

教育部「大學社會責任實踐計畫」
「文化底蘊的在地創生與傳播--府城 vs 月津」
活動成果表單

活動名稱/主題	生活美學-粿出新藝
活動主要性質	<input type="checkbox"/> 學生研習 <input type="checkbox"/> 教師研習 <input checked="" type="checkbox"/> 社區互動 <input checked="" type="checkbox"/> 社區共學 <input type="checkbox"/> 其他，請說明
活動日期/時間	107年 8月 7日 10時00分起至 107年 8月 7日 12時00分止
活動地點	橋南社區橋南老街咖啡美食館/月津國小
合作機構	南榮科技大學/橋南社區照顧關懷據點
活動負責人	鄭惠澤
參與人員	50人次/請附簽到單
活動方式	實作體驗課程
活動內容及目的	目的—傳承在地傳統飲食文化。 內容—社區媽媽指導製作南瓜粿、共餐。 議程—無
執行情況	<p>製作糕餅、紅龜粿是橋南老一輩的拿手技藝。小孩好奇地睜大雙眼，看著阿嬤們攪拌南瓜泥，和入糯米糰，使勁地揉著。大人小孩溫柔地伸出雙手，先揉成一顆顆糯米糰，再壓成粿皮，接著開始包內餡。</p> <p>阿嬤拿出壓箱寶，是刻有「囍」、「年年有餘」吉祥意義的粿印，粿印是傳統家家戶戶都有的生活器具，傳達祈安心願。阿嬤說要先用刷子在粿印塗上一層油，才不會黏住，包好後放進模印壓一壓，再輕輕地敲一下桌子，就可以輕輕鬆鬆取出，接著把南瓜粿鋪在香蕉葉上。</p> <p>一顆顆南瓜粿排排隊，等候送進蒸籠，火候跟時間都是靠阿嬤的經驗傳承。阿嬤感嘆說做紅龜粿、南瓜粿是以前年節祭拜或是古早味點心，現在已經越來越少年輕人會自己動手作了，真可惜！</p> <p>當製作完後，大家最期待的就是南瓜粿從蒸籠出爐的那一刻，看到成品大家的臉上都掛滿笑容，開開心心地把它帶回家與家人一同分享。雖然這只是一個簡單的生活美學課程，但卻能夠讓社區年輕世代與高齡者增加互動，並且傳承在地傳統飲食文化！</p>
活動成果	<p>這道傳統中式點心有別於古早味草仔粿，老師以一般家庭容易可得的南瓜取代艾草口味，教導大人小孩一同參與體驗製作糯米糰、包裹內餡、壓製粿印等步驟。過程中社區媽媽協助揉製糯米糰，讓小朋友自己體驗內餡包裹料理，老中青三代彼此分工合作，讓</p>

	大家充滿歡樂與笑容!而這堂課最重要的意義是在於讓年輕世代感受不一樣的生活體驗並傳承在地文化，也讓橋南社區多代情感更加凝聚。
參與對象及人數	學生 16 名；教師名；社區居民 34 名；其他 名。
男女參與比例	男性 15 名，女性 35 名，共計 50 名。
填表人	殷千惠
其他補充說明	無

活動成果照片



照片說明：志工媽媽們先在社區餐廳幫忙前置作業。



照片說明：經驗老道的志工媽媽完成炒料爆香、混合糯米及南瓜等工作。



照片說明：每一位小朋友都是第一次體驗自己包糰，阿嬤們在旁協助。



照片說明：小朋友專注地製作南瓜糰，還特別做記號要把自己的成果帶回家與家人分享。



照片說明：漂亮的成果等帶入蒸籠蒸熟，十分鐘的時間即可完成，是一道低碳又簡易的古早味料理。



照片說明：品嚐自己製作的南瓜糰，學生吃的十分投入與津津有味。

註：舉凡工作坊、研討會、讀書會、專題演講等活動，皆請於活動後 2 週內填報本表。並繳交下列佐證資料：如活動海報、簽到表、活動照片（至少 6 張）、活動手冊、演講完整講稿或 PPT 等。繳交之檔案以原始檔為主(如 word、excel 等)。