



中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期： 年 月 日
本年度本社群第一次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所/職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	客家「飲」食：喫茶、喝茶與北埔茶		
活動日期	113 年 8 月 11 日	活動地點	中國文化大學大新館 303 教室
活動時間	13 時 10 分至 15 時 0 分	與會人數	社群出席成員： 3 人
			非社群出席成員：教師_1_人/ 非本校教師__人/學生_8_人
活動報導 (活動方式或內容簡述) 與執行成效	<p>講師：徐蘊文 經歷：茶米小舖 主理人/小編 北埔茶產有限公司 專任講師/活動企劃 清華大學與成功大學「旅溯雙城」課程講師 陽明交通大學客家社會與文化學院 客家週活動 企劃/講師 清華大學文物館公益授權茶米二十二產品營運</p> <p>本次活動以講座方式進行，探討並體驗客家人的「飲」食文化。內容主要分為兩個部分：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 回顧台灣茶葉的發展過程：從 1860 年代引進品種，1880 年代的茶、糖、樟腦，至日本時期機械化生產、品種改良，再到世界紅茶市場的競爭，二戰後的台灣茶直到今天。從內銷、外銷，再回到內銷市場，各有代表性的風味、製程與產業生態。 2. 北埔茶品茶體驗 		
活動照片	 <p style="text-align: center;">講師 講座主題</p>	 <p style="text-align: center;">講師與講座主題</p>	



與會人員



與會人員



品茶說明與示範



學員操作



學員操作



Q & A

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 10 月 日

本年度本社群第 二 次活動

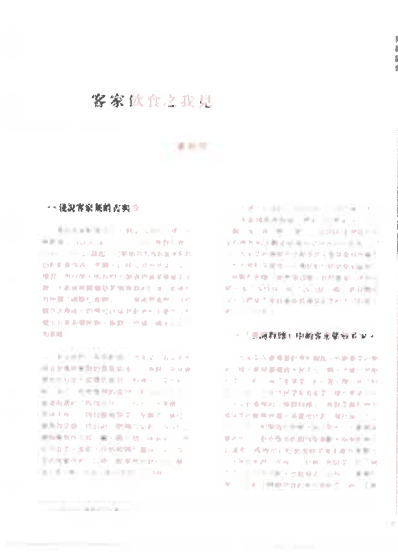
社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	客家飲食與文化相關文獻閱讀		
活動日期	113 年 10 月 5 日	活動地點	中國文化大學大新館教師休息室
活動時間	16 時 0 分至 17 時 0 分	與會人數	社群出席成員： 4 人
			非社群出席成員：教師__人/ 非本校教師__人/學生__人
活動報導 (活動方式或 內容簡述) 與 執行成效	<p>重點：客家飲食與文化</p> <p>1. 飲食特性與歷史背景</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 客家菜以鹹、香、油重口味為主，強調耐飽且易於保存，源自客家族群遷徙與山區生活的需求【好客臺中 no48】【客家飲食文化與醃漬物】。 ✓ 傳統菜餚如「四炆四炒」(如炆封肉、薑絲炒大腸)和各類粿食品，反映了農村樸實與節儉精神【客家飲食之我見】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>2. 醃漬文化與保存智慧</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 醃漬食品(如菜脯、鹹菜、醬瓜)是客家人面對物資匱乏時的重要保存技術，展現了就地取材的智慧【客家飲食之我見】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>3. 文化與儀式的連結</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 粿食品如甜粿、紅粿在客家文化中承載祝福與祈願，常用於婚喪喜慶及祭祀活動，成為象徵圓滿與團結的飲食符號【客家飲食文化研究】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>4. 現代挑戰與改良趨勢</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 傳統重油重鹽飲食面臨健康挑戰，現代客家菜追求低鹽低脂、營養均衡，並融入創新元素以吸引更多族群的關注【客家飲食文化研究】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>心得</p> <p>1. 文化價值的再發現</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 喚醒對客家飲食與文化的尊重與珍視，特別是其背後的歷史與生活智慧。例如醃漬食品的保存方式，不僅體現了勤儉持家的傳統，更是農耕社會生活適應的展現。 <p>2. 飲食作為文化交流的橋樑</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 客家飲食既傳承了古老的地方智慧，也與其他族群進行融合，成為台灣文化多樣性的縮影。 		

3. 健康與創新的平衡

✓ 傳統客家菜因其重口味面臨現代健康問題的挑戰，鼓勵透過創新與科學知識改良飲食，讓客家飲食更符合當代需求，這點深具啟發。

4. 對客家文化的反思與期待

✓ 在全球化的影響下，客家飲食文化如何在保持本土特色的同時與現代社會接軌，是值得深思的課題。讓人期待未來客家飲食文化能走向更廣闊的國際舞台。



活動照片

好客臺中 no48

客家飲食之我見

行政院客家委員會補助客家學術研究計劃

客家飲食文化研究

研究主持人：彭富元

協同主持人：林受敏

中華民國九十三年十一月三十日



客家飲食文化研究

客家飲食文化與醃漬物

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 10 月 日
本年度本社群第 二 次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所/職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	客家飲食與文化相關文獻閱讀		
活動日期	113 年 10 月 12 日 蒐集文獻 113 年 10 月 12 日 開讀書會	活動地點	中國文化大學大新館教師休息室
活動時間	16 時 0 分至 17 時 0 分	與會人數	社群出席成員： 4 人
			非社群出席成員：教師__人/ 非本校教師__人/學生__人
活動報導 (活動方式或 內容簡述) 與 執行成效	<p>重點：客家飲食與文化</p> <p>1. 飲食特性與歷史背景</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 客家菜以鹹、香、油重口味為主，強調耐飽且易於保存，源自客家族群遷徙與山區生活的需求【好客臺中 no48】【客家飲食文化與醃漬物】。 ✓ 傳統菜餚如「四炆四炒」(如炆封肉、薑絲炒大腸)和各類粿食品，反映了農村樸實與節儉精神【客家飲食之我見】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>2. 醃漬文化與保存智慧</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 醃漬食品(如菜脯、鹹菜、醬瓜)是客家人面對物資匱乏時的重要保存技術，展現了就地取材的智慧【客家飲食之我見】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>3. 文化與儀式的連結</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 粿食品如甜粿、紅粿在客家文化中承載祝福與祈願，常用於婚喪喜慶及祭祀活動，成為象徵圓滿與團結的飲食符號【客家飲食文化研究】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>4. 現代挑戰與改良趨勢</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 傳統重油重鹽飲食面臨健康挑戰，現代客家菜追求低鹽低脂、營養均衡，並融入創新元素以吸引更多族群的關注【客家飲食文化研究】【客家飲食文化與醃漬物】。 <p>心得</p> <p>1. 文化價值的再發現</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 喚醒對客家飲食與文化的尊重與珍視，特別是其背後的歷史與生活智慧。例如醃漬食品的保存方式，不僅體現了勤儉持家的傳統，更是農耕社會生活適應的展現。 <p>2. 飲食作為文化交流的橋樑</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 客家飲食既傳承了古老的地方智慧，也與其他族群進行融合，成為台灣文化多樣性的縮影。 		

3. 健康與創新的平衡

✓ 傳統客家菜因其重口味面臨現代健康問題的挑戰，鼓勵透過創新與科學知識改良飲食，讓客家飲食更符合當代需求，這點深具啟發。

4. 對客家文化的反思與期待

✓ 在全球化的影響下，客家飲食文化如何在保持本土特色的同時與現代社會接軌，是值得深思的課題。讓人期待未來客家飲食文化能走向更廣闊的國際舞台。



活動照片

好客臺中 no48

客家飲食之我見

行政院客家委員會補助客家學的研究計劃

客家飲食文化研究

研究主持人：謝晉元
協同主持人：林受敏

中華民國九十五年十一月二十日

客家飲食文化與醃漬物



客家飲食文化研究

客家飲食文化與醃漬物

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 10 月 日

本年度本社群第 一 次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	臺北客家義民嘉年華：文化與信仰的交融		
活動日期	113 年 10 月 19 日 籌備 113 年 10 月 27 日 活動	活動地點	臺北市馬路
活動時間	9 時 0 分至 11 時 0 分	與會人數	社群出席成員：__2__人 非社群出席成員：教師__人/ 非本校教師__人/學生__1__人
活動報導 (活動方式或內容簡述) 與執行成效	<p>臺北客家義民嘉年華：文化與信仰的交融</p> <p>「臺北客家義民嘉年華」是臺北客家文化中最具指標性的盛大慶典，結合義民信仰與多元文化元素，以嘉年華形式全方位展現客家文化的深厚底蘊與活力。</p> <p>核心活動特色與觀察：</p> <ol style="list-style-type: none"> 義民信仰的核心精神： <ul style="list-style-type: none"> 活動以義民信仰為基礎，展現客家族群「忠義傳家」的精神。 特邀全臺各地義民廟與忠勇公來臺北，為市民進行祈福遶境，象徵全臺客家信仰的凝聚力與共融性。 傳統祭典的重現： <ul style="list-style-type: none"> 透過「祭典」儀式，再現客家傳統敬神文化，讓參與者感受客家先民的虔誠與感恩之心。 特別安排「挑擔奉飯」的遊行活動，以行動詮釋信仰文化的內涵，並將義民護民、敬天愛人的精神融入現代生活。 多元藝文展演： <ul style="list-style-type: none"> 嘉年華匯聚多樣化的藝文表演，包括客家歌謠、舞蹈、戲曲等，讓民眾在視聽饗宴中深入體會客家文化的藝術美感。 活動也融入現代創意表演，讓傳統與創新完美融合，吸引不同年齡層的觀眾參與。 色彩與視覺設計： <ul style="list-style-type: none"> 活動中的色彩運用豐富且具有象徵意義，鮮艷的紅色、金色和黃色不僅代表著喜慶、繁榮和幸福，也象徵著客家文化中對神明的尊敬與祈福的虔誠心情。這些色彩搭配現代的燈光效果，讓現場充滿節慶的氛圍，極具視覺衝擊力。 活動現場的布置和裝置藝術則以客家傳統元素(如客家花布、竹編等)為基礎，加入現代設計的簡約風格，強調客家文化的現代再造。 		



各地義民廟與忠勇公來臺北



各地義民廟與忠勇公來臺北

活動
照片



花布包



花布包



客家國學上團



客家戲曲社團

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 11 月 日
本年度本社群第 一 次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	紅白酒探索與客家飲食的結合		
活動日期	113 年 11 月 2 日 籌備 113 年 11 月 9 日 活動	活動地點	中國文化大學大功館 409 教室 中國文化大學大孝館
活動時間	10 時 10 分至 14 時 0 分	與會人數	社群出席成員：__3__ 人 非社群出席成員：教師__1__人/ 非本校教師__人/學生__50__人
活動報導 (活動方式或內容簡述) 與執行成效	<p>活動回顧：紅白酒探索與客家飲食的結合</p> <p>這次活動以系友返校為契機，結合紅白酒品嚐體驗，探索紅白酒的風味特色及其在客家飲食中的創新應用。11月9日，系友返校日活動圓滿落幕，吸引近50位系友參與。本次活動以紅白酒品嚐為主題，結合餐酒搭配體驗、文化交流及榮譽頒獎環節，不僅展現了飲食文化的創新，也加深了系友情誼與對校園的情感連結。</p> <p>活動亮點：</p> <p>1. 紅白酒品味與搭配探索：</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 活動中，紅酒搭配經典餅乾，展現了甜香與濃郁酒體的完美融合；白酒則建議搭配清爽的海鮮，酸度與鮮味會相得益彰。讓系友在輕鬆愉快的氛圍中品味飲食搭配的藝術。 ◇ 講師深入分享紅白酒的風味特性及實用搭配建議，激發了參與者將品酒與客家飲食結合的靈感。 <p>2. 榮譽頒獎：系友情深情誼濃</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 系友熱心捐贈獎學金，鼓勵學弟妹努力學習，為未來創造更多可能性。 ◇ 特別舉行頒獎儀式，表彰表現優秀的海青班系友，感謝他們對專業的投入與對校友會的貢獻，現場掌聲與歡笑交織，氣氛溫馨感人。 <p>3. 增進交流，共話情誼：</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 系友們在品酒與交流中重溫昔日校園時光，並藉此機會分享個人近況與成就，彼此激勵。 ◇ 互動環節中，大家圍繞紅白酒與多元飲食的搭配進行熱烈討論，創新想法層出不窮，增添了活動的趣味性與學術價值。 		



新舊任會長



海青班優秀系友



學姊頒發獎學金



品嚐中



溫馨大合照



溫馨大合照

動照
片

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 11 月 日

本年度本社群第 一 次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	巴薩米克醋探索與應用		
活動日期	113 年 11 月 16 日 籌備 113 年 11 月 22 日 活動	活動地點	中國文化大學曉峰館 110 教室
活動時間	9 時 10 分至 12 時 0 分	與會人數	社群出席成員： <u>2</u> 人
			非社群出席成員：教師 <u>1</u> 人/ 非本校教師 <u>1</u> 人/學生 <u>14</u> 人
活動報導 (活動方式或內容簡述) 與執行成效	<p>一、講師：</p> <p>戴子平</p> <p>二、經歷：</p> <p>戀義國際(股)公司</p> <p>固德威歐陸美食</p> <p>ICIF 義大利國際廚藝學院</p> <p>義大利 CEPU 教育集團</p> <p>三、活動目標：巴薩米克醋探索與應用</p> <p>這次活動用講座加品嚐的方式，讓同學不僅認識巴薩米克醋的魅力，還能探索它和客家飲食文化連結的可能性。</p> <p>1. 認識巴薩米克醋的故事與魅力：</p> <p>講師先聊聊巴薩米克醋的來歷，比如它是怎麼釀出來的，為什麼需要經過木桶熟成，還有它那酸中帶甜、層次豐富的風味有什麼特別。接著，一起討論怎麼把這種世界知名的醋融入客家菜，像是幫「鹹、酸、香」的經典菜式多加一點新意，變得更有創意又健康。</p> <p>2. 多種醋品嚐體驗：</p> <p>活動中將提供 20 多種不同風味的醋，從巴薩米克醋到其他特色醋，讓同學親自品嚐，感受每種醋的獨特風味與應用可能性。透過品嚐不同種類的醋，啟發參與者思考如何利用這些風味來調整日常飲食，並創造符合現代健康需求的客家料理靈感。</p>		



講師與講 主題



說明與示範

活動
照片



品嘗



品嘗中



講師送小 禮品



講師與社員合照

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。
3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。

中國文化大學 113 年度【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：113 年 11 月 日

本年度本社群第 一 次活動

社群名稱	「生活應用科學與客家文化」教師共備社群		
召集人	王惠珠	系所／職稱	生應系/副教授兼主任
活動主題	客家食與永續-植物肉漢堡		
活動日期	113 年 11 月 29 日	活動地點	中國文化大學曉峰館 110 教室
活動時間	9 時 10 分至 14 時 0 分	與會人數	社群出席成員：_3_人
			非社群出席成員：教師_1_人/ 非本校教師_6_人/學生_14_人
活動報導 (活動方式或內容簡述) 與執行成效	<p>一、講師：</p> <p>施兆珊</p> <p>二、經歷：</p> <p>永續食力講師</p> <p>將環保理念融入餐飲及企業經營中，致力於推動可持續發展</p> <p>擔任永續食力廚藝講師，推廣健康飲食與永續理念</p> <p>草食百老匯核心成員，積極參與動物保護及環保推廣工作。</p> <p>三、活動目標：</p> <p>本次活動以講座結合實作的方式進行，主題為調理植物肉漢堡，旨在推廣永續健康的蔬食理念。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 推廣環保飲食理念：透過校方對植物肉的興趣，傳遞永續健康蔬食的概念，提升師生對環保飲食的認識與關注。期望參與者能透過活動，感受到自身與地球、世界及他人之間的深刻連結，理解食物作為大地能量載體的重要意義，進一步反思個人選擇對環境的影響。 2. 實作與體驗學習：透過手作植物肉漢堡，讓參與者深入了解植物食材的多樣性與可能性，並啟發其在日常生活中實踐永續飲食的習慣。 3. 反思與創新：希望參與者能在每一次用餐時，以具覺醒的態度擁抱綠色飲食，同時反思如何在客家餐食調理中改良傳統鹹、香、油的重口味，創造更健康、更符合永續理念的飲食方式。 		

活動 照片		
	講師與 主題	說明與示範
		
	準備	學生操作
		
	成	郁婷老師的午餐
		
	永續志工 學生	永續志工與老師
備註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。 2. 並請將本電子檔 E-MAIL 至承辦人陳苑如小姐 cyr10@ulive.pccu.edu.tw。 3. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。 	