



## 文化創意城市— 烹飪導向的食農教育

成大敘事力計畫

食農教育是一種強調「親手做」的體驗教育，透過學員們親身體驗，一步步參與農事生產、處理、烹飪過程，漸漸發展出自我耕食能力，從而了解每天接觸食物的來源，增進對於食物產地、生產過程、履歷的挑選能力，以達到養成健康飲食的好習慣。

當食物的消費和農業的生產變得密不可分時，我們該如何理解重新食物之於我們的意義？食農教育告訴我們在「食」的同時，應進一步思索背後「農」的意義。自工業革命的旋風從英國吹向全世界後，人們逐漸遠離農村生活，再也無心於認識食物，食

物的溫度與情感被冷凍在超市的角落，麻木的都市生活，使人們對農村與土地的柔情，在城市煙硝中開始麻痺，而食農教育正是要向人們大聲疾呼拾起對土地及萬物的尊重。食農教育尤其關注在「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」以及「飲食，生活與文化」三大議題上，從知識拓展到技能學習，乃至擴及至環境教育，從而鏈連起環境、氣候議題與食農的知識網絡，以達到食農教育的最終目的。而今天，這個重要的議題通過成功大學創意產業設計研究所副教授－林蕙玟老師的「文化創意城市」課程，帶領我們一探究竟。



### 課程介紹 - 你不知道的文化創意城市

成大跨院系敘事力新創課程發展計畫(以下簡稱成大敘事力計畫)以SDGs永續城鄉為核心議題、利他為核心精神，希冀通過議題導向的教育方式，以落實場域實踐並思考永續方案。其中，「文化創意城市」即是計畫中的一支課程。林蕙玟老師擁有成功大學建築學博士、英國曼徹斯特首府大學室內設計碩士等學歷，主要專攻項目為文化創意資產的保存與行銷、地方與城市行銷以及歷史建築再利用設計等。授課方面，林老師將建築與文化連結，引領學生思考一座城市背後的人文價值，並學習如何行銷城市中的藝術、文化，以至於成為可持續發展的創意城市。此外，這堂課程更邀請了來自藝術、科學等不同領域的同學與客座來賓，希望能藉由跨領域之間的學習討論。激盪出更多的火花，使課程更加豐富多元。除了文化創意城市外，林蕙玟老師也曾開設相關實務課程，如文化遺產創意行銷以及設計研究方法等，皆在培養學生跨領域學習與應用，讓知識的傳授不僅是紙上談兵而已。





### 烹飪導向的食農教育 - 草根意識工作室

草根意識工作室成立於民國96年，早期主要承辦地方社區的總體營造、社區環境改善，與農村再生輔導等相關計畫案，近年來則開始積極投入都市農耕、農村社區美學、食農教育、生態農業，以及循環農業推廣相關工作。希望透過社會設計、工程實作與組織協力的方式，帶動社區居民由下而上參與都市循環農業營造，喚起人們對於對食物的感知，這也是推廣都市農耕的宗旨。草根意識工作室負責人劉晉宏老師，長年致力推廣都市生態永續農園與食農教育，至今已屆六、七年，除了將食農教育的場域從校園移轉至實地演練外，更發現食農教育影響層面相當廣泛，從環境教育、在地文化、到產業經濟都與之有關，可以說是無所不在。

一路從食農教育到烹飪教育，再從農田耕耘到餐桌饗食，劉晉宏老師認為餐桌才是真正的戰場，他以為唯有讓現代人真正重視自主的重要性，才是標誌著推廣食農教育成功的里程碑。劉晉宏老師說：「社會設計工作者的最終目標，就是希望自己離開後，這個模式還能運行，唯有如此，這才是一百分的模式。所以，社會設計的重點不在於設計產品，在於人的設計，設計你成為那個真正解決問題的人。」更呼籲大眾能夠一同成為推廣食農的夥伴，從農村走入都市，與之並肩作戰並持續宣傳食農與生態永續的理念。

## 議題融入課程 - 當「文化創意城市」遇見「食農教育」

林蕙玳老師以文化創意城市課程為契機，邀請劉晉宏老師到課堂上向學生們分享烹飪導向的食農教育。透過與學生共同設計、發想菜單，不僅提升同學料理的基本技能、了解食材來源外，更進一步剖析人與食物的關聯。在烹飪課程中，劉老師特別加入了人文關懷，提醒學生「食」的重要性之餘，也不忘感念土地所賜予人類賴以維生的一切。

劉老師在課堂上運用三道菜：三種炒蛋（不同飼養方法：農事雞蛋/飼料雞/放牧雞）、三種青江菜（不同養殖方式：有機種植/產銷履歷/傳統無品牌）以及三種佐料的虱目魚湯（嫩薑/客家酸菜/臺南西瓜



綿），除了教導學生基本技能並了解食材的來源外，更深入探討「食與健康」、「食與文化」以及「食與人道」的重要議題。而透過來自不同系所專業的合作、討論，大家也認真思考環境議題與在地文化保存、推廣。

透過食農教育，最終讓學習者挑選正確的食材、了解產地，並養成健康的飲食習慣，不僅有效正視現代社會的外食問題，也可以透過「自煮」保存延續在地的飲食文化，遑論它還引導著人們進一步去思索更深刻的未來議題，包括氣候議題、農產品產業鏈，最終實現人、土地與文化的人文關懷。

## 課後反思 - 左鎮惡地的創意料理

食農教育的目的不在強調食物的好壞，而是要我們學會判斷食材並做出選擇。如何運用當地食材料理是本學期課程的首要任務。課程既環繞在食物與食物的記憶的主軸上，同學也將在期末嘗試做出一道融合左鎮惡地特色的料理。相信對許多從未下廚過的同學來說，絕對是個兼具難度與趣味性的挑戰，就讓我們拭目以待他們準備上桌的惡地佳餚吧！

