多倫多民俗文化種子教師在地培訓 臺灣傳統小吃飄香

#北美洲 #加拿大 #多倫多 #民俗文化種子教師在地培訓 #傳統小吃

全球華文網

活動時間：2019-09-22

多倫多文教中心15日辦理民俗文化種子教師「傳統小吃」在地培訓課程，由去年度參加僑務委員會暑期海外民俗文化種子教師回國培訓班梁亞雄及其四人小組擔任講座，教授傳統小吃「八寶飯」和「龍鬚糖」的製作及創新做法。

當天教授及分享傳統八寶飯和龍鬚糖做法，梁亞雄首先從八寶飯及龍鬚糖由來分別說起，八寶飯可上溯至周武王在八位賢臣幫助下，推翻殷商王朝，慶典中御廚用八種珍品製成八寶飯，以美食犒賞有功大臣，後被視為宮廷珍品，供歷代權貴享用，至清末仍為慈禧太后獨享，八國聯軍進犯北京，慈禧倉皇逃命，御膳房解散，八寶飯的製作方法因此流傳民間；至於龍鬚糖有宋、明、清三種不同傳說，主要均由宮廷御廚拉製麵線糖做甜點，皇帝賞賜妃子，並賜名「龍鬚糖」因此遍傳天下；服務小組成員趙彬等在現場指導製作「八寶飯」，現今八寶飯內容物可因地制宜，隨個人喜好增減，甜鹹不拘；製作「龍鬚糖」拉糖訣竅是左右使力平均，才不易拉斷，糖條從一條變兩條，兩條變四條，四條變八條 ，一直拉到像線一樣細才算完成，學員被要求至少拉糖十次，成品媲美市售龍鬚糖。

活動中，文教中心主任孫國祥、副主任董至中亦出席致意，孫國祥肯定梁亞雄於接受僑委會民俗文化種子課程培訓後，服務社區，使所學得以傳承，也落實種子教師訓後服務的目的，當天參訓學員包括華語文教師及對傳統美食小吃有興趣的社區人士共35人。



多倫多民俗文化種子教師在地培訓 臺灣傳統小吃飄香1



多倫多民俗文化種子教師在地培訓 臺灣傳統小吃飄香2