2026/10/31 上午 03:03:20

華府臺灣學校清明節活動

#華語文中心 # 臺灣學校華語文中心 # WDCTS

華府台灣學校

活動時間：2022-04-03

清明時節雨不停，臺灣學校呷潤餅！「腥臊」菜料澎湃來，捲起正港臺灣味！

「清明」是傳統二十四節氣之一，古早臺灣農夫在結束春耕後，清明正好雨季豐沛，是天然灌溉農作物的最佳機會。臺灣學校配合臺灣國定假日「民族掃墓節」，在大地回暖之時，特別於華府舉辦 Taiwan Ancestor’s Day，在教導臺裔子弟台灣人祭祖紀念祖先以及清明節相關之風俗民情之外，也讓全校師生家長以及華語文中心學員們一起動手包起臺灣人氣必吃美食-「潤餅」。

本次活動由臺灣學校 ＰＴＡ家長會籌劃，臺灣學校自創校以來便以臺灣人精神招牌－溫馨大家庭著稱，為了讓每位師生家長都能享受到臺灣美味精典「年餅」（古早稱「潤餅」為「年餅」，因為一年包一次），本次活動再集團結之力，由三、四十個家庭準備數十項不同汆燙過的菜料，包括基本配料豆簽(豆干絲)、紅菜頭絲（紅蘿蔔）、菜頭絲（白蘿蔔）、蛋絲、芹菜、豆菜（豆芽菜）、高麗菜、鹹菜、蔥也枝、芫荽（香菜）等，一道道菜一桌排下來，十分「腥臊」澎湃。重頭戲土豆粉（花生粉）更有家長親自製作，香氣濃郁令人食指大動。潤餅材料雖以素菜為主，不少臺灣夜市店家仍佐以葷食餡料添增口味，今年ＰＴＡ特別提供烤雞切絲，在清爽菜香口感中增添鹹香味，最後再依個人喜好加以海山醬或咖哩醬，增加口味上的層次感。學生們在享受美食的同時，一邊認識各類食材也一邊學習臺灣風土民情。除此之外，今年更有家長自製潤餅皮，雖然十分「厚工」，但經過特殊麵粉調製且手工製作出來之Ｑ彈柔軟感，嘗起來滿口幸福感不可言喻。在包製潤餅的過程中，學校家長們也趣味開講起個自小時候在臺灣南部和北部不同口味的潤餅記憶。為了讓美國人更加認識臺灣小吃，有人將「潤餅皮」稱做「臺灣可麗餅」或將「潤餅」叫做「Taiwan Burrito」，有華語文中心學員表示，潤餅看似簡單其實學問很多，既要認識每一道菜名，尚要練習如何不把皮包破，真是一場ＣＰ值爆表之活動；全校師生在阿公阿媽那一代傳承下來的配方中，加入自己的創意包法，體驗著看似遺忘卻未層消失的古早口感。

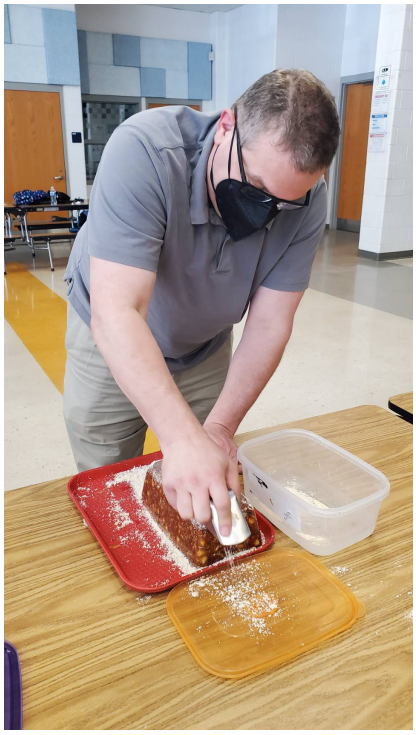
除了品嚐臺灣美味小吃潤餅之外，各班老師也將臺灣清明節之文化傳統習俗融入了教學之中。學生們認識並練習以華文與臺語說出包潤餅 paw juxnpviar、掃墓 saobong、帶柳枝 zaq liwky、郊遊 kau’iuu、放風箏 paxng hongzhøef、清明 Zhengbeeng、清明節 Zhengbengcied 等相關辭彙。在華盛頓櫻花盛開大地春回清明時節之時，臺灣學校將禮敬祖先和民俗美食做結合，在時間光廊中將臺灣文化風俗一代代承襲下去。

華府臺灣學校清明節活動

#華語文中心 # 臺灣學校華語文中心 # WDCTS

華府台灣學校

活動時間：2022-04-03



古早味花生粉

2026/10/31 上午 03:03:20

華府臺灣學校清明節活動

#華語文中心 # 臺灣學校華語文中心 # WDCTS

華府台灣學校

活動時間：2022-04-03



家長教小朋友如何把潤餅包的漂亮

華府臺灣學校清明節活動

#華語文中心 # 臺灣學校華語文中心 # WDCTS

華府台灣學校

活動時間：2022-04-03



年輕阿嬤們幫忙準備材料

華府臺灣學校清明節活動

#華語文中心 # 臺灣學校華語文中心 # WDCTS

華府台灣學校

活動時間：2022-04-03



師生家長們排隊包潤餅



CC 老師教學生如何做潤餅