

2014 臺北醫學大國際美食節，來自 31 國的異國風味

臺北醫學大學於 12 月 4 日舉辦「第 5 屆國際美食節」，校內有來自 30 多個不同國家的學生，本校「國際美食節」於 4 年前開始舉辦，讓外籍學生秀手藝、親自烹煮家鄉菜來賣，並趁機交流文化，向本地人介紹他們祖國的傳統與特色。



今年北醫大國際美食節共有來自 31 國的異國美食、8 個表演節目，各攤位皆由外籍學生負責備料、烹煮、經營。許多外籍學生會邀請其他同在臺灣的國人一起來幫忙，也有臺灣學生加入。除了兜售家鄉美食，有些外籍生也穿上傳統服裝，或在攤位上擺出各國風景照與文物，順道向台灣人及各國學生介紹自己國家；或是上台表演家鄉歌謠及舞蹈。即使當日天候不佳，仍吸引高人氣，學生們費心準備的食物都在短短 1 小時內賣光。【右圖：印尼學生及沙嗲雞肉串】

來自泰國的 Pooky 說她與 4 位泰國同學前晚用香葉、泰國茶、芋頭、南瓜等食材混合麵粉，親手搓出超過 5 千顆泰式湯圓，五顏六色的湯圓再與糖漿、蛋、椰奶一起熬煮，在溼冷天氣特別受到歡迎。她笑說，雖然前一天晚上從 8 點搓湯圓至 12 點，但看到兩大鍋湯圓銷售一空，就不覺得辛苦了。



就讀北醫大公衛所碩一的 Bettie 家鄉位於加勒比海上的小島聖文森（Saint Vincent），她表示，海鮮是他們的重要食材，準備的家鄉菜「Jackfish」即是將鱈魚乾撕成絲狀，水煮後與麵糊、洋蔥、胡椒混合油炸而成。這是她第一次參加國際美食節，也在攤位上擺了家鄉特產與手工藝品，很高興能向台灣人及各地同學分享家鄉風味。【圖：印尼學生製作印尼飯糰】

【圖：印尼學生製作印尼飯糰】

來自巴基斯坦的烏斯馬（Usman）第 4 度參加國際美食節，去年他的巴基斯坦食物「samosa」，不到半小時就賣完，為此今年他「加碼」準備了 300 份。他解釋，samosa 是用麵包包著雞肉、牛肉或馬鈴薯及洋蔥等內餡，經過油炸完成的三角形食品。通常是穆斯林在三餐之間食用的點心，搭配含有薄荷、梅子的醬料，滋味更棒。



一年一度的國際美食節愈來愈盛大，外籍生很重視，會在活動中積極向別人介紹自己的文化，同時還有小筆收入，學生們都玩得很開心。學校也出借保健營養學系的廚房給外籍生使用，讓學生就近烹煮各國美食。

烏斯馬說，北醫大「國際美食節」是相當有意義的活動，除了讓研究生離開實驗室接觸人群，更是絕佳的國際文化學習機會。泰國學生柯凱吾（Kraiwuth）笑著補充說，「我們也學到怎麼賺錢」，根據「顧客」反應調整菜單及數量，每年的成果都讓他很有成就感。【圖：北醫大國際美食節吸引許多師生及附近居民聞香而來】

（文/國際事務處）