

作者姓名	李知融
作品名稱	鹽个精靈
作者就讀學校	桃園市新屋區頭洲國民小學
指導者	李佩璇
影片主題精神闡述	<p>此部影片是客語動畫，以「鹽精靈」做為意象，引領觀者透過觀賞鹽漬食品的過程，進而理解傳統保存食物之方法，以及先民對於傳統生活不便所發展出的各種智慧結晶。</p> <p>符合國民小學課程總綱中「C3 具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化……」之內涵，可應用於生活、客家語文、社會、綜合活動……等課程中。</p>
心得分享	<p>看到影片開頭許多可愛的鹽精靈在做各種運動，想到我們班在上體育課的時候，覺得很親切。鹽精靈「修煉」的第一站是醃蘿蔔乾，之前我和媽媽有在一起製作過蘿蔔乾：一開始將切成一條一條的白蘿蔔塗滿鹽巴，然後放在通風的陽台曬太陽。我的任務是一段時間要去幫忙翻面，每天都會發現蘿蔔變小，而且越來越黃，剛開始我還很擔心是不是壞掉了，經過兩個星期變成乾乾癟癟的蘿蔔乾，也出現特別的味道。就像影片中鹽長老說的：「雖然我們個子很小，但我們的魔法可是很強大的。」看到醃漬過程食物的變化，真的很像魔法。媽媽用我們自己做的蘿蔔乾煎菜脯蛋，菜脯脆脆香香的，真的很好吃而且很有成就感，是我又快樂又美味的回憶。</p> <p>【鹽个精靈】是客語發音的影片，鹽精靈用可愛的聲音一直重複說著「修煉」、「蘿蔔乾」、「鹹菜」這些字詞，讓我忍不住邊看邊跟著念，在學習鹽巴醃漬食物的過程，還順便學到了客語，真是一舉兩得。假日回阿太家時，我用客語念「鹹菜、福菜、梅乾菜」給她聽，阿太誇我念得很標準、很厲害。阿太說他們小時候自己種菜，有時候菜太多吃不完，以前又沒有冰箱，所以會用鹽巴把菜醃起來，之後拿出來吃的時候，鹹鹹的配稀飯唏哩呼嚕就吃完，然後趕快再去幫忙種菜。豬肉是過年或大拜拜時才有可能會出現的，用鹽巴做成鹹豬肉，不是吃不完，是爲了可以保存久一點，一點點鹹豬肉配很多飯，比較省錢。</p> <p>【鹽个精靈】這部影片雖然不長，內容卻很豐富，而且說明醃漬食物的過程簡單容易了解又很有趣，我覺得很適合推薦給同學們欣賞。</p>