

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人： 王四鳳

會議 名稱	精進教學-臺南小吃研究所	主辦 單位	台南市國民教育輔導團社會領域小組		
日期	103 年 11 月 14 日(五) 13:30~16:30	承辦 單位	新南國小	地點	安平區

一、會議目的：

了解台南小吃文化。

二、研討議題：

探討台南小吃文化。

三、研習內容：

浩一老師本次研習，完全沒有給聽眾講義，整場研習我們看了將近 300 張的台南小吃照片，老師說：這是為了不得罪商家???

一、台南美食的四大密碼

1. 偏甜：一則當時「糖」價錢高，有些人為了炫富，所以在飲食中常會加入糖當調味料，二則當時富人家中的佣人大部分為福州人，而福州的飲食是偏甜的。
2. 沾醬：無醬不歡，不論是甜、鹹食，幾乎都有沾醬，例如刈包、蕃茄(糯米粉醬+醬油+細砂糖+中醬)……
3. 肉臊：例如米糕、碗粿、陽春麵…等。(註：米糕是老米製作，即收割 9 個月以上)
4. 厚工：不畏手續的繁瑣，只為美味的食物風味。例如肉乾堅持用龍眼木烤(龍眼木不會致癌)，除此之外的木炭全是進口，均會致癌。

另外，殷勤的款待也是台南人很大的特色之一。

二、「差」「操」(台)的來源

鄭成功時代差事(文事)、操事(武事)，二事結合即成「差」「操」(台)即菜餚豐盛之意。

三、府城人的年夜飯很重視習俗，年夜飯是「吃應該吃的」，而非「吃喜歡吃的」，年夜飯共 12 道，且祭拜祖先的祭品是「圓形」外觀的食物。

最後浩一老師還介紹他心目中的十大鹹、甜食：

鹹食：小卷米粉、土魷魚鹹粥、手工魚麵、蔥燒麵、潤餅、擔仔麵、阿松刈包、肉丸、牛肉湯、碗粿。

甜食：大福麻糬、蜷尾家霜淇淋、千層薄餅、茯苓糕、古早味布丁、順天冰糖、紅豆(路邊攤、乾)、綠豆饅、豆花、白糖粿。

四、感想：

好美、好有歷史的城市，有幸我也是其中一員，喜歡美食的我，更是經常向外縣市的朋友推薦台南美食。不料最近的食安風暴，對餐飲業是很大的沖擊！在此呼籲政府官員，不要常心存「多一事不如少一事」的心態，宜拿出良心為自己的職務負責。千萬不可有「沒人檢舉就睜一隻眼閉一隻眼」的事情。相信嚴刑重罰的把關之下，台灣人的癌症罹患率必定會下降，美食王國的風華將會再現。

科(學程)主任：

餐飲科 王四鳳
科主任

教務主任：

教務主任 張樹仁

校長：

光華高中 張淑霞
校長

研習照片：

