

台北植物園志工服務及解說活動報導

活動日期 -- 103 年 5 月

五月份主題—香料植物

春天後母面，已是晚春，但氣候的變化卻是無法測度，昨天還短袖，今日卻要添衣了，俗話說：未吃五月粽、破裘不甘放，老祖宗的話真是智慧的累積哪！。5/4 值勤覺得現在是一天一季節，而誇張的是 5/18 的值勤卻是一天內有四季，突然的驟雨、偶而露臉的陽光、悶濕的揮汗中卻來陣陣的冷風，吹得落葉紛飛，吹得要兜緊衣服。這一切莫明其妙的反反覆覆，卻意外的將竹籬笆內，那棵玉蘭花的滿樹香氣，抖散在空中，循著嗅覺挑逗著每個人的驚喜。原來這棵玉蘭花樹這麼高大呀！

五月份因有母親節變得溫馨，而母親的身影在廚房顯得偉大，有人說最好的醫院是廚房，最好的藥物是食物，而調味香料可增進食物的美味，達到食療勝藥療的境界，所以可見其舉足輕重的地位了。今年度植物園解說的主軸是”植物與人類文明”因此本月的主題香料植物，我們就聚焦在調味香料，畢竟民以食為天呀！讓我們跟隨著這個月的活動，回顧這些改變世界歷史、引發了航海興趣，也讓霸權殖民擴張，與人類文明息息相關的香料植物吧！

一.開場

雖是個陰雨不定的天氣，卻不改遊客們的興緻，因為植物園導覽主題的月月變，給大家來植物園的理由，而且莫不充滿好奇與期待，所以每次假日九點不到和平西入口圓環常常是人聲鼎沸，這樣的人氣給植物園帶來了無限的生氣，一草一木不再是沉默的花樹，而是不停的和周邊的遊客們呼應著。

救國團陳老師總是義務的在活動前，先帶領大家做有趣的團康，一方面等待一方面做為活動即將展開的熱身。在沸騰中金敏老師出場，說明香料在世界各地生活上是不可或缺的物品，食物中的香料、木乃伊裡的香料、古墓中薰爐的香料、醫藥使用的香料、引發戰爭的香料…等。話說間，素芳組長化身凌波仙子，拎著一串紙鶴翩然飛繞全場，啊！八角味道！啊！五香味道！啊！肉桂味道！在一陣驚呼中，展開了香料植物的追尋之旅。

二.駐站一(活動二:看我、聞我。活動三:花枝招展)

這一站的道具林林總總一大堆，還好游老師一夫當關，瓶瓶罐罐井然有序，透過解說再來看看和聞聞它們的真面目，每一種香料都引發大家美好的回憶，美香老師也湊一腳的東聞西聞，突然大叫，哇！這丁香的味道是看牙科補牙的味道！在一片笑聲中，大家一致贊同，真的地！！

文俊老師問為什麼買宜蘭三星蔥？因為蔥白長。難怪種三星蔥的地，總是一畦畦的隆起，上面再覆蓋稻草，原來是讓它不晒太阳增加蔥白的長度呢！那麼蔥白是莖還是葉？猜來猜去原來是葉啊！

永芳老師教大家如何聞味道，不要用力的吸聞，而是要優雅的用手摀著聞。旺旺老師問蒜頭怎麼用時，小朋友不假思索的回答，吃香腸用的，惹得大家哈哈大笑！果然食物最使人有甜蜜的共鳴。透過老師們的解說，大家瞭解香料植物在其花枝招展的背後，提供了那些部位來讓人們使用。

三.駐站二(活動四:婀娜多”椒”。活動五:”三桂”入關)

這站展示八種椒，趁此機會將”椒”看清楚說明白，麗華老師指出，古有”小小胡椒貴勝金，歐人竟致動紛爭。席間調味稱佳品，暖胃除寒譽古今”的詩句。足見椒之”椒”貴。胡椒依其採收時間和製作方法的不同，可得出白、黑、綠、紅胡椒，也各有其用途。維英老師在介紹山胡椒時，分送每人一粒請大家先嚐嚐它的味道，感受一下它的辛辣芳香

台北植物園志工服務及解說活動報導

味。泰雅族與鄒族稱山胡椒為馬告，它是原住民眼中的瑰寶，像我們熟知的馬告香腸、馬告雞湯都是用山胡椒來做調味香料的。認識了這五種胡椒，請問你今天”胡”了嗎？

秀珍老師在談及辣椒的時候，想起了有次吃三杯雞時，誤挾辣椒吃了，一時辣到火冒三丈，狂喝水也沒用。小遊客說辣到喝水沒用，要喝牛奶才可以制辣。接著大家熱烈分享，辣椒水澆植物可驅蟲，辣椒水塗在奶嘴上可嚇阻小孩吸奶嘴，灌辣椒給火雞吃，可防火雞被蚊子叮咬…等等，真是五花八門呀！接著仰恩老師介紹花椒和彩椒。花椒依顆粒大小，可分大椒和小椒，大椒又叫大紅袍，小椒則稱小黃金。它們入饌調味可去腥增香氣，且麻辣持久，這時有北京來的遊客說他們每次牙痛時，都是用花椒粒塞牙洞，就會舒服些。至於彩椒則因色彩鮮艷甜度高而令人喜愛，涼拌時加酸梅粉而風味絕佳，所以說嘛！彩色人生要加酸梅粉喔！！

福和老師和家蔚老師二人，一搭一唱的來詮釋”三桂”——桂花、肉桂、月桂的異同。其中月桂的故事，讓大小小小一群人沉醉在阿波羅和達芙妮的愛情故事中，久久回神不過來。這次才發現這二位黃金拍檔，說故事的功力可是一流呢！

四. 駐站三(活動六:香料香包保平安)

大家一起來動手，依著自己喜愛的味道，做出屬於自己的香包。本月活動非常感謝寫學習單的翠萍、翠薇老師，從買胚布、剪、縫、燙，不厭其煩的做出一個個小布袋，讓大家可以方便的來製作香包。在5/4日的活動，因來的人太多香袋不夠，還好我們有神機妙算的副組長麗英老師另準備了Q版的香包袋，使得大家都能盡興。真的感謝麗英老師的有備無患啊！

遊客們每個人蓋上自己選擇的祝福圖案，裝入自己喜愛的香料粉，再以雙套結束住，最後再繫上蝴蝶結做裝飾，香包完成後心中有掩不住的喜悅，也祈願大家都平安健康！

五. 帶隊老師：

辛苦的帶隊老師們，除了進站外，還帶著大家在園區尋尋覓覓，只為一窺香料植物的倩影，如：豆蔻、蘭嶼肉豆蔻、香茅、土肉桂、錫蘭肉桂、桂花、薑黃、澳洲茶樹、大葉田香草等。

老師們也補充了：五香→八角、丁香、桂皮、小茴香、花椒。

五葷→蔥、蒜、韭、薤、興葉。

五味→酸、甜、苦、辣、鹹。

八. 分享與感謝

1. 謝謝永芳老師，為大家親手下廚作羹湯。讓我們享受豐盛的午餐。
2. 謝謝麗華老師，從家裡摘取桂花枝葉，做為解說的教材。有才女麗華老師認真的身影，每一次解說總是力求完美的準備，真是大家學習的典範。
3. 謝謝文俊、吉常、國明老師，利用午休時間，帶領大家逛園區看植物。辛苦了！我們敬愛的老師們。
4. 謝謝這個月的學習單作者翠萍、翠薇老師。
5. 謝謝照片提供者金敏、旺旺、文俊、素華與素芳老師。
6. 更感謝本月記錄美香老師，平易近人的文字敘述及身歷其境的活動照片。

台北植物園志工服務及解說活動報導

嗯!太多要感謝!就這句~~~第一組有你們真好~~~~~



最早抵達志工室的人……讚



活動前的暖身……好認真



金敏老師的開場引言



素芳組長...妳在點名哦?



服務團隊



服務團隊

台北植物園志工服務及解說活動報導



蔥薑蒜，傻傻分不清？有游老師在，不怕！



青菜在這？



說不完，用比的較快。



看我聞我，你最喜歡那一種？



認真的老師，最美。



桂花、月桂、肉桂…要講清楚說明白。

台北植物園志工服務及解說活動報導



太陽神和達芙妮的精彩愛情故事。



今日的黃金拍檔



秀珍老師問：誤食辣椒怎麼辦？



“三桂”要入關囉！



麗英老師教大家做Q版的香包



香包可別拿回家當滷包喲！

台北植物園志工服務及解說活動報導



旺旺老師教雙套結+蝴蝶結



歡喜做Q版香包



本月學習單的作者—翠萍老師



與好朋友們共享學習的樂趣



瓶瓶罐罐的香料



麗英老師特別準備的Q版香包

台北植物園志工服務及解說活動報導



小叮嚀跟我一起來！



國明老師

