

二林工商邀明道大學為新二代搭起外婆橋品嚐外婆家鄉味

【記者方一成／彰化報導】 2022/06/21



▲二林工商邀請明道大學國際處輔導老師、餐旅系師長及越南、印尼及泰國的外籍生，分享馬來粽、越南粽、台灣粽的不同。（記者方一成攝）

彰化縣二林工商執行移民署新住民文化認同培力計畫「搭起外婆橋」多元學習活動「國際粽星雲集」，邀請明道大學國際處輔導老師、餐旅系老師及越南、印尼及泰國的外籍生，分享馬來粽、越南粽、台灣粽的不同，並且教導如何包台灣粽，透過活動、語言、文化的交流，促使新住民子女了解父或母親的國家文化，進而認同自己身為新二代的身份，並能透過參與共同節慶文化的活動課程，培育新住民子女自身多元文化倡權能力，希望學生未來能為社區服務盡一份心力。

二林工商校長劉玲慧今（二十）日表示，近來因疫情趨緩，此次新二代培力活動有近30位父或母親來自越南、印尼、泰國、柬埔寨的新二代同學積極參與，感謝明道大學提供相關的人力資源，帶領新住民身份的輔導老師及外籍學生，來為新二代同學們搭起外婆橋，從語言、美食、文化的角度進行互動與交流，幫助同學連結親人的國家文化，為台灣增加國際連結，也培養同學的跨國競爭力，劉校長更期許新二代同學們，在快速變遷的時代潮流中，要儲備多元的知識、母國語言及文化是新二代同學的優勢，一定要有自信、努力學習、自我認同，成為優秀、有韌性的跨域人才！

本次活動明道大學國際處印尼籍輔導老師許瑪亞準備馬來粽 ketupat(音同克圖帕)、Lepat(音同樂巴德)跟同學們分享，馬來粽 ketupat(音同克圖帕)的作法是取新鮮椰子葉編成菱形，裝入以椰漿煮過的半熟米，然後放到水中煮熟後切塊搭配沙爹、咖哩一起食用，在印尼新年這一天，年輕一輩會準備 ketupat 送給長輩，請求長輩原諒過去一年當中的不懂事或是做錯之處，有表示勉勵反省及友好之意，Lepat(音同樂巴德)是在印尼常見的美食，用棕櫚葉將糯米摻入椰奶煮熟的花生包裹起來然後蒸熟後食用。

越南籍輔導老師嚴子涵，與來自越南的鄧玄蒼同學分享越南粽的文化，在越南年節敬神祭祖最重要的供品就是粽子，其由來相傳與越南第六代雄王傳位的故事有關，越南粽內餡常以糯米、綠豆仁、豬肉為主，象徵天地萬物，而外表所包裹的竹葉，象徵父母照顧小孩的形象，越南人認為南越粽外觀是圓筒狀代表天、北越粽外觀是四方形代表地，寓意天地合一、大吉大利，而越南粽要水煮長達八小時，所以粽繩要紮得非常緊，相當費工，二位輔導老師由衷希望新二代同學們要加油、勇敢、自信，努力學習母語與文化，成為優秀的新住民子女！來自泰國的史維娜同學分享在泰國也會過端午節(芭掌節)吃粽子，粽子的發音是芭掌，和閩南語的肉粽發音很像，泰國粽與台灣粽的外觀相同，而內餡則有些差異，主要是泰國米、干貝、香腸、白果等。

明道大學餐旅系關保祐老師帶領三位來自印尼的應屆畢業生一起備料，指導新二代同學們以北部粽的做法來包粽子，活動現場交流熱絡、粽香四溢。二林商工鐘美綺同學說媽媽是泰國人透過這次的活動，才知道泰國也過端午節，而且粽子和台灣很像，只是餡料不同，媽媽同樣來自泰國的王茂鈞同學說，這是第二次參加搭起外婆橋活動，除了學習泰國的語言、文化外，也學習到如何包粽子，雖然餡料多寡及綁粽子不太順手，但是是很棒的體驗。媽媽是越南人的鄭方方同學說，越南的粽子內餡主要是糯米、豆沙，吃起來甜甜的，這次活動則嘗試了馬來粽，感覺很特別，媽媽來自印尼的盧香蓁同學則說，要努力學習媽媽國家的母語與文化，才能提升競爭力。

明道大學此次除了帶領同學們認識東南亞的粽子，品嚐外婆家鄉味之外，特別感謝二林工商的邀請，為新二代培力出一份力，讓同學們能夠更深刻認識不同國家的多元文化。

資料來源：<http://www.tssdnews.com.tw/?FID=64&CID=618820>