北卡洛麗中文學校2023民俗文化種子在地研習班

#

亞特蘭大華僑文教服務中心

活動時間：2023-03-11

北卡洛麗中文學校於3月11日星期六舉辦了112年「北卡洛麗民俗文化種子在地研習班」。民俗文化種子在地研習活動的主要目的是對推展中華民俗文藝有積極意願以及潛力的教師，進行在地民俗文化種子師資培訓，以增進其華語文教學內涵和進行文化導覽的能力。此次洛麗地區文化種子在地研習班的主題是針對四月初即將到來的「清明節」，研習活動分別以課程教學和實際動手操作兩個環節進行。

當天研習會由北卡洛麗中文學校校長陳翰儀主持，在地研習班主講人為僑委會培訓文化種子教師陳玫娟。陳玫娟老師曾擔任洛麗中文學校教職長達十三年，期間致力於基礎幼兒班和傳統民俗文化的教學，也多次擔任民俗文化種子在地研習班講師。研習活動一開始，陳老師首先介紹由冬至後106天的節氣衍生而出的寒食和清明節習俗，包括禁火、吃冷食、各類特色節令食物如潤餅和草仔粿清明粿、掃墓團聚傳統、戶外活動如踏青、牽鉤(拔河)、植樹等有其特別意義的傳統習俗。陳老師並舉例在其他民族文化或國家中類似的風俗節日，例如日本的于蘭盆節，韓國清明節，以及東埔寨的亡人節。。

研習會的第二個環節為包潤餅實體操作。陳玫娟老師首先介紹了自古中國各地區潤餅餡料的傳統作法和特色，接著用洛麗中文學校陳翰儀校長事先精心準備好的，六種臺灣常見潤餅葷素餡料，和具有畫龍點睛功效的白糖花生粉，現場示範如何包潤餅，並讓與會的老師們現場動手學習製作。許多沒有自己包過，甚至吃過潤餅的老師們紛紛把握難得的機會，聚精會神的努力學習，力求成功包出有型且外皮不破裂的潤餅。除了親自採買和烹煮足夠包出140份潤餅的餡料，陳校長也特地和臺灣商家訂購了草仔粿，當作清明節應景糕點讓學員們品嘗。一些老師們由於經驗不足，沒有能一次包出完好不破裂的潤餅，但是老師們依舊再接再厲的練習和大塊朵頤潤餅，草仔粿這兩樣平日難得吃到的道地家鄉味。參加研習會的學員們一邊享用潤餅、草仔粿、和各式臺灣茶飲的非常台味午餐，一邊互相討論交流，現場歡聲笑語，氣氛非常融洽。。

此次在北卡洛麗中文學校舉辦的112年『北卡洛麗民俗文化種子在地研習班』非常順利成功。 除了中文學校校方和培訓講師的盡心籌劃準備， 前來參加研習培訓的37位老師和僑校人員們的踴躍互動學習，更是讓研習活動能高效順利進行的最主要原因。陳校長感謝與會老師幹部們在百忙之中參加研習班培訓，也期許老師們在華語文教學之外的民俗文藝知識和技能上能精益求精，繼而嘉惠僑校學生和主流社會。

陳玫娟老師介紹寒食節特色食物

北卡洛麗中文學校2023民俗文化種子在地研習班

#

亞特蘭大華僑文教服務中心

活動時間：2023-03-11

學員其樂融融

包潤餅

潤餅和草仔粿

學員們愉快交流

台式潤餅皮，餡料（蛋皮、炒肉絲、炒高麗菜、紅蘿蔔炒豆干、炒豆芽菜、豬肉叉燒），花生粉白糖，以及包有乾蘿蔔絲、蝦米的草仔粿