

作者姓名	王垣凱
作品名稱	鹽个精靈
作者就讀學校	苗栗縣三義鄉建中國民小學
指導者	羅尹君
影片主題精神闡述	<p>這個影片使用淺顯易懂的方式，帶入客家文化中使用鹽的食材及作法，讓大家對客家醃製文化又有更進一步的了解。對比現今社會爲了視覺上或味覺上的追求，過度使用化學原料進行醃製，客家文化使用鹽、太陽及風，利用大自然進行對食材加工，使食材依舊可以長久存放，並且有著多種不同的風味及吃法，食用上對人體也更加安全。</p>
心得分享	<p>我今天看了一部很好看的影片!裡頭有一群努力修煉的鹽精靈，他們努力的把白蘿蔔變蘿蔔乾、把豬肉變鹹豬肉、把芥菜變鹹菜/福菜及梅乾菜，看得我口水直流。鹽精靈們用修煉的方式，教導我們使用鹽去做許多美味的食物，同時也帶入了客家文化。這個影片讓我想起之前去參加幼幼客語闖通關時，跟爸爸一起塞福菜的經驗。我們把新鮮的福菜塞進玻璃罐裡面，看到爸爸很用力很專心的樣子，讓我了解各式美味製成的不易。那時候，我聞著福菜的香味，了解著這些花費心思而成的食物，就像努力修煉的鹽精靈，他們努力的把白蘿蔔變蘿蔔乾、把豬肉變鹹豬肉、把芥菜變鹹菜/福菜及梅乾菜。食物不只是吃的東西，還有很多故事和文化在裡面。每次我吃那些客家美食時，都像是在品嚐著客家人的智慧和文化的。他們用智慧讓食物多了很多不同的風味及吃法，這真的很棒！讓人不禁想更深入了解客家文化。</p> <p>希望能有更多的影片介紹不同地方的美食，讓我們藉由「食」來了解各地文化。我相信透過美食，大家可以變得更親近，不管來自哪裡，大家都能一起分享美味的食物，並且一起認識每種食物背後的文化！這部影片真的讓我了解到客家的醃製文化，希望藉由分享及推廣這支影片，協助大家了解客家的美食文化！</p>