

北醫大國際美食節～一次享受 27 國的味蕾饗宴



臺北醫學大學 12 月 5 日中午在校園內舉辦第 4 屆「國際美食節」，由來自 27 個國家的外籍學生煮起家鄉菜、在校內擺攤販賣，吆喝同學、朋友一同來品嚐。活動吸引近千人，連附近社區民眾也共襄盛舉。外籍同學還不忘把握機會進行文化交流，擺攤介紹自己國家的手工藝品、歌舞表演等。

北醫大國際事務處外國學生事務組組長陳淑瑋表示，國際美食節從中午 12 點進行至下午 1 點，除了各國風味餐、小吃，外籍生還在舞台區表演各國傳統舞蹈及歌曲，校內學生、教職員工及附近社區民眾可以邊吃邊觀賞，盡情享受一場兼具視覺、聽覺、嗅覺及味覺的異國饗宴。由於活動好玩、難得一次可以吃到這麼多國家的料理，現場擠滿了人，只能以「人山人海」形容，不到 1 小時，學生準備的食物已全都賣光。【圖：北醫大國際美食節現場人山人海的盛況】



今年北醫大國際美食節共有 27 個攤位、8 個表演節目，每 1 個攤位販賣 1 個國家的食物，由該國學生負責備料、烹煮、經營。陳淑瑋說，這些攤位以東南亞、南美、非洲國家為主，不少外籍學生都拉其他同在台灣的國人一起來幫忙，穿著傳統服裝、在攤位上擺出各國風景照與文物，宛如一場文化嘉年華盛宴。【圖：北醫大校長閻雲（中）、郭乃文國際長（中右）、楊良友副國際長（中左）均到場參與盛會】



「我想嚐試所有國家的食物，但根本來不及吃。」來自中美洲尼加拉瓜的沙艾思 (Eisner Salamanca) 就讀北醫大牙醫研究所二年級，去年參與國際美食節的經驗令他「扼腕」。他分享，波蘭、甘比亞及巴基斯坦的食物都令他驚豔，今年他再接再厲，到處品嚐各國美食，果然大飽口福。

沙艾思表示，今年尼加拉瓜攤位準備類似「生魚片」的海鮮料理，搭配獨特檸檬醬料與餅乾；另有尼加拉瓜特有的甜點「boyo de coco」，由牛奶、椰子、肉桂一起燉煮，口感有點像麻糬。除此之外，他還在攤位上放尼加拉瓜的景色照片及音樂，讓更多人了解這個位於中美洲的美麗國度。【圖：馬拉威的學生熱情推銷他們的餐點】

來自巴基斯坦的烏斯馬 (Usman) 已是第 3 次參加國際美食節，去年他準備了 150 份巴基斯坦食物

「samosa」，不到 1 小時賣光光。他解釋，samosa 是用麵皮包著雞肉、牛肉或馬鈴薯及洋蔥等內餡，經過油炸完成的食品。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。



烏斯馬笑說，去年不到 1 小時賣完自己攤子上的東西，轉頭想去別的攤位品嚐他國料理，才發現各攤也都賣得差不多了，今年他準備更多食物，好讓更多人能盡情享受他的故鄉美食。他認為北醫大的「國際美食節」是相當有意義的活動，自己就邀請校外朋友一起來玩，「大家都反應很棒」還有朋友主動詢問下次什麼時候舉辦。

【圖：印度籍同學曼妙的歌舞表演】



家鄉在史瓦濟蘭的 Nonhlanhla 今年夏天入學，她笑說，剛到北醫大就有人告訴她「要準備家鄉菜」，因此她和同鄉早已透過史瓦濟蘭國際辦事處，準備一種類似白玉米的非洲南部作物。她先以非洲烹調方式弄碎「白玉米」，接著加入豆子一起煮乾，最後再加調味料、燉牛肉，完成一道非洲風味餐「samp」。

北醫大波蘭籍講座教授 Val Crawford 在北醫已三年多，今天也和學生一起製作果醬餅乾「linzer torte」。Val 表示，1990 年代 linzer torte 在歐洲頗為流行，她在荷蘭阿姆斯特丹學會這道甜點。她將把這次國際美食節賺的前全都捐給北醫大國際學生會。【圖：史瓦濟蘭學生賣非洲食物「samp」】

北醫大國際事務處表示，為了讓學生方便準備，今天特別商借保健營養系的廚房給外籍生使用，一早同學們就忙進忙出，廚房內充滿各國食材、香料，香氣四溢，熱鬧非凡。國際事務處指出，外籍生很重視一年一度的國際美食節，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，不僅玩得開心、又有成就感。



（文/國際事務處·秘書處）【圖：各國學生一大早就到保健營養系提供的廚房準備食物】