分組活動:食物的故事

填飽肚了也是吃，細嚼慢嚥也是吃。吃可以是單純的為口腹之欲，那好打理，三明治配咖啡我都可解決一餐。麻煩的是飢渴於心靈的不滿足。我曾為了一碗加薑汁的熱傳統豆花，繞遍台中市，終於以為薑汁的味道對了，一匙的豆花腦飄浮著雪白花生，一定是了。哪知一入口，卻失落了，旁邊陪我尋找的人，急切地問：「是嗎？是這個味道嗎？」「嗯。」我假裝食物在口地含糊其聲…

那一刻才懂，汲汲尋找的不是味道，而是味道中的日子。只怪天不夠冷，不是北台灣海角小鎮的濕寒，我也不是孤單一人，取暖於學生的書桌前…我感念的是，當年離家工作，家教學生的母親知我過敏，必在家教結束的冬夜，送上一碗熱騰騰的薑汁豆花…再吃一口豆花，我真的得說的是「謝謝」，而我了解，美好的滋味，記住了就好…

這是我的食物故事，你們一定也有好多好多屬於自己的食物故事。我們也來辦一場班上的「盛宴」，這個「盛宴」不一定要多盛大，只要它有個趣味，有個故事，或介紹的是製作食物的那個人…

一．分組，每組每人各擬一份菜單─無法抗拒的口舌缠綿：

每人準備一項喜愛的食物分享，最好是具有有故事性的，事先做好食物本事：或是源流察考，或是情感寄託，也可以是作法陳述（若是家中祖傳祕譜，可千萬要詳加記錄，難得），當然也可以是單純的喜歡，那麼請呈現這道美食的紙上味覺…

二．盛宴進行式：

分組（一組約五人是最佳狀況）進行：

Ⅰ．場地佈置、音樂：依每班孩子的癖好，就交給他們吧…

Ⅱ．分享食物及故事─

分組由組員一個一個地介紹自己準備的食物，所以活動中每人的分享包括三個部分，食物、紙本報告、口頭報告。

我非常期待這堂課，一定會出現感人肺腑的屬於阿嬤壓箱寶的故事，或古老灶下的傳奇，甚至會勾引起我們對自己家族淵源的好奇，更有可能是一代美食大師的潛能正蠢蠢欲動…

學生們製作的食物本事，分組裝訂成冊，可嘗試同一組定個共同主題（例如：鄉野傳奇─野味介紹；阿嬤的灶腳─懷念的滋味；異鄉異香─各國食物介紹……）替這份報告取個美美的名字吧，下次寄給總統當作國宴的參考……哦，夢作大了！