

高雄市第一社區大學

■課程名稱：「多元台灣～南洋媽媽的拿手好菜」

■講師簡歷：

劉美芳講師：高雄醫學大學護理研究所畢、輔英科技大學護理系講師

吳秋娥講師：印尼高中畢業、高雄市旗津區外籍配偶姐妹服務據點副會長

（助教）張美美：印尼籍姐妹

（助教）張美蓉：印尼籍姐妹

■課程理念：

1. 由於東南亞籍新移民女性來自於普遍被台灣人認為是經濟條件不佳、生活水平較差的國家，像是印尼、越南、柬埔寨、泰國等，這些固有的刻板印象，致使新移民女性時時刻刻接收到許多不友善的質疑。提升姊妹的語言能力是從事新移民女性工作很重要的一環，但同時我們也必須看見他們身上所蘊含的文化內涵，其實是他們在台灣生存的利器，只是缺乏一個轉化和再利用的機制，讓他們可以不再受中文能力的侷限，展現其文化實力，進而突顯東南亞文化的豐富性，進而促使台灣民眾及新移民家庭對於多元文化的型塑。
2. 飲食為瞭解異文化最難適應也是最容易切入的方式，新移民女性嫁來台灣後，為了能早日融入台灣的生活，讓台灣的家人可以接納他們，很努力地適應台灣的飲食習慣，學習台灣的煮菜方式；但反觀台灣的家人，經常是排拒了解、接觸東南亞的飲食，甚而站在文化優勢的位置，對東南亞的飲食文化加以評價，然而在目前街道坊間越來越流行的異國餐廳，也透露出台灣民眾對於異國食物的好奇與接受度的改變，因此我們期待透過飲食這個媒介，為新移民女性與台灣民眾之間搭起一道深化友誼的橋樑，並在新移民擔任助教說明、示教等歷程中，翻轉其『被照護』及『被教導』之被動的角色與地位，站上講台述說自己的文化與故事，成為『教導者』，強化與深化新移民的生活適應與自我效能外，亦引導外籍配偶台籍丈夫、家人及其社區民眾來了解與探索東南亞各國的歷史與文化，作為多元文化瞭解的初步體會，促成新移民與新移民家庭與社區的多元文化型塑與教養。

■課程寫真：



高雄市旗津區是一個外籍配偶最多的行政區，為培力當地姐妹對於多元飲食文化之推廣，邀請在地組織一起為多元文化紮根，也促進當地居民認同外來文化。



課程進行方式先介紹食材，再談食材與當地故事，圖為老師將食材分好數量提供學員回家看圖作印尼料理。

參與此班的學員有幾位男士，有夫妻檔與姐弟檔，甚至有遠從美濃來的劉大哥每星期開著他的貨車到旗津參與課程。





有幾位媽媽熱中
南洋菜，不論寒
流或是下雨天永
不缺席，對於課
程的安排甚為滿
意。

■課程大綱：

週次	課程內容
第 1 週	相見歡~課程與東南亞地理環境簡介
第 2 週	家家有本難念的經~我與我的台灣家庭-婆媳、夫妻、親子關係
第 3 週	從印尼、越南料理分享家鄉的文化~印尼、越南歷史與文化介紹
第 4 週	越南法國麵包—越南歷史/殖民與戰爭的記憶
第 5 週	法國麵包料理實作與文化交流
第 6 週	越南生菜春捲—個人歷史的述說/我的家及我的社區
第 7 週	越南生菜春捲料理實做與文化交流
第 8 週	越南紅燒魚—成為母親/坐月子
第 9 週	越南紅燒魚料理實作與文化交流
第 10 週	印尼黃薑飯--初為人母的喜悅/滿月禮
第 11 週	印尼黃薑飯料理實作與文化交流
第 12 週	越南香茅雞—在地食材/土地與食物

■效益評估：

1. 配合多元文化融合政策，推動台灣與新移民婦女母國文化交流。
2. 培力新移民婦女勇於向臺灣人介紹與推廣母國文化。
3. 共構多元文化體驗分享與交流的平台，提升台灣人對於多元文化認知的深度。
4. 藉由新移民女性教授台灣人其母國料理作法，提升其在夫家的地位，也讓其台灣家庭能接納其母國文化。