

作者姓名	張夏縈
作品名稱	鹽个精靈
作者就讀學校	臺中市南屯區大墩國民小學
指導者	羅婷
影片主題精神闡述	一顆顆小小的鹽是卻是發酵食材的重要元素，不可忽視它存在的價值，這個影片把鹽化身成精靈，藉由長老引導精靈努力工作，連結鹽對食物的重要性。而影片中的蘿蔔乾、鹹菜、福菜、梅乾菜等，不僅是食物，也是台灣客家美食文化的展現，認識它們的來源與製程特色，有助於客家文化認同與傳承。
心得分享	<p>一顆顆藍白色的神祕小夥伴是誰呢？媽媽說讓我看完後面的影片再猜猜看。故事一開始，一位帶著魔法帽的長老告訴藍白色神祕小夥伴說「雖然我們個子很小，但我們的魔法可是很強大的」、「人類有好多好多事情都需要我們幫忙」，接著它們就依照一張地圖展開旅行……。在長老的帶領下，它們闖過三個關卡。第一關，藍白色神祕小夥伴跳進白蘿蔔，努力工作後，變成蘿蔔乾，媽媽請我猜猜看，藍白色神祕小夥伴是什麼呢？我不是很確定。到了第二關，它們地個子太小了，只好用彈跳床跳進一個好高的甕，甕裡面有好多綠色蔬菜，媽媽說這是芥菜，神祕小夥伴努力工作後，芥菜變成了鹹菜，媽媽又請我猜猜看，藍白色神祕小夥伴是什麼呢？我終於猜到了，會讓菜變鹹鹹的，就是「鹽」！原來這一顆顆藍白色的神祕小夥伴，其實是「鹽」，我想叫他們「鹽精靈」。「鹽精靈」可以把豬肉變成鹹豬肉、更特別的是，太陽和風一起加入一起變魔法，把曬乾的鹹菜變成梅乾菜，我才想起來，之前在阿嬤家吃到一道很香的咖啡色菜燉豬肉-媽媽說叫梅干扣肉，原來用的就是梅乾菜，端午節吃到阿嬤包的粽子裡，也包著小小的蘿蔔乾，為什麼阿嬤會煮這些呢？這時媽媽才告訴我，其實我是「客家人」。原來影片出現的「蘿蔔乾、鹹菜、福菜、梅乾菜」，都是客家人會在煮菜時常加入的醃菜，雖然我不會講客家話，現在才知道自己是客家人，但我透過這支影片認識了很多客家醃菜，還從影片學了一些客家話，例如：「我、福菜、魔法、豬肉」怎麼講，客家話的發音真的很特別很有趣。下次阿嬤在陽台醃蘿蔔、曬梅乾菜時，我也要一起看一起學一起幫忙阿嬤，媽媽說她也要跟阿嬤學客家料理，把客家文化美食傳遞下去，就像鹽長老告訴鹽精靈「雖然我們個子很小，但我們的魔法可是很強大的」，雖然我年紀很小、也不會說客家話，但我想要開始學習怎麼說、還想要認識好多客家美食，這是一顆顆藍白色的鹽精靈給我的啓發—小小的我還是可以發揮大大的力量。</p>