

111 至 112 年美感與設計課程創新計畫  
111 學年度第二學期美感智能閱讀計畫

## 成果報告書

---

主辦單位： 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 臺北市民族實驗國民中學

執行教師： 陳明瑩 教師

---

# 目錄

## 一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標

## 二、執行內容

1. 課程紀錄
2. 教學觀察與反思
3. 學生學習心得與成果

## 三、同意書

- 1、 成果報告授權同意書

# 美感智能閱讀概述

## 一、基本資料

辦理學校	臺北市民族實驗國民中學
授課教師	陳明瑩
教師主授科目	國文
班級數	3 班
學生總數	52 名學生

## 二、課程概要與目標

課程名稱	學習成為無冕王的我們				
施作課堂 (如：國文)	國文	施作總節數	10	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民小學____年級 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <u>8</u> 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學____年級 <input type="checkbox"/> 職業學校____年級

### 1. 課程活動簡介

民族實中八年級第三學季，國文生態課定調主題「報導文學」。

一系列培訓課程，讓這群八年級孩子在幾個月內蛻變，抹上記者架式，完成貨真價實、不愧對受訪者的報紙作品。

第一步：邀請民視主播陳妍伶為孩子們劃開傳媒路，傳授採訪眉角。孩子們明白了：「原來採訪問題要這樣設計；原來採訪庶民，能透過報導視角讓對象變得具可讀性；原來新聞稿與作文有極大差異性；原來一張好的採訪照片，能夠勝過千言萬語。」

第二步：社區學者莎莎牽線幫忙，邀請蟾蜍山四位住戶媽媽擔任受訪者。好蟾蜍工作室悉心協助，提供受訪者背景資料、中介照片授權，因此壯大孩子們的訪綱基模，幫助他們逐步揣摩、修正採訪題目。

第三步：人物專訪穿上飲食文學的衣裳，記者會現場，媽媽們講述生命故事，穿插手路菜烹調、私房食譜介紹，報導至此變得色香味俱全。

第四步：美感教育單位提供足量的安妮新聞報紙示範，孩子們有了書寫規準和架構想像，對於排版更有感，也打開欣賞報紙美學的雙眼。

這群孩子以精彩的報紙成果，證明他們有多麼享受這堂學習歷程，值得掌聲！

## 2. 課程目標

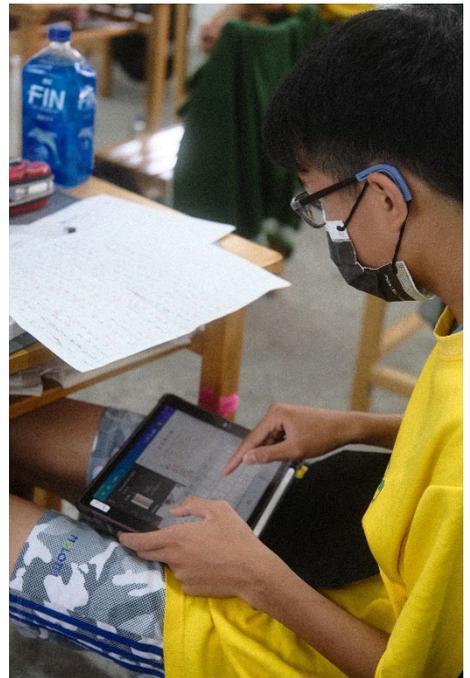
1. 學生能認識報導文學，掌握取材技能及撰寫筆法。
2. 學生能妥善分工採訪任務，各司其職，蒐集素材。
3. 學生能透過安妮新聞引導報紙美感及編排架構，產出報紙作品。

## 執行內容

### 一、課程紀錄

#### 1. 課程實施照片 (請提供 5-8 張)





## ● 記者，說故事的人

日期 112年3月17日  
時間 8:40-10:40  
地點 民族實中三樓會議室



講座 陳妍伶主講

辦理單位  
民族實中研發處、國文科陳明盛老師、李博閔老師

## 2. 課堂流程說明

帶領學生共讀安妮新聞每期人物專訪，讓學生認識報導文學。透過安排新聞從業人員演講，讓學生掌握媒體識讀及採訪眉角。接著，學生熟悉受訪者背景資料，進行採訪記者會前置作業分工，完成訪綱、訪題。記者會中，學生模擬專業記者，進行提問、紀錄等資料蒐集。後先撰寫逐字稿，再逐步刪修完成採訪稿。透過安妮新聞報紙的美感視野及編排架構，學生得以想像報紙版面設計的框架，完成圖文並茂的成果作品。

## 二、教學觀察與反思

1. 本課程以安妮新聞人物專訪頁為授課主軸，因此若編輯群可提供受訪者資料、採訪花絮等影音紀錄，能讓學生得到更多啟發。
2. 學生普遍正向回饋，安妮新聞編輯主題素材，十分吸引國中生同儕，能在閱讀中，習得排版設計及文字流暢度，有助增加新聞編採能力。
3. 學生表示報紙畫風及設計，會影響受眾閱讀動力，因此發現美編、排版的重要性。另外，也掌握到留白的技巧，透過插圖、鮮豔的配色、貼近同齡的主題，就是抓住讀者眼球的第一步。

### 三、學生學習心得與成果

SKN便條紙報社 蟾蜍好食記者會

## 蟾蜍舊居我的家 山腳下的回憶錄 - 小華姐專訪



小華姐的家(照片由賴恬希拍攝)

### 和爸爸的感情是打出來的

小華姐的媽媽來自上海，爸爸是職業軍人。爸爸小時候貪玩，從中國自己搭船來到台灣，在台灣無依無靠、也沒有工作，淪落到沒錢吃飯、流落街頭，看到當兵就有飯吃，便決定從軍，在以前是軍眷的寶藏巖認識了小華姐的媽媽。小華姐的外公從上海來到台灣的十三行工隊從軍，所以媽媽11歲來到台灣後就住在寶藏巖。外公覺得寶藏巖附近都是軍隊，女生在蟾蜍山比較安全，就和妻小一起搬到蟾蜍山，爸爸跟著追過去，用當時的幣值約2-3千元買了三坪大的小房子，成家後一直加蓋，變成現在的模樣。

談到小時候和爸爸的回憶，小華姐面帶笑容的提到，她的爸爸為了吃飯才去當兵，不喜歡受人控制，又喜歡打抱不平，所以在軍營中階級沒有很高，但有著軍人的個性，所以家裡管教很嚴。學校的同學大部分都是鄰居，在學校不乖，回家被告狀，就會被爸爸拿皮帶打。小華姐笑稱和爸爸的感情是打出來的。因為她是家裡最小的孩子，和第一個兄弟相差9歲，在哥哥姐姐出去上學的時候都和家人伴在一起，所以感情也比較好。

小華姐從10歲開始跟外婆一起去市場買菜、學做菜，長大後則跟爸爸學習。小華姐笑著說媽媽不會做菜，只負責吃。因為外婆說娶媽媽的條件，就是要學會煮所有菜餚，因此把手藝都交給女婿。在和爸爸的回忆中，印象最深的是爸爸不讓孩子們進廚房，所以想要學做菜只能幫忙洗碗、洗菜，才順便在旁學習。特別是過年時，因為要招待很多，爸爸很早就開始準備，那時就可以幫忙端菜和擺碗筷。小華姐也驕傲的說全家只有她學到爸爸的手藝，所以和爸爸的感情最好。



小華姐在接受採訪時面帶笑容(照片由賴恬希拍攝)

### 小華姐(本名王湘悅)

蟾蜍山早期軍眷居民，現居蟾蜍山山腳下的煥民新村。過去她曾就讀民族實中。目前經營個人粉絲頁「王家小館私房菜」分享上海味菜譜，同時兼任蟾蜍山手工皂的講師。

王家小館 私房菜 王湘悅 攝影 賴恬希  
王家小館 私房菜 王湘悅 攝影 賴恬希  
王家小館 私房菜 王湘悅 攝影 賴恬希

小華姐健談大方，圓圓的臉上總帶笑容。採訪一開始，小華姐指給我們看他的家所在位置，她笑著提到，家裡和學校之間有兩層圍牆，讓她不用繞到校門口就可以直接翻進學校，翻了三三年都沒有人發現。

採訪：溫凱名、鄭至伶  
歡迎海報：賴恬希、鄭至伶、陶貝蕊  
麥克風排：陳承  
報紙美編：陶貝蕊  
報紙文字貼：鄭至伶  
撰稿+報紙初步編輯：賴恬希

### 最好的記憶是人

從小住在蟾蜍山的小華姐說，她的家族在蟾蜍山住了五代，她是第三代。提到對蟾蜍山眷村的記憶，小華姐毫不猶豫的回答：「對我來說，最好的記憶是人」，因為從小住在蟾蜍山，左鄰右舍都是從中國各地飄洋過海來到台灣，有緣大家聚在這裡，從小都一起長大，就像一個大家庭。現在的台北，大家都忙工作，工作和上學的地點也和家有一段距離，人與人之間就少了蟾蜍山聚落的人情味。有美食互相分享、學校誰不乖互相告狀、誰回家被打被罵都聽得到、逢年過節一起慶祝、偶爾去同學家裡吃晚餐.....。這些都是現在少有的，小華姐最懷念的一蟾蜍山記憶。



蟾蜍山和山腳的煥民新村(照片由賴恬希拍攝)

童年時期的蟾蜍山很熱鬧，小華姐提到他們小時候都玩芒草，山坡上一整片，割草後變得短短的，大家就可以用大臉盆或浴缸，坐在裡面從山坡上滑下來，像玩溜滑梯一樣，這些都成為她童年的趣味回憶。逢年過節，例如端午節，每家做出來的粽子口味和煮法、包餡都不一樣，可以吃到很多口味。過年時，隔壁家會曬臘肉，就像晾衣服一樣掛在庭院，有些調皮的男生還會用美工刀去割一小片下來偷吃。

國中讀民族的時候，非常多班，一個班40幾個人。因為學生人數在是太多，老師根本管不了，學校會廣播誰誰誰不要在走廊上玩球、誰誰誰不要奔跑，在家裡都聽得到。所以小華姐也說，在學校根本不可能和同學談戀愛，一起長大，發生什麼事也全部都知道，大家就像家人一樣。

### 美味真的很簡單

今天小華姐為我們帶來了美味下飯的日式燒肉丼飯，小華姐說煮這道菜只要會煮白飯、開瓦斯爐、用菜刀就可以了，是非常簡單好做的一道料理，很快可以上桌。之前家裡很多小孩，若有籃球隊的球員一起吃來吃晚餐，這道菜好吃又下飯，而且很有飽足感。



小華姐為我們帶來日式燒肉丼飯(照片由賴恬希拍攝)

### 作法：

1. 逆紋將洋蔥切條，加入橄欖油炒香
2. 加柴魚粉或柴魚醬油調味
3. 加水等待煮沸
5. 加入五花肉片或火鍋片肉
6. 邊攪拌炒至微熟，邊加入鹽巴、柴魚粉和醬油調味
7. 煮至醬汁滾，即可享用

這道菜上桌後，每個同學都搶著要，營養午餐的白飯也被搶光光，真的是一道美味又下飯的家常菜。就像小華姐說的，光是聞到炒洋蔥的香味，大家就餓了。SKN



日式燒肉內片(照片翻自王家小館私房菜粉絲頁https://reurl.cc/g0CMkv)

2023/03/26

北市民族 - AKA 我們好願報社

## 關於葉媽可能讓你很驚訝的POINT

### 蟾蜍好食記者會

蟾蜍山媽媽們在客廳的日常生活?

蟾蜍山媽媽們，畫蟾蜍山繪《我家住在蟾蜍山》並運用的在地食材創作料理，備前做健康餐。蟾蜍山大客廳的展覽第一年做蟾蜍山簡介，讓大眾認識蟾蜍山。第二年主題是我家三坪半，把蟾蜍山的居家建築運用模型做出來。第三年則是「水城台北」，展現環湖公圳的風采。在這裡，社區發展協會是扮演很重要的角色，他們辦活動及展覽，讓大眾更有向心力，一起照顧社區、互相幫忙。



好媽媽工作室提供

目前住在蟾蜍山遇到的問題?  
保存運動在做些什麼?

葉媽說住在蟾蜍山沒有生活不便問題(因為物價低生活並不困難)，反倒是蟾蜍山這塊土地有很多問題，也就是現在所謂的保存運動。根據葉媽所說，早在民國70年，台料大就有想要收回這塊土地地做開發，直到好媽媽工作室開始保存運動，目的是為了保存現在少有的山城眷村，保存他們長年累月的家。為此好媽媽工作室與土地所有權人及政府開始協商，每到公聽會時，蟾蜍山的長輩們都會去到場，在現場訴說他們在這裡的記憶，經過多次抗議及協商，才終於讓蟾蜍山社區以文化資產的身分保存。

如果要帶民族實中的同學到蟾蜍山一日遊，葉媽怎麼安排行程?

首先帶同學們到蟾蜍山大客廳社區導覽，第二站是環湖公圳小孩以前會在這裡玩，第三站到產業改良場。(這裡現在在師大分部的後山)採食菜給營養餐吃，第四站回到蟾蜍山觀察豐富動植物生態(許多保育類如山光鳥等等)



好媽媽工作室提供

聽說葉媽以前的工作是車掌小姐?而且很多故事?  
葉媽年輕時看到報紙上，台北在應徵車掌小姐，於是來到台北。當時台北只有一家客運公司「台北市營客運公司」(今首都客運)。當在工作時遇到先生，先生是戰亂時來台的軍人，因找尋其他工作而去當公車司機(當時司機的薪水比軍人高很多)。客運是每站都要停車小姐剪票，因此會出現司機不等車掌小姐上車就開走的荒謬情況。不過當時葉媽在工作時，遇到最大的問題其實是扒手，每到人多(像公館這樣的終端站)就會有扒手混在人群之中偷東西。



葉媽提供

## 走進時光廊道探訪蟾蜍山上的思梅姨

笑死報社出版



探索以前的思梅姨

公公以前經營的臭豆腐攤生意超好每次都要排長龍，雖然是小小的鐵皮屋搭建，一盒3大塊才5塊錢親民又美味的美食!沒有店名，但可以說是當時的高級貨，一大口的臭豆腐搭配一大口清爽的泡菜，讓人一口接一口停不下來!



### 找到雞捲美味的秘密

第一步：切洋蔥 ● 切成丁

第二步：把豬肉放到鍋子裡 然後加調味料

第三步：把粉跟豬肉裡一捏 讓調味粉入味 (加魚漿)

第四步：把豆腐攤開 然後處理好的豬肉放上 用手調整成長條形

然後把它捲起來，之後

再把多餘的部分切掉

第五步：下油鍋煎啦~



笑死成員拍攝

笑死報社

# 蟾蜍少女養成記 - 葉媽媽



照片來源:典藏台灣

## 一.葉媽媽以前的職業竟是車掌小姐？！

很多人都不知道，葉媽媽年輕時竟然做過當時女生最嚮往的工作-車掌小姐，車掌小姐是1990年時盛行的職業，通常負責剪票及台行李等工作。

民國47年，台北市僅有一家公共汽車首都客運，其中林南站最常發生糾紛，常遇到扒手，扒手大多是在寶藏巖的退伍軍人，哪站人多他們就從哪站上車，通常不會單獨行動，至少三四個人一起。人多的時候，甚至會五個人一起行動偷偷伸手到別人的口袋拿錢包。葉媽和其他車掌小姐站在後面目睹一切但不敢發聲，有一次在一個上班的尖峰時刻，總統府衛衛陽路口站，葉媽親眼看見上班族錢包被扒走，一轉身葉媽抓住扒手而扒手迅速將錢包丟給銅板幫忙上班族拿回私款這件事讓她到現在都非常難忘。

## 二.葉媽媽私生活真心話大公開

葉媽媽現在居住的房子，其實是台科大協助爭取的，校方有感現在眷村留有這道小規模，已經找不到了，想保留這一道風景，變像政府申請修復眷村。我們問葉媽媽，「有沒有想過搬家」葉媽媽的回答是，這裡環境，跟鄰居也很熟，住在綠色植物中可以散步聊天，呼吸乾淨的空氣很舒服。若往大樓，就少了一份人情味，多了一份隔閡。

## 三.葉媽媽的蟾蜍山夢想藍圖



照片來源:蟾蜍山工作室

蟾蜍山社區改建好之後，還不知道怎麼有效利用台北市文化局給的資源，葉媽媽希望有藝術氣息的年輕人可以定居在蟾蜍山讓文化以藝術的方式表現，而我們身為學生能為蟾蜍山作什麼呢？葉媽希望我們長大後能，用自己的專長來幫助蟾蜍山，教導蟾蜍山居民一些技能，現在，我們能做到的就是採訪記錄蟾蜍山的故事，讓更多人知道。守望蟾蜍山，從你我做起。



## 葉媽媽的私房菜..

### 艾草煎餅

- 一.食材:  
艾草  
食用油  
水  
麵粉
- 二.開始料理:  
(1).切碎艾草  
(2).把切碎的艾草加入麵粉  
(3).之後加入食用油跟水,均勻混合  
(4).把鍋子加熱,加熱後倒入食用油  
(5).均勻混合後,把麵糰放進鍋子裏煎出金黃色,就可以出鍋了



(葉媽認真的為我們做示範)



(看起來是不是很像啊...<<)

照片來源:自行拍攝

## 四.葉媽媽私房菜進會加上...?!

搬來蟾蜍山以前，葉媽不太會作菜，因為年輕時認真投入於課業，直到有了家庭，結識了人很好的鄰居陳爺爺、陳爺爺是四川人，教葉媽作四川菜，並拿家附近的艾草，作成艾草仔粿。以前在家鄉吃過類似艾草仔粿的粿，但食材不適用艾草，是用土藕子調味，叫青草粿，現在因為用愛她代替，叫草仔粿。

## 五.葉媽媽最想做的是

為什麼想保存蟾蜍山，保存蟾蜍山的意義是什麼？蟾蜍山的景色很好，住在蟾蜍山裡很安靜，空氣很好很舒服所以葉媽媽覺得蟾蜍山值得保留下來拍攝蟾蜍山。葉媽為了保存蟾蜍山作了很多，也找過導演拍攝蟾蜍山。目前最大的問題還是資金，但現在這些問題有蟾蜍山工作室的人員幫忙處理，向政府申請資金和各種資源。



照片來源:自行拍攝

### 蘿蔔燉肉

- 一.食材:  
肥肉  
瘦肉  
白蘿蔔  
醬油  
鹽巴  
沙拉油  
白胡椒  
水  
冰糖
- 二.開始料理:  
(1).先切肉  
(2).肥肉炒完換瘦肉炒一炒  
(3).白蘿蔔在下去炒  
(4).放醬油和白胡椒和加一點水,最後加入點醋之筆冰糖,炒出香味就可以出鍋了



(香味溢出蓋著了啦)



照片來源:自行拍攝

(大家一起做一道菜的感覺真棒)

17報社

## 台北不為人知的後花園-蟾蜍山

2023.4.13

### 來到蟾蜍山的原因?

民國47年我來到台北工作，91年結婚，那時不常在台北工作的老舊區，沒在一起工作的同儕我搬來蟾蜍山，當時我身上錢不夠，那棟房產要兩萬多，但是當時我的月薪只有七百元，所以向朋友借錢，搬到那棟房，並搬入了現在的蟾蜍山。



(圖中來源:葉媽媽提供)

### 自從搬進蟾蜍山後至今山景的變化?

蟾蜍山改變很多，以建築為例，蟾蜍山在日治時期時日本政府建了養賢試驗所，因此有留下日式宿舍，後經政府派人拆除，拆後又建了便宜房子，但外觀十分破舊，里長重新整理後，改造成現在看到的空地，拆遷運了整片新建物，就是現在所見的「蟾蜍客廳」。

除了建築物的改變人口也有許多變化，從前居民很多，所以這裡還曾辦過商業市場，有販賣各式各樣的小吃，每到傍晚，大家會在環山洲道的柳樹下休息、聊天，當時環山洲道不叫環山公路，水源湫湫乾淨，我和其他婦女常在此洗衣，民國67年後就在也看不到這樣的景象了。



(圖中來源:文化局與文史社提供)

### 蟾蜍山廢屋難忘的往事?心情如何?

有一次有人家廢屋了，因為是日式建築，因此一棟屋不可收拾，一整排的屋子就化為廢墟，在那之後原屋在的的居民有一部分搬走了，我有著原屋的即景日式宿舍因為過去環境變遷得真的可惜，這不禁令我想起兒時的往事。

升上初中，我住在叔父家一段時間，叔父家是日式房屋，對比那排房屋我覺得有一種「獨一無二」的感覺，可能是我爸爸自覺自強吧，我覺得日式建築特別美，住起來也特別好。所以我看見日式建築在我眼前環境時除了感到惋惜，心中也有一股難以用語言形容的酸澀，我想那份酸澀中夾雜了哀傷，旁觀了回憶，更多的是對那排日式房屋的眷戀。



(圖中來源:林嘉慶、林以祥/攝)

### 你希望蟾蜍山未來變成怎樣的地方?

我建議山上老舊的建築重新整理，不要破壞原本結構，也希望此處能發展藝術，利用現今的寶藏巖，發展文創商店等等，但新時代的文化注入，跟長者經營相互結合，達成「年輕共居」的概念，長者能夠在不失傳統的情況下接受新文化。

### 昔日與現今的蟾蜍山生活您較喜歡哪一種?

我喜歡從前的生活，生活步調慢，治安好，不用擔心遇到壞人，物價低，距離感極少，生活很簡單，鄰居之間如同家人一般，就算時隔多年不見，遇到時也依然會打招呼，從前這種讓我彷彿回到兒時的階段時光。



10名會員於803不合作  
圖中來源:陳曉雲老師/攝

## 葉媽的料理小教室~

### 蘿蔔燉肉

- 食材  
白蘿蔔、豬肉、絞肉、  
蒜頭、八角、  
醬油、少許糖

### 作法如下



Step1 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)



Step2 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)



Step3 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)

加入八角、蒜頭、醬油後加入熱開水並加入白蘿蔔一起燉煮



### 艾草煎餅

- 食材  
艾草、麵粉、  
鹽、水、油

### 作法如下



Step1 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)



Step2 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)



Step3 (圖中來源:葉媽媽提供/攝)

加入油並熱鍋，之後把麵糰放入鍋中煎至兩面微焦即可

