年級	總節數	共 8 節，400 分鐘
單元名稱	品嚐飲食文學與情感交融的臺灣味		
設計依據			
學習重點	學習表現	1-V-2 聽懂各類文本聲情表達時所營構的氛圍與情感渲染。 2-IV-1 <u>掌握生活情境，適切表情達意，分享自身經驗。</u> 2-IV-4 <u>靈活運用科技與資訊，豐富表達內容。</u> 2-V-4 <u>樂於參加討論，分享自身生命經驗及對文本藝術美感價值的共鳴。</u> 5-IV-4 應用閱讀策略增進學習效能， <u>整合跨領域知識轉化為解</u>	核心素養
			國S-U-A2 <u>透過統整文本的意義和規律，培養深度思辨及系統思維的能力，體會文化底蘊，進而感知人生的困境，積極面對挑戰，以有效處理及解決人生的各種問題。</u> 國S-U-B1 <u>運用國語文表達自我的經驗、理念與情意，並學會從他人的角度思考問題，尋求共識，具備與他人有效溝通與協商的能力。</u>

	<p>決問題的能力。</p> <p>5-V-1 <u>辨析文本的寫作主旨、風格、結構及寫作手法。</u></p> <p>5-V-4 <u>廣泛運用工具書及資訊網絡蒐集、分析資料，提高綜合學習和應用能力。</u></p> <p>5-V-5 <u>主動思考與探索文本的意涵，建立終身學習能力。</u></p> <p>6-IV-6 <u>運用資訊科技編輯作品，發表個人見解、分享寫作樂趣。</u></p> <p>6-V-4 <u>掌握各種文學表現手法，適切地敘寫，關懷當代議題，抒發個人情感，說明知識或議論事理。</u></p> <p>6-V-6 <u>觀摩跨文本、跨文類、跨文化作品，學習多元類型的創作。</u></p>	<p>國S-U-B2 <u>善用科技、資訊與各類媒體所提供的素材，進行閱讀思考，整合資訊，激發省思及批判媒體倫理與社會議題的能力。</u></p> <p>國 S-U-B3 <u>理解文本內涵，認識文學表現技法，進行實際創作，運用文學歷史的知識背景，欣賞藝術文化之美，並能與他人分享自身的美感體驗。</u></p>
	<p>學習內容</p> <p>Ac-V-1 <u>文句的深層意涵與象徵意義。</u></p> <p>Ad-V-1 <u>篇章的主旨、結構、寓意與評述。</u></p> <p>Ba-V-2 <u>人、事、時、地、物的細部描寫。</u></p> <p>Bb-IV-3 <u>對物或自然以及生命的感悟。</u></p> <p>Bb-V-1 <u>自我及人際交流的感受。</u></p> <p>Bb-V-4 <u>藉由敘述事件與描寫景物間接抒情。</u></p> <p>Be-V-3 <u>在學習應用方面，以簡報、讀書報告、演講稿、會議紀錄、劇本、小論文、計劃書、申請等格式與寫作方法為主。</u></p> <p>Ca-V-1 <u>各類文本中的飲食、服飾、建築形式、交通工具、名勝古蹟及休閒娛樂等文化內涵。</u></p> <p>Cb-V-2 <u>各類文本中所反映的個人與家庭、鄉里國族及其他社群的關係。</u></p> <p>Cc-V-2 <u>各類文本中所反映的矛盾衝突、生命態度、天人關係等文化內涵。</u></p>	
<p>議題融入</p>	<p>議題/ 學習主題</p> <p>閱讀素養教育</p>	

說明	實質內涵	閱 U2 深究文本的內容並發展自己的詮釋，以此豐富自己的知識體系。 閱 J9 樂於參與閱讀相關的學習活動，並與他人交流。
與其他領域/科目的連結		
學習目標		
<p>1. 能認識飲食文學，透過閱讀文本，理解文本內涵及作者的見解與觀點。</p> <p>5-IV-4 應用閱讀策略增進學習效能，整合跨領域知識轉化為解決問題的能力。</p> <p>5-V-1 辨析文本的寫作主旨、風格、結構及寫作手法。</p> <p>5-V-5 主動思考與探索文本的意涵，建立終身學習能力。</p> <p>Ac-V-1 文句的深層意涵與象徵意義。</p> <p>Ad-V-1 篇章的主旨、結構、寓意與評述。</p> <p>Ba-V-2 人、事、時、地、物的細部描寫。</p> <p>Cc -V-2 各類文本中所反映的矛盾衝突、生命態度、天人關係等文化內涵。</p> <p>2. 能藉對作者之理解，發展自己的詮釋、融入自身情感經驗，使心與口連動。</p> <p>1-V-2 聽懂各類文本聲情表達時所營構的氛圍與情感渲染。</p> <p>2-V-4 樂於參加討論，分享自身生命經驗及對文本藝術美感價值的共鳴。</p> <p>6-V-4 掌握各種文學表現手法，適切地敘寫，關懷當代議題，抒發個人情感，說明知識或議論事理。</p> <p>Bb-IV-3 對物或自然以及生命的感悟。</p> <p>Bb-V-1 自我及人際交流的感受。</p> <p>Bb -V-4 藉由敘述事件與描寫景物間接抒情。</p> <p>Cb -V-2 各類文本中所反映的個人與家庭、鄉里國族及其他社群的關係。</p> <p>3. 能透過各類媒體所提供的素材、文本與國家檔案之結合，整合跨領域知識轉化，體會文化之底蘊。</p> <p>5-V-4 廣泛運用工具書及資訊網絡蒐集、分析資料，提高綜合學習和應用能力。</p> <p>6-V-6 觀摩跨文本、跨文類、跨文化作品，學習多元類型的創作。</p> <p>Ca-V-1 各類文本中的飲食、服飾、建築形式、交通工具、名勝古蹟及休閒娛樂等文化內涵。</p> <p>4. 能善用科技資訊與各類媒體，進行閱讀思考與多元方式創作，展現自我特色並能與他人分享交流。</p> <p>2-IV-1 掌握生活情境，適切表情達意，分享自身經驗。</p> <p>2-IV-4 靈活運用科技與資訊，豐富表達內容。</p> <p>6-IV-6 運用資訊科技編輯作品，發表個人見解、分享寫作樂趣。</p> <p>Be-V-3 在學習應用方面，以簡報、讀書報告、演講稿、會議紀錄、劇本、小論文、計劃書、申請等格式與寫作方法為主。</p>		

學習活動設計		
學習活動內容及實施方式 (含時間分配)	學習評量	備註
<ul style="list-style-type: none"> ● 第一節 壹、飲食、人、文學 		

一、引起動機 15 分鐘

(一)今天我想來點……心理測驗－測測看你是哪種台灣小吃

(教師說明)這是 Tinder 和台北聖興天后宮聯合開發的 MBTI 心理測驗，將不同人格特質以不同台灣小吃做比喻。總共有十二題，掃描簡報上的 QR code，進入連結網頁就可以開始進行測驗。請根據自己的直覺進行選擇，測驗結束後，把測驗結果截圖傳給老師。



Tinder 數位月老食驗室-測測看你是哪種台灣小吃

<https://www.tindertaiwan.com/valentine/>

(二)自我剖析－做完測驗後

- 1.請將測驗結果截圖
- 2.根據測驗解析，剖析你覺得精準及不準的部分
- 3.請使用 canva 製作後將成果傳給老師

二、發展活動

(一)定義飲食文學 15 分鐘

教師提問：

1.剛剛玩得這心理測驗，你是哪一種台灣小吃呢？根據這個心理測驗，聰明如各位同學，猜猜看今天這門課的主題跟什麼有關？當有人跟你說這是一篇關於飲食的文章，你覺得文章內容可能有哪些？

2.飲食與人之間有哪些關聯？

(1)生理面向：

最直觀的，人類吃東西是為了填飽肚子活下去，除了這個呢？

(2)心理面向：

當你覺得難過的時候，吃什麼樣的食物能療癒你的心？看到某個食物的時候，會不會讓你突然想起某個人？心裡會不會有所感觸？

(3)性格與習慣：

有些人吃東西喜歡加辣，有些人喜歡鹹一點，有的人吃的比較清淡，跟這些人的性格和習慣有沒有關係？分別都是什麼個性的人呢？

學生能使用手機進行心理測驗、依照自己的想法作答，並依照解析中對該樣臺灣小吃特性之描述，檢視測驗結果是否與自己的性格吻合，將測驗結果及自我剖析，以 canva 統整製作後回饋給老師。

能跟隨教師的引導，依據生活經驗思考飲食與人之間的關聯，並與同學合作，在白板上或壁報紙上完成關聯圖。根據關聯圖，統整出飲食文學之面向。

(4)社會與文化：

不同時代、住在不同地區、不同國籍的人，飲食習慣會不會有差異？造成這些差異的原因是什麼？

貳、臺灣小吃

(一)今晚來點臺灣小吃



1. Youtube 影片－青峰即興創作歌詞小吃版 4 分鐘

(<https://www.youtube.com/watch?v=LxS1tvnH7HY>)

2. 看圖說故事 6 分鐘

看看這些照片，根據照片中的線索，你覺得這些攤販販售的各是什麼呢？



圖 1~圖 3

國家發展委員會檔案管理局，國家檔案精選照片

<https://www.archives.gov.tw/NationArc/NationalArcImage>

能藉由青峰依楊丞琳的曲子即興改編歌詞，勾起學生對臺灣小吃的記憶。

能仔細觀察國發會檔案管理局收藏的照片，推測照片中的攤販所販售的是什麼料理。

Case.aspx?cnid=1456&p=12

(二)閱讀焦桐〈臺灣味道序〉 10分鐘

1.老師帶領學生閱讀文本，從文本得知大部分的臺灣小吃被發明的時代背景，並總結小吃特性：

「大部分臺灣小吃源自經濟貧困的年代，經濟地位和生活條件形塑了克勤克儉的飲食文化，這種文化帶著頑固的模式，保守、重複、停滯、簡陋而古樸，我們通過飲食的審美活動，能輕易領略古早的年代，諸如古早的食物，古早的烹調方式，古早的用餐氛圍，古早的飲食習慣。」

「在台灣發展出的風味小吃中，許多兼具主食、菜餚、點心的功能，諸如大腸煎、豬血糕……皆帶著庶民性格。」

「另一項顯然可查的特色是，臺菜中常見的外在形象是湯湯水水，食物泡在羹湯中……很多酒家大量使用罐頭，或佐餐或調味……乾貨……臺灣多油炸品……香酥鴨、雞捲等炸物也都非常美味。」

2.讓學生從文本中找出作者定義的古早味，具備那些條件，並請學生在文本中標記出來。

「在後現代情境中，充斥著對當下的懷舊；古早，是懷舊的符碼。現在很多店家標榜『古早味』，然則古早味是什麼？」

「古早味最明顯、基本的意涵是世代相傳的東西(traditum)，它因為被人們喜好而風行而流傳，那是一種經驗的累積，復點點滴滴被修飾過，成為普羅大眾接受的作法、滋味。」

「我們可能並不知道最初的創造者姓啥明誰，也可能張冠李戴，附會某種傳說在某個名人身上。人們長期吃它，談它，視它為生活中的理所當然。」

「然則我們並未或總是生活在古早時代，怎麼會知道彼味為古早味？此味又如何不古早？古早並非特

能閱讀文本

能從文本中提取關鍵字，認識臺灣小吃之源起，並了解臺灣小吃之共同特色及焦桐對古早味之定義。

附件一
焦桐
〈臺灣味道序〉

定的存在，我們彷彿耳熟能詳的古早味，其實是對古早的想像和模擬。古早味是現存的過去，是當下的一部分。」

「古早是一種態度，它崇尚自然。」

「我們對食物的回憶總是摻進了思緒和感情……我們都在過去的掌心中，無論小吃攤或餐館，我們信賴的，往往是那些經營數十年以上的老招牌」

● 第二節

(接續上節課)

3.總結作者認為，臺灣餐飲來自哪幾個國家的綜合體，並請學生在 padlet 的地圖上把這些國家標記出來。 4 分鐘

「我試著用數十種食物來描述臺灣，姑且稱之為臺灣味道，味道滲入了中華料理全部的菜系，和日本、美國乃至法國義等元素，還有來自海洋的呼喚。」

4.作者提到在臺灣有越來越多標榜 Fusion 的餐飲，臺灣是個海島國家，加上現在資訊科技發達、交通運輸普及，使我們能夠快速接觸到各國文化，因此現在在臺灣，飲食文化相當多元。你還吃過哪些國家的哪些菜色？延續剛剛的 padlet 地圖，在上面標記這些國家，並把該國的特色料理標記出來。(例如：越南/河粉、泰國/打拋豬、義大利/比薩……) 計時 10 分鐘。

(三)閱讀焦桐〈太陽餅〉 15 分鐘

1.太陽餅是我們去哪個地區遊玩時，會帶回家的伴手禮呢？

「臺中市是太陽餅的故鄉。太陽餅在這裡發明，成為人們的禮品，如今已風行全世界。」

2.請學生從文本中找到太陽餅的製作過程並在文本中做標記。

「作法是用麵粉和奶油攪拌，內餡多為麥芽糖或蜂蜜調製……至於皮，製作技巧在其層數，每一層都極薄，又能入口化掉。」

3.作者在文本中提及兩個太陽餅的起

能從文本中找出「臺灣味道」參入了哪些國家的元素，並能回想自己在臺灣吃過的異國料理，藉著在 padlet 地圖上標記國家與其代表食物，認識臺灣飲食文化的地緣關係。

能閱讀文本

能藉由作者焦桐的文筆，領會其對太陽餅之認知及其對飲食之見解，及太陽餅「不知道最初的創造者姓啥明誰，也可能張冠李戴，附會某種傳說在某個名人身上。」的臺灣小吃特性。

附件二
焦桐
〈太陽餅〉

源：

「太陽餅的歷史雖短，卻不乏起源傳說，其一是農業社會的訂婚禮俗……，其二，太陽餅圓形的外表中間，常蓋有店家紅色店印，形似太陽。」

4.作者依自己品嚐太陽餅的經驗，比較了台中太陽餅街中的其中三間店，請根據文本，完成 pk 表格。

	太陽堂	阿明師	嘉味軒
發明者		阿明師 (魏清海)	
店址	自由路二段 23 號	太陽堂附近	
口感	餅皮有一種酥脆感 內餡較結實	餅皮較厚，據說有 120 層 餡料是麥芽糖加蜂蜜，還加了豬油	餅皮較薄 內餡較飽足、綿軟
價格	最便宜 10 個/盒，1 盒 150 元	1 盒 200 元	1 盒 220 元

(六)屬於你的小吃 20 分鐘

(教師說明) 當我們提到「泡菜炒年糕」會想到韓國，當我們提到「迴轉壽司」會想到日本；說到代表台灣意象的食物，你會想到什麼呢？請選出一樣能代表你的故鄉，或你最喜歡的小吃，以簡報的形式，放上自己拍的照片（或利用網路搜尋、使用 canva 中的生成式 app 產出的圖片），仿照焦桐製作一份小吃食譜。並在食譜上簡單敘述小吃的製作方式、在哪裡吃到（或最推薦哪裡賣的），稍作評論並與同學分享。

三、總結活動 1 分鐘

(教師提問) 這兩節課，無論是閱讀文本或是進行活動，讓你最有印象的是哪個部份呢？

我們透過焦桐的文字，認識了臺灣小吃的由來，也從焦桐的視野，用不同的角度認識太陽餅，原來每一道隨手可得的小吃，竟然蘊含了這麼多的學問。下一次休假，你會去買什麼小吃來解解饞呢？

● 第三節

叁、酒家菜

一、引起動機 10 分鐘

(教師提問) 上一節課，我們討論了臺灣小吃，小吃一般來說感覺相對平價，

附件三
焦桐的太陽餅店大 PK

能以文字描述介紹自己故鄉的或喜歡的小吃，並使用 canva 中的生成式 app，製作一份圖文食譜，並能向同學分享。

三不五時就可以買來品嚐；但是在注重儀式感的現在，逢年過節或是想慶祝、又不想自己開伙的時候，我們有什麼選擇呢？我們出生在社會經濟條件都相對不錯的年代，反觀早期的台灣，物質條件相對貧乏，那時候的餐廳並不普及，而且餐廳也不叫餐廳，各位來猜猜看，餐廳普遍的稱呼是什麼？讓我們從接下來的影片中找答案。

（影片觀賞）酒家菜文化發源地! 北投特有的點半桌 搭配年代娛樂樂曲 那卡西和侍應生來助興~! | 呂捷 張齡予主持 | 【呂讀台灣】20210404 | 三立新聞台 <https://www.youtube.com/watch?v=m-084hOoH0g>

二、發展活動

(一)北投酒家文化 5 分鐘

(教師提問)根據影片，請問：

1.通常會前往「酒家」的，都是哪些人？

有頭有臉的人物，如殖民政府高官、商賈地主、墨客雅士、啟業大亨、黑道大哥等等。

2.時人前往酒家的目的是什麼呢？招待貴賓、談生意

3.北投的酒家文化中，包含了哪些特色呢？

點半桌、溫泉、侍應生（嗶仔）、那卡西、摩托車限時專送……

4.酒家為什麼會式微呢？

1977 年政府頒布《禁娼令》進行廢娼。

(二)閱讀焦桐〈酒家菜〉一文 35 分鐘

1.作者認為，酒家菜是一種混血菜，請問酒家菜混合了哪些料理的風格呢？

「酒家即是當時的高級餐館，菜色融合了閩南、廣東、日本料理，其中尤以福州菜為主調。」

2.什麼樣的場合會出現酒家菜？

「官場酬酢、生意商量、是非公斷等協調。」

3.如果我們穿越時空，進入二戰過後的臺灣酒家，可能會品嚐到哪些料理？請在文本中做標記。

「常見的酒家宴席包括冷盤類的烏

能從影片認識北投酒家文化，了解當時往來酒家的對象、目的、酒家的特色及式微原因。

能閱讀文本

能從焦桐〈酒家菜〉一文，認識酒家和酒家菜之源起、種類、酒家的用途及酒家風情。

附件四
焦桐
〈酒家
菜〉

魚子、九孔……熱炒類……湯品……。」

「為了鼓勵顧客多喝酒，酒家菜多油炸品……香炸芋條。」

4.作者提到，日據時期臺北最出名的酒家是哪一間？根據文本推論，你覺得其之所以出名的原因有哪些？

「日據時期臺北最出名的酒家是江山樓。」

「在日本人眼中，當時的臺灣混合了漢民族和西洋文化。」

「當時江山樓是臺北最頂級的餐館，義式權力、情色、文化交織的場域，出入無白丁，多為殖民政府高官、商賈地主、墨客雅士。」

「江山樓之所以聲名遠播，一開始是接待一九二三年來臺的皇太子裕仁……從此鞏固其『皇室御用達』餐館的地位。」

(教師提問)作者筆下這麼厲害的江山樓，他的廬山真面目是什麼模樣呢？請在網路上搜尋江山樓。照片只能看見建築外觀，而焦桐在 p.125 對江山樓內部有一些簡單的介紹，請對照照片想像：

- 1.當我們走進一樓，可能會看到哪些空間？
- 2.往上走，在二、三樓會看到哪些景象？
- 3.再往上走到頂樓，會看到哪些景緻呢？

(教師提問)而當夜幕低垂、華燈初上，夜晚的酒家又是什麼樣態呢？國發會國家檔案局幫我們留下了歷史一幕，這張照片是 1962 年的酒家，在這張照片中，你看到什麼呢？這間酒家叫什麼名字？再看它的英文名字是什麼？兩者之間有什麼關聯？(ALL 與閩南語「黑」的讀音一樣，BEAUTY 是美人的意思，所以這個店名結合了閩南語、國語及英語，在那麼早的時候，臺灣就開始諧音梗了。)

能藉由文本認識、歸納江山樓在酒家界的地位及出名原因。且能使用網際網路搜尋江山樓，結合文本所描寫的江山樓與圖片對照，懷想當時江山樓內之情景。並透過國發會檔案局留存之相片，一窺黑美人大酒家之風采。

參考答案：

- 1.辦公室、廚房、作業地
- 2.在樓層樓梯間裝飾的美術玻璃鏡、各方名流在精緻宴會廳觥籌交錯
- 3.特別招待室、洋式澡間、理髮室、屋頂庭園

能觀察國發會檔案管理局所藏之黑美人大酒家相片，推測其命名緣由。



圖 4 黑美人大酒家，檔案管理局藏，檔號：A325000000E/0056/0058/1

延伸閱讀—教師可依時間許可斟酌放入課程

作者在文章的結語說到，覺得自己一下子就被溫泉鄉風情迷住了，「忽然覺得輕狂在綺羅堆裡的身體，彷彿有著柳永的幻影。」柳永是誰？你覺得為什麼作者這樣描述？（此處讓學生利用搜尋引擎認識柳永，及其風月之事，並與溫泉鄉風情相結合。）

● 第四節

(接續上節課)

(三)我的酒家菜單

1.設計菜單 35 分鐘

（教師說明）作者在文本中羅列了許多酒家菜，並在第二段提及，酒家菜的菜色融合了閩南、廣東等料理，其中尤以福州菜為主調。現在，我們來玩個角色扮演的遊戲，假如你是一間酒家的經營者：

- (1) 回想這一堂課觀賞的影片及文本內容，增添你想賦予酒家的新元素。
- (2) 使用 canva 海報設計屬於你的風格的酒家菜單。
- (3) 菜單上要有簡單介紹菜餚內容的文字，並附上幾道精選菜餚的圖片。

（教師應在學生操作時來回走動，接受學生提問或與學生討論如何設計）

2.成果互評 14 分鐘

學生完成菜單後，請將檔案傳到

能整合這堂課對酒家菜的認識，以酒家經營者的角度，運用 canva 編輯設計一份結合了自己風格的酒家菜單。

能分享自己的創作並欣賞同學的作品、提出自己的見解，相互學

<p>班上的群組(如 LINE、Facebook、google classroom 等)，同學們看過彼此作品後，在喜歡的作品下按讚及給予正向評論。也可增加課後的網路票選活動。</p> <p>三、總結活動 1 分鐘</p> <p>酒家從一開始的高級餐館，經過酒家型態的轉變，衍伸出了臺灣酒家菜文化。我們在歷史課看過日治時期的女僕咖啡廳和女給，剛剛在課堂影片中，也看到了在酒家伴唱的女子們。隨著社會時代的演進，更多新形態的酒家也如雨後春筍般冒出。你覺得能怎麼讓酒家再現往日風華呢？</p> <p>● 第五節</p> <p>肆、第九味</p> <p>一、引起動機 15 分鐘</p> <p>猜歌名遊戲：(事先準備好撥放工具及歌曲，每猜完一首，將該首歌的歌詞發給學生，讓學生使用 SLIDO 標出自己認為與歌名相吻合的關鍵字句，共同創作歌詞文字雲)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 周杰倫〈甜甜的〉 2. 叮噹〈洋蔥〉 3. 蕭亞軒〈Cappuccino〉 <p>(教師提問) 這些歌名有什麼共通點呢？(跟食物滋味或特性有關) 我們常常說人生有酸甜苦辣，從剛剛猜的這些歌名和歌詞，我們可以知道，「創作」往往也會透過食物的特性、象徵意義，與人生感觸、經歷相結合。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一) 閱讀〈第九味〉一文 35 分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據文本所提及的人物，整理文中主要出現之角色及人物關係圖。 作者、父親、母親、曾先生、趙胖子 2. 作者的父親對曾先生有什麼看法呢？從文本中的哪些部份能推測出父親對曾先生的推崇？ 「我的父親常說：「喫是為己，穿是為人。」父親做菜時這麼說，喫菜時這麼說，看我們穿新衣時也這麼說，我一度以為這是 	<p>習、交流心得。</p> <p>能嘗試聆聽並猜測歌名，在歌詞中找出與歌名意境相呼應之關鍵歌詞、使用 SLIDO 與同學共同製作該首歌的文字雲，並總結出歌名與飲食之間的共通點。</p> <p>能閱讀〈第九味〉，並透過閱讀理解能力，找出文本中所提及的人物，整理人物關係圖。</p> <p>能從文本敘述及文中人物之舉止互動，歸納出曾先生受推崇的原因。</p>	<p>附件五 猜歌名遊戲</p> <p>附件六 〈第九味〉</p>
--	--	---

父親的人生體會，但後來才知道我的父親並不是這個哲學的始作俑者，而是當時我們「健樂園」大廚曾先生的口頭禪。」

「據父親說，曾先生是花了大錢請了人物套交情才聘來的，否則當時『健樂園』怎能高過『新愛群』一個級等呢？花錢請人來光喫而不做事，我怎麼看都是不合算的。」

「父親雖有一手絕藝，但每每感嘆他只是個『二廚』的料，真正的大廚，只有曾先生。」

「『健樂園』的席有分數種價位，凡是掛曾先生排席的，往往要貴上許多。外行人常以為曾先生排席就是請曾先生親自設計一道從冷盤到甜湯的筵席，其實大非，菜色與菜序排不排席誰來排席其實都是差不多的，差別只在上菜前曾先生是不是親口嘗過。」

「大廚的功用就是在此。他是一個餐廳信譽的保證，……曾先生的席便沒人敢滑頭，自是順利穩當。」

「曾先生常對我講這些，我也似懂非懂……父親則抄抄寫寫地勤作筆記。」

「曾先生好賭，有時常一連幾天不見人影……但經常急死大家。許多次趙胖子私下建議父親曾先生似乎不大可靠，不如另請高明，但總被父親一句「刀三火五吃一生」給回絕。意謂刀工三年或可以成，而火候的精準則需時間稍長，但真正能吃出真味，非用一輩子去追求，不是一般遇得上的，父親對曾先生既敬且妒自不在話下。」



關於靈驗的舌頭，跟大家分享最近看到的一支影片：

[https://www.facebook.com/reel/](https://www.facebook.com/reel/432706655763401)

[432706655763401](https://www.facebook.com/reel/432706655763401)

3.根據文本總結曾先生之具體形象。

能依照文本的描述，以 canva 中的生成功能描繪出自己想像中曾

「曾先生矮，但矮得很精神，頭髮已略花白而眼角無一絲皺紋，從來也看不出曾先生有多大歲數。我從未見過曾先生穿著一般廚師的圍裙高帽，天熱時他只是一件麻紗水青斜衫，冬寒時經常是月白長袍，乾乾淨淨，不染一般膳房的油膩腌臢，不識他的人看他一臉清癯，而眉眼間總帶著一股凜然之色，恐怕以為他是個不世出的畫家詩人之類，或是笑傲世事的某某教授之流。」

「曾先生從不動手做菜，只吃菜，即使再怎麼忙，曾先生都是一派閒氣地坐在櫃檯後讀他的中央日報，據說他酷愛唐魯孫先生的文章。」

4. 根據文本內容，製作人物九宮格，並運用生成式 AI 軟體繪製閱讀本文後，你心中的曾先生的模樣。

5. 作者分發至澎湖當兵，在小巷子中的牛肉麵店，看到的熟悉背影，並認出這就是曾先生。請根據前文跟此部分的描述，區辨曾先生今昔之異同。

「一爿低矮的小店歪歪斜斜地寫著『九味牛肉麵』，我心中一動，進到店中，簡單的陳設與極少的幾種選擇，不禁使我有些失望，一個肥胖的女人幫我點單下麵後，自顧自的忙了起來，我這才發現暗暝的店中還有一桌有人，一個禿頭的老人沉浸在電視新聞的巨大聲量中，好熟悉的背影，尤其桌上一份中央日報，與那早已滿漬油水的唐魯孫的天下味。」

6. 總結曾先生人生經歷之階段。

7. 你覺得曾先生說的第九味指的是什麼？

● 第六節

(接續上節課)

(二) 一根舌頭九樣味 15 分鐘

1. 曾先生說：「天下的吃到底都是一個樣的，不過是一根舌頭九樣

先生的模樣。

能根據文本區別曾先生今昔之對比、歸結曾先生之人生經歷，並依自己的體悟，推論曾先生人生之第九味應是為何。

能從文本擷取曾先生所言之前八味。

味。」透過作者，我們可以知道，其中的八樣味各是哪些？

「酸甜苦辣鹹澀腥沖」

2.曾先生曾在作者向其詢問何為第九味時，跟作者說道：「小子你才幾歲就想嘗遍天下，滾你的蛋去。」閱讀完文本，我們對曾先生的一生也算有個粗略的了解，請根據文本內容，說出自己覺得曾先生的人生涵蓋了哪些滋味及理由。

3.透過閱讀曾先生之際遇與對滋味的描述，請你回想自己的經驗經歷，在 padlet 上分享這些遭遇在你心中是什麼滋味。（方向：事情發生背景、經過、你的感受、是哪種滋味……）

(三)五味八珍的歲月－傅培梅

1.家家都看傅培梅家家燒出好滋味（教師說明）曾先生對料理的鑑賞力與生俱來；作者母親的手藝雖然被作者父親嫌棄只夠「湊合湊合」，但隨手包的粽子好吃到讓小學老師的婆婆一口氣多喫兩個而被送醫，烹飪這項技能，對很多人來說，可謂信手拈來就是一盤拿手好菜，然而，並不是所有家庭的小孩都像作者一樣幸運，在作者那個年代，倘若是像國文老師一樣隨手放個鏟子都能把廚房炸掉的人，該怎麼辦呢？

(1)培梅烹飪教學影片 4 分鐘

松鼠黃魚

[https://www.youtube.com/](https://www.youtube.com/watch?v=KHqjSx2zKHw&t=1s)

watch?v=KHqjSx2zKHw&t=1s



圖 5 傅培梅電視烹飪教學，

能藉由文本中的描述，與曾先生之人生滋味結合。

能結合曾先生所言之八味，對應自己的人生經歷，並在 padlet 共編頁面上向同學分享。

能藉由檔案局保存之文獻資料，認識傅培梅女士及其電視烹飪教學及對烹飪教育、外交之貢獻。

檔案管理局藏，檔號：
A325000000E/0059/0045/1

(2)傅培梅文獻資料 11 分鐘
(教師提問) 剛剛影片中的這位女士是誰？她在做什麼？傅培梅很厲害嗎？請在文本中把她的成就標示出來。(以下文字節錄自國家檔案瑰寶 從想食到饗時—尋味臺灣八十年



<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColumn.aspx?c=2428>)

進入 1960 年代，臺灣開始由農業社會轉型為工商業社會，生活型態與步調不同於以往，飲食環境也隨之改變。最明顯的就是電視事業之發軔，臺灣電視公司於 1962 年開創電視烹飪教學，傅培梅女士隨即主持長達四十餘年的料理節目，共示範四千餘道菜餚。全臺婦女收看節目的同時，搭配閱讀《培梅食譜》，諸多料理因此影響臺灣數個世代的媽媽們，形塑了臺灣人的味與胃。另外，她自 1961 年起，成立「中國烹飪補習班」，許多外交官夫人與外國使節夫人都是她的學生。中國烹飪補習班由於考核嚴謹，因此畢業證書相當有價值，可作為遠赴國外開設中餐館的保證書。

傅培梅女士不僅在料理界開創出一片廣闊新天地，更為國家貢獻自身心力。她不僅在臺灣享有知名度，且聲名遠播華人文化圈。因此當我國面臨外交困境，政府以料理作為文化軟實力，向世界各國宣揚正宗的中華料理在臺灣，藉以行銷國家形象，而她也常受邀如同「美食大使」，至世界各國進行「料理外交」，獲得許多好評。

能藉由閱讀國家檔案瑰寶 從想食到饗時—尋味臺灣八十年一文，認識傅培梅女士在臺灣烹飪教學史的成就：

1. 開啟電視烹飪教學之先河
2. 主持長達 40 年的料理節目
3. 編纂《培梅食譜》
4. 行塑當時臺灣人的口味
5. 當臺灣面臨外交困境時，以其料理行銷國家形象。

附件七



能閱讀圖 6 報章上的報導，得知傅培梅女士之所以開始下廚的原因，及其如何學習做菜，與培梅食譜所錄菜式的類型。

附件八



圖 6、圖 7 傅培梅應邀赴美國波士頓舉辨料理教學報導與實況檔案管理局藏，檔號：

A319000000B/0074/003040/51

(教師提問)從圖 6 報章裡我們可以得知，傅培梅開始研究做菜的原因是什麼？她是怎麼學習烹飪的呢？

傅培梅著手研究做菜，是真的為了討好她先生，為了討好她先生的麻將牌友。

(教師提問)傅培梅當時是如何學做菜的？

我寫信給當年台北的玉樓東、狀

元樓等餐館，請大師傅到我家教我做菜。

（教師提問）傅培梅的培梅食譜，包括了哪些類型的菜式呢？川、湘、京、江浙、粵、閩、臺灣等七大類。

（教師提問）回到這一節課一開始老師的問題，如果我們生活在那個時代，我們能怎麼學習烹飪呢？



圖 8 實踐家專(今實踐大學)家政科烹飪課，檔案管理局藏，檔號：A325000000E/0053/0101/1。

臺灣自步入工業化、都市化發展以來，家庭主婦承繼的口味，除了自家媽媽的味道，以及傅培梅女士傳授的各式料理外，國、高中女生在求學過程，於家政課學習料理，也是獲得烹飪技巧，以及形塑口味的管道之一。至於高級職業學校，則直接開設烹飪課程，系統化教導學生如何進行各式中、西餐料理。更進一步延伸至大專院校，1953年於國立臺灣師範大學成立的家政系，今已易名為人類發展與家庭學系；以及1958年創立的實踐家專家政科，其校系歷數次易名，即今日的實踐大學餐飲管理系。除了學校教育外，全臺各鄉鎮農會的家政班也提供農村婦女學習烹飪的機會，透過料理講習與實作，不僅讓農村婦女認識新食材，學會新的料理手法，也吸取並瞭解廚房環境衛生及飲食均衡營養的重要性。農會家政指導員甚至會到家政班學員的家中進行檢視，並提

能從「國家檔案瑰寶 從想食到饗時—尋味臺灣八十年」中節錄之文字，了解當代女性們可透過家庭傳承、學校教育、大眾傳播及社會教育等途徑，學習烹飪技巧。

供建議。料理的技藝自此突破原來只有家庭傳承的途徑，分別從大眾傳播、學校教育及社會教育提供多元、豐富的管道。

2. 臺灣第一款有料的泡麵 8 分鐘

（教師提問）雖然在國訓中心有餐廳可以吃飯，但平時上完晚上的課，大家都會想吃點宵夜解解嘴饞，通常宵夜有哪些選擇呢？這些宵夜中，哪些是最方便取得而且最容易保存的呢？如果這個夜晚你空虛寂寞覺得冷，想來點熱熱的、有飽足感的宵夜，這些乾貨裡面，最好的選擇是什麼？說說你喜歡吃的泡麵有哪些。

（教師提問）現在市面上的泡麵琳琅滿目，但如果說到「有料」的泡麵，你會想到哪幾款呢？讓大家猜猜看，臺灣有料泡麵的鼻祖是哪一款泡麵？之前在說臺灣小吃的時候，我們知道臺灣小吃很難找到發明的人是誰，但臺灣第一款有料泡麵就不一樣了，讓我們從文本中找找答案。

3. 有料泡麵的創始者 10 分鐘

閱讀張哲生 facebook 連結

https://www.facebook.com/ZhangZheSheng/photos/a.10152243803404531/10155893956509531/?type=3&ref=embed_post

（教師提問）

- 臺灣有料泡麵的鼻祖是哪一款泡麵？
- 滿漢大餐珍味牛肉麵的創始者是誰？
- 傅培梅為什麼要研發有調理包的泡麵呢？

三、總結活動

2 分鐘

上週在酒家菜的篇章中，我們對福州菜做了功課；這節課的〈第九味〉一文提到了許多中式料理，包含了作者母親做的浙江菜、健樂園餐廳的湘菜，都是中式料理的特色代表。而傅培梅老師的料理則串起 1960 年代臺灣本省人與外省人家庭在飲食上的各種融合；如今隨著時光荏苒，已來到 2024 年，這塊土地上，

能延續對傅培梅既有的認知，衍伸至傅培梅與統一集團合作研發的臺灣第一款有料泡麵－滿漢珍味牛肉麵。

參考答案：餅乾、魷魚絲、鹹酥雞、泡麵

參考答案：台酒花雕雞麵、味味一品酒香系列、統一滿漢大餐系列……

參考答案：

- 滿漢大餐珍味牛肉麵
- 傅培梅
- 希望能消弭「吃泡麵不營養」的觀念、認為美食不該只是有錢人獨享的權利



無論是本土族群意識的提升、來自各國多元文化的交融，及隨著社會經濟樣態的推移，都為臺灣的料理注入了嶄新的創意，使臺灣飲食的口味與種類更趨多元。也透過國家檔案局保存的資料，認識一代烹飪大師傅培梅和她當時享譽國際的地位，更是連帶發現原來揚名國際的滿漢大餐牛肉麵，也是出自傅培梅大師的食譜。下次家裡去採買儲備乾糧的時候，想不想添購幾包滿漢大餐呢？

● 第七節

伍、飲膳札記

一、引起動機 2分鐘

（教師提問）請問各位同學，在家裡，掌廚的通常是誰呢？（學生回答）前面幾堂課，無論是飲食文學作者焦桐、〈第九味〉中的曾先生，或甚至平常我們在電視烹飪節目中看到的大廚們，都以男性居多，例如美國的〈地獄廚房〉、臺灣的〈型男大主廚〉等等。但是家裡的廚房，大多是誰的天下呢？上一節課我們認識了烹飪大師傅培梅，我們在簡報中得知，她之所以開始下廚，是因為要做飯給自己的丈夫吃。今天我們就以作者林文月女士的角度，來看看下廚這件事，為她帶來了哪些體悟及意義。

二、發展活動

（一）閱讀《飲膳札記·楔子》 15分鐘

1. 作者因為什麼原因開始下廚？

「二十五歲以前，沒有拿過鍋鏟，甚至連廚房都很少進去的我，二十五歲結婚後……一大半時間。」

2. 作者是怎麼從一開始的一竅不通到能夠在家裡宴請賓客呢？

「我於烹飪，從未正式學習過，往往是道聽塗說，或與人交換心得，甚而自我摸索。」

「又由於親自烹調的緣故，宴席之上或有朋友邀約，偶遇美味，便有研究、分析，而且做而效之的衝動。」

3. 能理解作者將一道道料理化為文字的目的，是為了記錄自己做菜的

能閱讀《飲膳札記·楔子》一文，並透過閱讀理解能力，擷取二十五歲前沒有拿過鍋鏟，甚至鮮少進廚房的作者，是因為結婚嫁人、為應付三餐才開始下廚。作者從未正式學習烹飪，其廚藝之精進，往往來自道聽塗說、與人交換心得及自我摸索。而其將菜餚化為文字之原因，一是將心得做成紀錄，另是每道菜餚背後都有值得珍惜的往事記憶。

附件九

心得，及紀念每一道菜餚背後的意義。

「回想自己從不辨蔥蒜鹽糖到稍解烹調趣旨……以為來日之存念。」

(二)觀賞影片－林文月〈過年·蘿蔔糕·童年〉 4分鐘



<https://www.youtube.com/watch?v=JvG-Eu2aCxU>

(三)我的舌尖記憶 27分鐘

(教師說明)身為國家代表隊的運動員，人生的經歷在某些層面，與一般莘莘學子有很大的差異，但心靈的感受力是相同的。

請回想一道讓你印象最深刻的料理；它可能是你在飲食控制兩個月、歷劫重生後吃的第一道餐點，也可能是你參加國際賽事、在國外移地訓練時，腦海中一閃而過，卻在異鄉遍尋不著、讓你牽腸掛肚的一口小吃，又或是終於有機會回家，打開家門時香味撲鼻而來的熟悉菜餚。

請設定一道料理，敘述事情的經過、描述當時心中的感想、這段經過對你的意義，至少 300 字。

● 第八節

(接續上節課)

(五)料理的命名藝術 24分鐘

(教師說明)林文月的女兒曾說過，自己從小就看著父母研擬菜單，他們會把每一道菜，取一個很文雅的名字。為什麼要特地取名字呢？(學生回答)

所謂人要衣裝，佛要金裝，一道看似平平無奇的菜餚，如果能有個精緻的命名，除了能化腐朽為神奇、展現料理者的浪漫和巧思之外，也能表現出對客人的重視，還能幫你得到皇上的青睞。

1.《還珠格格》第 16 集 紫薇取菜名
2.猜猜看：

看看菜名，猜猜這道料理的廬山真面目，猜中有賞。

(1)茴香豆蔻甘草百里香風味白蛋→滷蛋

(2)法國風味羅勒炸去骨雞肉佐佛羅

能藉由觀賞影片取代文字閱讀，體會蘿蔔糕對林文月及其家人的回憶及意義。

能藉由作者之文筆，回想並結合自己的人生歷程，仿照作者，將自己的記憶化為文字，以「一道令自己印象深刻的料理」為題，依提示書寫一篇至少 300 字的文章。使用 canva 或編輯文字後，傳到 LINE 群組。

此教案預設教學對象為國訓專班學生，故引導語與國訓專班學生相關。授課教師可依任教班級學生之特質、社經背景進行創作引導。

能藉由「紫薇取菜名」之影片及「猜猜看」遊戲，思考並體認「菜名」對一道料理的影響及重要性。

倫斯椒鹽→鹹酥雞

(3)精燉牡蠣義大利細麵佐日式柴魚高湯→蚵仔麵線

衍伸教學—教師可依時間許可斟酌放入課程

舉一反三時間：

請參考剛剛的例子，從左列選擇一樣讓你最有靈感的小吃，在 padlet 上幫這些名字通俗的料理取個能飛上枝頭變鳳凰的名字。

蚵仔煎、紅豆餅、刈包、鳳梨酥

(在 padlet 上，可以看到其他同學們的答案、可以不斷修改，也可以及時給予回饋，藉此激發每個人更多的創意。最有創意、獲得最多愛心的答案可以給予小獎勵)

(六)屬於我的人生菜單 25 分鐘

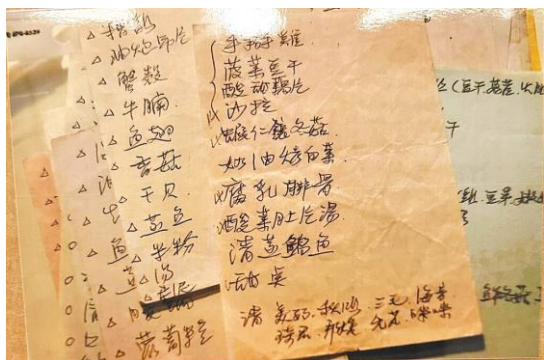


圖 9 林文月手寫菜單

(教師說明) 得到國家代表隊的資格、進入國訓中心，除了是對過去那樣努力的自己的肯定，同時也開啟人生其中一部璀璨、有別於其他選手的篇章。

在中心培訓的日子，每天都要晨訓，晨訓完需要上課，上完課又要訓練，訓練完有時甚至還要繼續上課到晚上九點。除了身心上的磨練，同時也要面對與朝夕相處的親人朋友們分隔兩地，只能從社交軟體遠端參與他們生活的孤獨。

同時，也因為進了國訓中心，讓你們享有更豐厚的資源、得到教練集中的指導，進而調整更適合你的姿勢、練習更多戰術，跟著學長姐們一起練習、四處征戰，也能從中汲取經驗、獲得更卓越的進步。

要離開國訓時，或當有人問起你

能發揮自己的創意，根據料理食材的特性或菜餚的意象，為蚵仔煎、紅豆餅、刈包、鳳梨酥等常見的臺灣小吃命名。

能總結四週以來的飲食課程，根據自己進入國訓中心以來之接觸，將抽象的情感轉換為料理的具體滋味。並發揮創意為菜餚制定菜名，展現屬於這段人生歷程的菜單。

〈中國時報〉一塊菜頭粿
林文月蒸出甜美回憶

<https://www.chinatimes.com/newspapers/20230804000491-260115?Chdtv>

此教案預設教學對象為國訓專班學生，故引導語與國訓專班學生相關。授課教師可依任教班級學生之特質、社經背景進行創作

<p>時，你會用哪些菜餚來呈現這段日子的滋味呢？請你根據這段日子去過的國家、吃過的、喜歡的、有紀念性的料理，設計一份能夠「代表你」的菜單，並結合上一節課的創意命名，為每道餐點設計一個別出心裁的名稱。(至少四菜一湯一甜點)</p> <p>步驟：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.選出能代表你的特色餐點 2.為菜餚量身打造屬於它的創意名稱 3.完成並設計這份以你為名的菜單 <p>三、總結活動 1 分鐘</p> <p>經過這一連串飲食文學的「洗禮」，我們認識了臺灣小吃、臺灣酒家菜，也藉著曾先生的故事，體會了人生九味，並透過林文月的文筆，感受到飲食與生命情感的連結。還因為有國家檔案局保存的資料，讓我們對過去的臺灣有更多認識。飲食不只是滿足自己的口腹之慾，也是與他人以及社會、文化的橋樑。</p> <p>(課程結束)</p>		引導。
<p>參考資料 (含教材來源)：</p> <p>Tinder 數位月老食驗室-測測看你是哪種台灣小吃 https://www.tindertaiwan.com/valentine/</p> <p>國家發展委員會檔案管理局，國家檔案精選照片 https://www.archives.gov.tw/NationArc/NationalArcImageCase.aspx?cnid=1456&p=12</p> <p>青峰即興創作歌詞小吃版 https://www.youtube.com/watch?v=LxS1tvnH7HY</p> <p>酒家菜文化發源地！北投特有的點半桌 搭配年代娛樂樂曲 那卡西和侍應生來助興~！ 呂捷 張齡予主持 【呂讀台灣】20210404 三立新聞台 https://www.youtube.com/watch?v=m-084h0oH0g&t=481s</p> <p>厲害的舌頭 https://www.facebook.com/share/r/3B1APcVE4ch4f7nV/?mibextid=0r8j9z</p> <p>張哲生臉書 https://www.facebook.com/ZhangZheSheng/photos/a.10152243803404531/10155893956509531/?type=3&ref=embed_post</p> <p>松鼠黃魚 https://www.youtube.com/watch?v=KHqjSx2zKHw&t=1s</p> <p>國家檔案瑰寶 從想食到饗時—尋味臺灣八十年 傅培梅</p>		

<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColumn.aspx?c=2428>

功夫食代—台灣飲食檔案特展

<https://www.archives.gov.tw/ALohas/ALohasColumn.aspx?c=2428>

林文月〈過年·蘿蔔糕·童年〉

<https://www.youtube.com/watch?v=JvG-Eu2aCxU>

林文月手寫菜單 〈中國時報〉一塊菜頭粿 林文月蒸出甜美回憶

<https://www.chinatimes.com/newspapers/20230804000491-260115?chdtv>

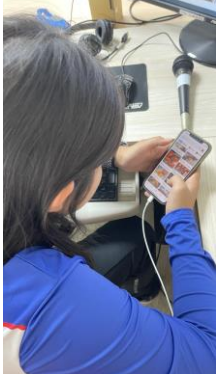
教學設備/資源：

簡報、電腦、canva、padlet、slido

試教成果與省思：

試教成果

	<p>學生使用 padlet 共編地圖，在上面標記自己在臺灣吃過的異國料理及國家。可見如今大家的飲食相當多元。</p>
	<p>學生觀賞北投酒家菜文化影片。</p>
	<p>國家檔案融入教學—黑美人大酒家。</p>
	<p>認識完酒家菜文化，結合現今的酒家特色，加入自己的風格，設計宣傳單。 為了吸引顧客的目光，學生也想了一些主題活動，標示在自己的宣傳單上。</p>



學生使用 canva 製作菜單。



學生將自己的舌尖記憶，轉化為文字，上傳至共同群組中。原訂 300 字的文章，在討價還價後，改為 200 字，而且還錙銖必較的使用計算字數的軟體來編輯文章。



波蘭巧克力水餃是一種獨特風味的甜點外表酥脆，內裡則是濃醇的巧克力餡料帶給人意想不到的口感和滋味。這款甜點是外國同學的推薦，所以假日去他家做我製作過程相對較為繁複，需要一定的手藝和耐心。波蘭巧克力水餃結合了甜點與點心的下午茶，適合在下午茶或派對上可以分享給大家。無論是巧克力愛好者或想要嚐鮮的人都會對它著迷，只是在外國同學回國都會一直想到當初同學假日帶我們做他國內的特产當下吃了覺得一股濃濃巧克力味跟一般的水餃都不一樣了。



巨大湯包



越南河粉



好閒魚

因為走在外面很難吃的
到媽媽煮的飯，而且媽
媽煮的就是特別好吃，
媽媽的味道，讚讚



我超牛

在中心吃的牛肉麵很好吃，
但是少少才有牛肉麵，意外
很好吃哈哈

國訓專班選手們的專業項目相當多元，有拳擊、舉重、射箭、柔道、桌球等等。有些項目常常到國外移地訓練，有些則都在國內，因此「代表自己」的菜單內容也都各有特色，有的人放進菜單的是在中國轉機時，吃到的巨大湯包；有的人則是在移地訓練時吃到的越南河粉；沒出過國的選手，則是把國訓中心的美味牛肉麵，放進屬於自己的國訓菜單。

試教省思

文本閱讀

以閱讀文本來說，學生的專注力稍嫌不足，可將文本內容設計成闖關遊戲，增加學生找答案之動機及樂趣。

國家檔案

國家檔案的展現，使學生認識沒見過的臺灣的一面，也使課程的面向更加深加廣。而將課程與國家檔案結合，對我來說是一大挑戰，一方面自己對國家檔案並不是相當熟悉，在提取應用時總是覺得綁手綁腳；另一方面，語文課程放上國家檔案，總是怕自己銜接得太過生硬，為了流暢銜接，就會忍不住想跟學生解釋，一不小心就會太深入到歷史及公民領域的專業，取與捨之間的平衡仍是我必須學習的課題。

媒體應用

本教案數次運用影片、canva、padlet、slido 等軟體作為授課與創作媒介，學生於平時已很習慣 canva、padlet 的操作，使用起來相當順手；唯 slido 是第一次接觸，不免花了一點時間在熟悉操作上，占用一些其他課程的時間。

學生創作

飲食對於學生來說是日常且熟悉的，多數學生很能藉由飲食及滋味連結人生體驗，也能從中感受到樂趣及飢餓，並透過文字及簡報等多元的方式抒發情感。不過在菜餚的命名上，可能因為太臨時且思考時間較短，學生的命名都很直觀與簡單。

附錄：

附件一：焦桐《台灣味道·序》

附件二：焦桐〈太陽餅〉

附件三：太陽餅 pk 表格

附件四：焦桐〈酒家菜〉

附件五：猜歌名遊戲歌詞們

附件六：徐國能〈第九味〉

附件七：國家檔案瑰寶 從想食到饗時—尋味臺灣八十年 節錄文章

附件八：圖 6 傅培梅·燒菜忙·燒菜樂

附件九：林文月《飲膳札記·楔子》

其中附件一、二、四、六、七、八、九 為文本文章

焦桐的太陽餅店大PK

	太陽堂	阿明師	嘉味軒
發明者			
店址			
口感			
價格			

參考答案：

	太陽堂	阿明師	嘉味軒
發明者		阿明師（魏清海）	
店址	自由路二段 23 號	太陽堂附近	
口感	餅皮有一種酥脆感 內餡較結實	餅皮較厚，據說有 120 層 糖餡是麥芽糖加蜂 蜜，還加了豬油	餅皮較薄 內餡較飽足、綿軟
價格	最便宜 10 個 / 盒，1 盒 150 元	1 盒 200 元	1 盒 220 元

附件五 猜歌名遊戲

一、甜甜的 周杰倫

作詞：方文山 作曲：周杰倫

我輕輕的嚐一口 妳說的愛我 還在回味妳給過的溫柔
我輕輕的嚐一口 這香濃的誘惑 我喜歡的樣子妳都有

妳愛過頭竟然答應我 要給我蜂蜜口味的生活
加一顆奶球我攪拌害羞 將甜度調高後再牽手
妳的愛太多想隨身帶走 想妳的時候就吃上一口
我溫熱著被呵護的感受 卻又擔心降溫了要求

*我嚐著妳話裡面的奶油溜啊溜 聽過的每句話都很可口啾啾
那些多餘的畫面全被跳過 妳的眼中只有我 (oh~~oh)

我輕輕的嚐一口 妳說的愛我 還在回味妳給過的溫柔
我輕輕的嚐一口 這香濃的誘惑 我喜歡的樣子妳都有

我輕輕的嚐一口 妳說的愛我 捨不得吃會微笑的糖果
我輕輕的嚐一口 份量雖然不多 卻將妳的愛完全吸收

我微笑著讓香味停留 緣份走到這也賴著不走
像夾心餅乾中間有甜頭 繼續下去不需要理由*

猜歌名遊戲

二、洋蔥 叮噹

作詞：五月天 阿信 作曲：五月天 阿信

如果你眼神能夠為我 片刻的降臨
如果你能聽到 心碎的聲音
沉默的守護著你 沉默的等奇蹟
沉默的讓自己 像是空氣

大家都吃著聊著笑著 今晚多開心
最角落裡的我 笑得多合群
盤底的洋蔥像我 永遠是調味品
偷偷的看著你 偷偷的隱藏著自己

*如果你願意一層一層
一層的剝開我的心
你會發現 你會訝異
你是我最壓抑最深處的秘密

如果你願意一層一層
一層的剝開我的心
你會鼻酸 你會流淚
只要你能聽到我看到我的全心全意

聽你說你和你的他們 曖昧的空氣
我和我的絕望 裝得很風趣
我就像一顆洋蔥 永遠是配角戲
多希望能與你 有一秒專屬的劇情*

猜歌名遊戲

三、Cappuccino 蕭亞軒

作詞：姚謙 作曲：Jae Y.Chong

自從他走了以後 在我的心中 留著不大不小傷口
在這個入秋街頭所有感受 我還沉溺在回憶漩渦

*有人說愛是種烈酒 會讓人失去了左右

Oh Ya~~我卻對愛有種不同感受 我深深的覺得 它像手中 Cappuccino

#愛情像 Cappuccino 濃濃的眷戀泡沫 誘人的氣息 多愛不釋手
愛是 Cappuccino 苦苦的美麗滋味 藏在我心頭久久

我也以為我能夠 在薪歲的時候 轉身大步大步就走
在這個微寒氣候 坐在咖啡館中 溫柔只能心中虛構*

有些事已不想說 有些愁無法形容 只有嚐過的人才懂
如果你深深愛過 付出過溫柔 愛一個人 上癮了以後 思念濃