

看雲

蘇蘇

在繁忙緊張的社會中，生病的人卻變成有福的人！除了身上的病痛，他們確可享受許多健康人所無法享有的清閒。他們可以大大方方地放慢了腳步。喜歡音樂的，可以聽聽自己喜愛的樂曲；愛好看書的，可以輕輕鬆鬆地領略書中的佳趣，好冥想的，更可以神遊太虛！

有幸的，我成了這病中福人！這病，也不曉得是怎麼來的。突然間，體溫昇高了，喉嚨也不舒服，全身好似散失了力氣般。連日來，只得坐在搖椅上，聽聽音樂、翻翻書更長的時間是望著天上的雲朵，呆呆地想著一些事。

記得小時候是頂愛看雲的，年紀小，天不怕地不怕地，也不懂得體恤人。不管陽光照得多烈多大，不管地上有多髒，也不去想曬得這一身黑，搞得

這一身髒，回家後要惹起多少操心，就愛大喇喇地躺在地上數說天上的雲朵。這一朵好像老鼠，那一朵好似一匹馬。瞧瞧，這朵雲變瘦了，那朵雲一定是喝了一肚子水，才會那麼胖！呵！瞧！這雲跑得好快，一眨眼就不見了！哎！不見的不是雲，不見的是我這段看雲的童年！

在台北求學的三年，腦海中並沒有烙印下多少生動的景象。我不確知台北的天空是否為藍色？也不確知天空中的雲是否會動？甚且懷疑有雲嗎？記憶最深的是人群；走動的人群，候車的人群，交談的人群，所有的人群交織成一張網，蓋住了地，蓋住了天，也蓋住我的心靈！我奇怪為什麼沒有留住雲的影像呢？我並不是埋首於課業的人啊！難道說台北的雲和家鄉的雲竟是不同？家鄉的雲代表的是清新，是寧靜。而這裡的雲只是無休止的人聲，無法數盡的灰塵，以致再也引不起我的興趣了。還是，還是我的心已不再純淨如往昔，裝得下這一天的雲朵？

上了大學，往往在課堂中出神地望著窗外的景色。這時，近處的窗框把遠方的風景隔成一幅幅的畫。我總是最愛有山有雲的那一幅。有雲襯托的山，似乎更顯得靈秀；有山為伴的雲，也顯得出塵。山與雲所構成的縹緲意境，使得看畫的人也變得不俗了。可是當個雅人的代價卻也不輕：不曉得課堂上的老師在說些什麼？如果不幸被叫起來問話時，難保不來個答非所問引起哄堂大笑。哎！這真是難以取捨！

懂得相思以後，雲似乎也籠上了一層淡淡的情愁。每愛坐在院子裡的矮牆上，凝視著遠方的碧波萬頃，或是望著發呆的雲。總希望在那模糊糊糊之中，會浮現一張熟悉的臉，一朵溫柔的笑。然而，風流總被雨打風吹去！痴想總歸還是痴想。就連想託雲朵當個信差，飄過重山遠水，帶去我思念的歌聲，也怕它還沒到伊人的身畔，就被黑夜吞食殆盡！哎！悠悠我心，憑誰寄語？這也才知道什麼叫做——無奈！

於是，不再只愛一抹抹的白雲，也喜歡上厚重的雲，黑色的雲。頂愛瞧風雨來前的雲塊，更愛看夕陽西下時會呼風喚雨的黑雲。瞧！那一大塊一大塊的黑墨，層層地貼滿了天際，除了那被擠出的幾絲金線外，一切亮麗的色彩都化淡了。我愛的就是這股氣勢，這股讓天地為之變色的豪壯。也更愛那幾縷壓不住的金光，它象徵著希望，象徵著任何惡勢所無法挫折的信心。它閃亮在天際，告訴著我：儘管黑雲暴雨，也有天明的時刻！

校園系列

吃

全國各大專院校 餐廳巡禮

南部：	中部：	北部：
邱淑慧	蔡震原	蕭淳方
陶逸欣	白晉榮	喻學斌
	盧鴻章	魏彥明
		孫翔之



「食慾」對胃的學生愛護

營養師黃香文建議金會三贈呈

「食慾」對胃的學生愛護

吃在交大來說似乎是非常單純的；在舊校區，你若是不包伙還有後街一整排的生機；然而在新校區，要是你沒有一些能耐的話，那就只得乖乖的待在學校了。

而全國其他大專院校他們的情形又是怎樣呢？

交大餐廳在全國學生餐廳又是居於怎樣的水平呢？

我們不禁懷疑起，不禁蠢蠢欲動地想向外去拓展我們的眼界，不願再陷溺於井底蛙的世界。

於是，在這一段日子裡，我們不斷地分撥調派人馬奔波在北中南各地，汲汲於每樣能掌握的線索資料；我們訪問了各餐廳負責人，抽樣地作了部分學生意見調查，更進一步，我們親身去體驗品味。

現在我們將這結果扼要的呈現給大家，由文字圖片中相信您必可感覺到問題的所在了。

但是追根究底我們想要的，並不單純只是如此罷了。我們更願意看到的是正如雨後春筍的新校區能在吃的一方而有一通盤的規劃，而不是供應讓學生怨尤的三餐。

既然別的學校做的到，我們為什麼不能呢？

首先我們來到北部第一站——東吳大學校本部第一餐廳

此餐廳經營方式是交由包商負責採自助餐式兼售快餐及便當。快餐都在40元左右而自助餐菜式約有30種平均在10元以下，所以說價格還算適中。而且打菜都是請工讀生來負責的。

東吳餐具是採用免洗餐具及鋼製餐具同時供應，並不加錢（我們看了之後好生羨慕！不過後來發現幾乎北部每間學校的餐廳都已採取此措施，不足為奇囉！）。最特殊的算是他們在每桶湯下面安裝了加熱設備，這對那些較晚吃飯的同學應該是一大福祉了。而且餐具全都擱在高溫箱，等到



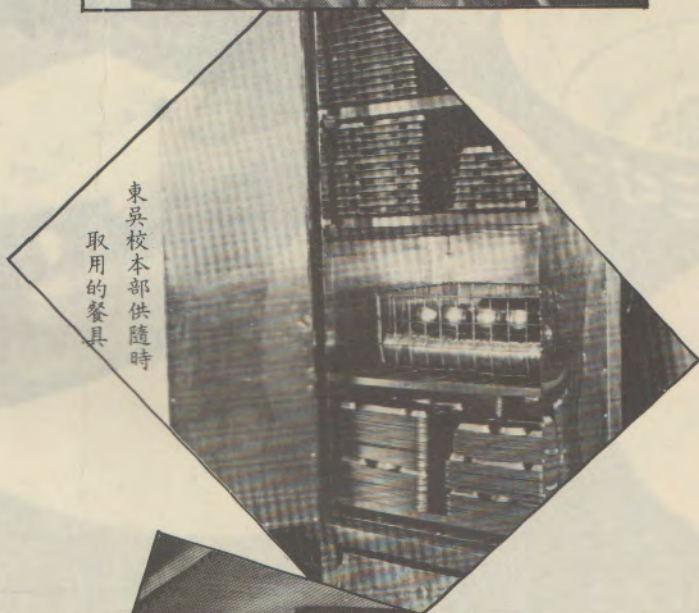
東吳大學校本部餐廳

同學吃飯時再隨時自行取用。

在東吳校旁我們看到有十數家餐廳，對於學生來說選擇機會實在是很多。我們不禁想問：他們都在那裡解決民生問題呢？同學們覺得：「學校也沒什麼啦！外面口味不少，所以還蠻多人在外頭吃的。」不過他們都建議我們到城區部去瞧瞧，聽說那裡是有口皆碑的噢！

於是，帶著一份好奇，我們來到了「翠園」。

東吳大學城區部餐廳「翠園」——得過消費者文教基金會二顆星「良級」證書的學生餐廳

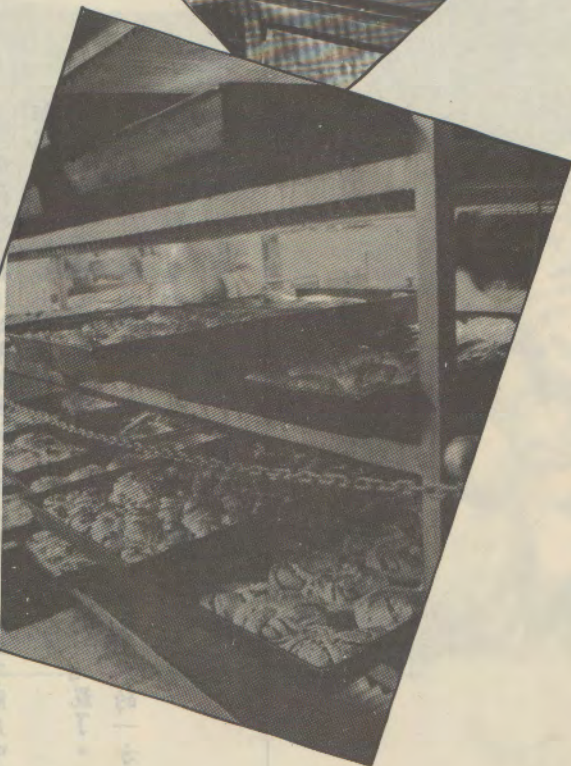


東吳校本部供隨時取用的餐具

此餐廳最特殊之處就是「營養師」的設立。學校爲了顧全學生飲食上的營養，特別聘請了一位輔大家政系畢業的「營養師」，每天設計快餐的五個菜讓學生有較多的選擇機會，另外還做了一份快餐的營養表向同學說明當天的營養成份，如蛋白質含量及熱量高低等等。

餐廳還有供應麪包、蛋糕、茶葉蛋等，並且註明了麪包出爐的時間。聞到那滿溢的麪包香，嘖嘖，真叫人忍不住垂涎三尺。

當我們詢問及剩下的食物如何處理呢？廚工表示：他們有二十多人都是等到學生吃完了才吃剩下的東西，所以絕不用擔心食物剩餘的處理問題。



「翠園」剛出爐的麪包

而學生是否滿意呢？

「餐廳的衛生是很不錯，工作人員一律著黃色的制服，讓人家看起來頗舒服的。湯的種類很多有十幾種，就是味道較鹹較油了些。」

「自助餐菜式雖然有三十多種，但差不多都是那些東西；不過學校價格還蠻便宜的，所以大家都願意在這兒吃。」

「餐廳容量不夠啊！下課後總是大排長龍的，所以說還是吃快餐方便有牛腩飯、排骨飯、通心粉等。要是不喜歡排隊，那就得到外面去吃了。」

位於淡海，滿眼翠綠滿耳松濤的淡江大學

在淡江，餐具也是採全套免洗餐具（但缺湯匙）不加錢，最驚訝的一點是當我們走進松濤館餐廳廚房內部時發現地上竟看不到一滴水，而且連工作人員都是一身白色的工作服，整體給人家一種清爽舒適的氣氛，這實在是別家餐廳很難得感覺到的。我們曾經詢問工作人員，對於學校要他們在每天工作時間之中，一定要確實地戴上帽子，口罩之類的東西是否是覺得礙手礙腳的呢？他們表示：這是一定的，但是爲了學生健康著想，這是很能體諒的。

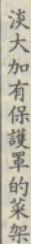
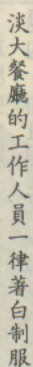
來到自助餐架前面，除了訝異於

至於學生對餐廳有意見的時候便向膳輔組表示，這個組織是由學生組成，負責每天檢查餐廳兩次，檢查後寫建議表，由餐廳負責人簽名收下。餐廳十分歡迎學生多多去參觀以便他們有改進的機會。

我們參觀了松濤館餐廳之後，對他們的衛生環境及菜式衆多的情形感到十分羨慕，雖然發現這一路上經營得當的餐廳多是採包商制度，我們不禁還是要問，難道學校經營的餐廳因為沒有商業競爭就會比較差嗎？

或許，學校經營的餐廳的確是先天不良，但是經過學生意見反映溝通的後天調養後應該會有很好的結果才對啊！爲什麼不是呢？

淡大餐廳戴了
帽子及口罩的服務人員



輔仁大學

輔大共有四個餐廳，分別為仁園及文、理、法學院餐廳，而屬仁園是比較有氣氛的型態；於是，首先我們踏進了：

仁園——輔大的首席

仁園是由包商來經營的，並不供應自助餐而是採窗口快餐型式，共有六個窗口分別供應豬排、燴飯，便當；等，又快又方便，老闆還說明：「湯是放在廚房隨時加熱，每份附送一碗湯；不夠的話可以向服務員拿，是為無限供應的，人多時我們會把湯擺在窗口，讓同學隨意取用。」

這兒吃飯是要先購買餐券的，有

兩台自動售券機，且餐券限當天使用以達到企業化管理的目的。再者，仁園在兩年前就開始使用全套的免洗餐具，算是比較合乎衛生標準。這項衛生標準更可以由輔大餐廳的監督人員獲知。輔大的監督辦法是由各社團各學院出一人組成團體做不定期的檢查，負責的同學都表示仁園的衛生實在無懈可擊。

輔大的學生都是一進餐廳先占位子再買餐券的，他們對仁園的印象又如何呢？他們表示：價格便宜，氣氛又好，而且從買餐券到坐下吃飯最多只要等五分鐘，實在是很滿意了！甚至有同學說那玉米湯棒的沒話說，天天都想喝，是真的嗎？您不妨自己去試試看吧！

米飯無限制供應的師大餐廳

師大校本部餐廳分男生部與女生部可謂之比鄰而居而且都是同一位老闆經營的。師大雖然是公費學校但是與南部的師範學院作法又不一樣了，師大是將公費採零用金的發法所以餐廳是要現場付款的。

餐廳外表看起來比較簡陋一些，不像前面有些學校餐廳高級的裝潢擺設。桌椅排列的略為擁擠，再加上餐廳位於地下室，所以光線略呈晦暗。廚房看起來也還蠻亂的，而且餐後免洗餐盤的處理辦法是連帶殘簡放在某特定桌上再由專人收拾善後，於是這將餐廳搞的有點髒亂的感覺。

師大特殊之處像是自助餐廳幾乎

都是一碗飯4或5元，但是師大餐廳是5元無限制供應米飯，這點對男孩子是比較有利的。再者是除了定時供應餐飲之外，師大餐廳並開闢了到晚上12點的宵夜供應，包括麵、滷菜、紅豆湯等，這一項又是各餐廳望塵莫及的了。從事宵夜時段供應，考慮的因素實在很多，像是廚師問題等等。不過據老闆表示，為了拉攏學生，必須將水準提高，所以才想要從事宵夜時段的供應。還有不同的一點是，看了那麼多餐廳，這是第一家有附裝電視的，而且還是放映錄影帶。

我們詢問了一些同學的看法，他們均表示大部份同學喜歡在校內解決吃的問題，畢竟外面價格是高了些，而且他們說衛生差不多而已。經過我們嚐試，的確味道不差。

輔大輔園外觀



輔大仁園有一流的裝潢



輔大仁園外觀



師大餐廳碗盤收集處



文化書城餐廳——可說是北部一遭訪問行程中最弱的一環

我們訪問了餐廳的副理，他表示：「這裡有二個餐廳，都是學校經營的，菜式約有五十多種，但是餐廳容量比起眾多的文化人實在是粥少僧多、不敷使用，經常都是達到飽和狀態。」的確，文化餐廳容量差不多是交大的一半，排隊的情形相當嚴重。

另外副理又介紹，他們還有一個類似 coffee shop 的部分，裡面兼售客飯，價格還算一般化；而且裡面佈置氣氛都不錯，頗有高級消費的氣派。

話是這樣說了，然而學生的抱怨可不少啊！

「那有五十多種菜！笑死人了，大概是兩個餐廳加起來的吧！」

「竹筷子真少，而平常用的塑膠筷子，咬！大家也不用挑了，都睜一眼閉一眼吧！」

「當然想去 coffee shop 啦！只不過心有余錢不足噢！」

不過經過我們親身嘗試後，發現味道實在也不怎麼樣，飯還是冷的哪！

「早餐只有麵包，那有什麼稀飯、豆漿、饅頭的，那是號稱，懂不懂！？」

「光線那麼暗，菜顏色又那樣深，實在有些反胃。」

我們發現暗的原因只是日光燈壞了很多，光線才嫌不夠，再加上旁邊堆了一些汽水瓶箱，讓人看起來不太清爽。

「還是喜歡到外面去吃，不但口味好、種類多，而且不會那麼擠；衛生自然也不會好到那裡去，至少吃起來舒服多了。」

不過外面餐廳距離學校還是有段距離，不是頂方便的。

餐廳的廚房又在餐廳下面，真不曉得會是什麼樣子，同學們說幾乎很少下去，而且餐廳方面似乎也不太差

系別：海生一 學號：1120397

「食伴」計畫：為校園生活中心所設，做此問卷調查除可藉此了解同學目前生活狀況，反映日常有關問題更可收集意見供中及學校行政改善參考。請把您真實意見提供給我們。謝謝您！

食

一、您們常在何處用餐？☐校內 ☐校外

二、您最常去那家餐廳？A. 校內：☐第一 ☐書城 ☐家欣 ☐良友廳

B. 校外：☐華美 ☐仰德 ☐吉利 ☐文化 ☐立業 ☐其他_____

三、您為何常去那家？☐衛生良好 ☐價格合理 ☐菜樣變化多 ☐服務態度好 ☐地理位置方便

四、其他_____

四、您認為校內的餐飲供應時間如何？☐太短 ☐恰好 ☐過長

五、您認為校內的餐飲供應品質如何？☐好 ☐差 ☐無所謂

六、您認為校內的餐飲衛生清潔度如何？☐衛生 ☐差 ☐無所謂

七、您認為校內的餐飲服務態度如何？☐衛生 ☐差 ☐無所謂

八、您認為校內一樓及中樓上廁所，以便利同學需要及方便出外嗎？☐必要 ☐不必要 ☐無所謂

九、您認為同學們在課餘用餐時，秩序是否良好？☐是 ☐否 ☐無所謂

十、您認為餐館所報的價，其缺點是：☐衛生不好 ☐缺少變化 ☐菜樣重複 ☐供應不足

☐以上皆是 ☐無缺點 ☐其他_____

六、請利用下列空白處，簡述您對校園食問題之意見。

望同學下去參觀。另外有不妥之處就是飯後餐盤的處理。他們是將餐盤連帶吃剩的東西堆在一張桌子上面，會有人來收拾；但是一旦堆積起來，那看過去就實在是很亂。至於另一個餐廳呢？一位女同學表示也好不到那裡去，木造的屋子很破舊，菜的衛生也很差。

既然學生都表示十分的不滿，那麼他們如何與餐廳溝通以謀改進呢？我們看到餐廳旁邊掛了一個意見箱，但是當我們詢問一位學生有關意見箱的使用效率如何時，他竟然連意見箱所在都茫然無所知。還有學生提到似乎有監督小組的存在，但是成效在那裡卻沒有人知道，更沒有人追問。

文化的 coffee shop 有悠雅的气氛



難道學生連這種切身的問題都要保持沈默嗎？

台北最後一站——台大

台大校本部內有台大教職員餐廳及活動中心餐廳，而且各宿舍均有餐廳，所以學生表示：除非是打牙祭或

台大活動中心餐廳外貌



台大法學院餐廳門外





聚會，他們絕大部分都在校內餐廳吃飯。

台大教職員餐廳經營的模式屬於現代西餐廳的模式（學生說除了約會外甚少光顧），格調高雅，價格當然是比一般學生餐廳貴些，聽說菜也並不理想中的好。

至於活動中心餐廳，學生表示：自助餐菜式約二十多種，大略都是家常菜，也有人說：都是些大鍋菜，感覺上不是很好。他們採用部分的免洗餐具而且必須加價2元（第一家須加錢的！）。

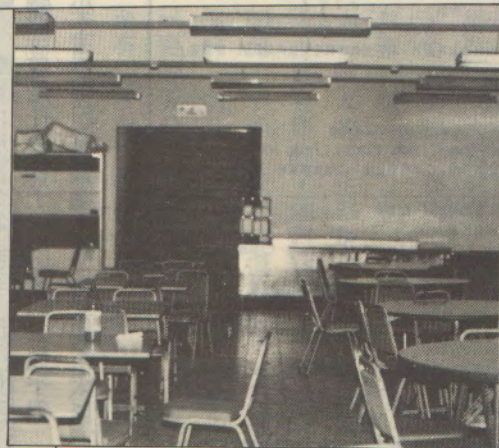
宿舍餐廳普遍來說，價錢在25.元上下就可解決一餐。負責人表示每餐約供應400至600人的飲食，但是由於空間不夠看起來十分擁擠。自助餐的米飯是7塊錢無限制供應而且還有供應麵食約50.元。

同學們都表示：「因為就食方便，他們多在宿舍餐廳吃飯，菜優於活動中心餐廳（約三十種），而且都還蠻新鮮的，偶爾還會做一些特殊的菜。」

「菜式還是不太夠，就像有些菜味道幾乎都很類似。」

「餐廳中，廚房的味道太重，而且放音樂都不合時間。」

怨尤之聲還是不絕於耳。到底是學生的標準過高呢？還是的確餐廳辦得不好呢？又是個「無語問蒼天」無答之答了。還是讓我們往南邊去瞧瞧吧！



中央餐廳外貌

評鑑制度特殊的中央大學

中央大學有兩間餐廳，位於同一棟樓的上下層，分為兩個不同的包商經營。而且學校採用的辦法是每學期作一次兩家的評鑑並淘汰差的那家包商，再重新引進新的負責人。對於包商，學校有優惠的辦法，譬如學校免費提供場地，補助水電費，並且所採用的免洗餐具費用由包商和學校更負擔一半。

至於學生對伙食有不滿的意見時

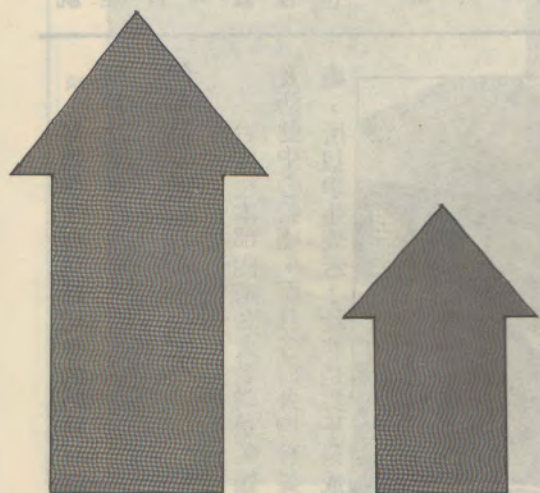
台大法商餐廳內部擺設

，中央所採用的辦法也是各校類似的伙委會，由每系一位代表組成；另一個較特殊的辦法是將意見在餐廳的意見簿上留言。包商便根據這些建議批評徹底地改進經營態度及菜式衛生等。學校並規定包商若不改進，伙委得自包商所付的訂金中扣除罰金。

校外有條宵夜街，為學生晚上必至之處。至於其他地方就沒有較繁榮的商店或者市集之類（中央的地理環境頗似光復校區）。學生儘管不滿意餐廳，但終究大部分還是在學校吃，以下便是我們訪問所得學生的意見：

「菜式幾乎很少變化，而且感覺上不太乾淨。」

「不理想，既不合口味，常常菜



裡怪東西不少。」

「價格和外面差不多，但是吃久了就好膩噢！」

「向伙委反應沒有什麼結果，多半只改些小地方。」

「餐廳太少了，學生不方便。」

又是一所全是怨尤的學校，讓我們感覺到沒有外界的刺激競爭似乎校內餐廳不容易辦的好，中央是個例子，光復校區也是個例子。

學生期待改進的中原大學

中原大學有三所餐廳，而以女舍餐廳辦得最好。該老間宣稱此間設備（含冷氣）約8、9百萬元，地板採用與中正機場同樣標準的專業打蠟（每月約花費七千元）（這項宣稱可信度的高低，我們不敢肯定）。

女舍餐廳內設有自助餐部、餐飲部及咖啡廳。自助餐每餐菜式有32種，而且據老闆說，正從日本引進高速煮麵機及自動控溫油炸機，並已採用免洗餐具。

至於衛生方面的措施，學校活動中心每週有不定期2、3次的抽查，



中原餐廳外貌

再加上衛生單位會在期中不定期抽驗。所以一般地說，衛生是比外面強多了。

至於學生對學校餐廳的看法是好壞參半（這實在已經很難得了）。由於中原大學校外的商店頗多，競爭力很強，學生在外面解決正餐的也不少。

。還是讓我們聽聽學生的心聲吧！

「菜樣比外面多，但沒有時常換式樣，容易吃膩。」

「菜味道蠻淡的，還是外頭口味好。」

「學校餐廳無論是衛生、設備、服務都比外面好。」



中原信望愛餐廳

「學校餐廳離宿舍近，方便多了，而且消費額也比較低。」

「新生多半在學校吃，高年級就常到外頭吃了。」

甚至有同學表示欣賞清大的餐廳或交大的包伙制度，一切的意見真的是紛紜不一！



中央宵夜街一窺

比隣而居的清華大學

清大近年來在餐廳方面改革相當大而且頗能迎合學生的心意，譬如：水木餐廳的興建，第一餐廳由自助餐改為小吃供應的方式。

水木餐廳分自助餐部、冷飲部，內部的設計地板及桌椅全為白色，空間廣大，看起來相當清雅。樓上冷飲部可供學生聊天聚會甚至看書，也算一個設計不壞的交誼場所。再者，二樓還有教職員餐廳，供應合菜，菜式還算不壞，價格偏高。

水木餐廳除了採免洗筷子外，其餘仍須以人工清洗。包商表示：曾試著改用免洗餐盤，但因質料關係，反而因此菜量必須減少，更帶來學生不便，故又改回以人工清洗之餐具。

餐廳僱用的員工約有四十多人，工作效率很高，態度也很親切，深獲同學的好評。這可由水木餐廳窗明几淨，及光亮的地板看出來。除了午、晚二餐外，早上並供應豆漿、稀飯、饅頭及各式小菜，夜間供應麵和水餃等宵夜，可謂全天候供應了。

清華學生在水木餐廳吃飯有一特殊的習慣——只點兩樣菜，這是因為一般而言，每份菜量比外頭小吃要多，

兩樣菜已足夠。如果有人點三樣菜，或許可以猜出那不是清華學生。

至於學生的意見，大部份覺得最可取之處在於衛生遠非其它小吃店所能比擬，雖然價錢稍貴了些，但基於衛生及方便的考慮，除了偶而想換換口味到校外吃，大家還是願意留在水木餐廳進食。

離水木餐廳不遠，曾經擔負和現今水木餐廳一樣任務的第一餐廳，已因水木餐廳的「求新」而「求變」，改為小吃部的方式，繼續提供吃的服務。第一餐廳的特色在於具備了一般小吃店應有的麵食、水餃、米粉、乃



清華大學水木餐廳外觀



清大第一餐廳如今採小吃部的方式，頗受歡迎

至於損丸湯、排骨飯等均已具備。這些分別由六家來負責，各家雖共同為自助餐之外提供另一條吃路，但比鄰而食，多少有一些競爭的味道，這也未嘗不是學生之福。吃膩了自助餐的人，走進第一餐廳，相信可以增進一點食慾的。

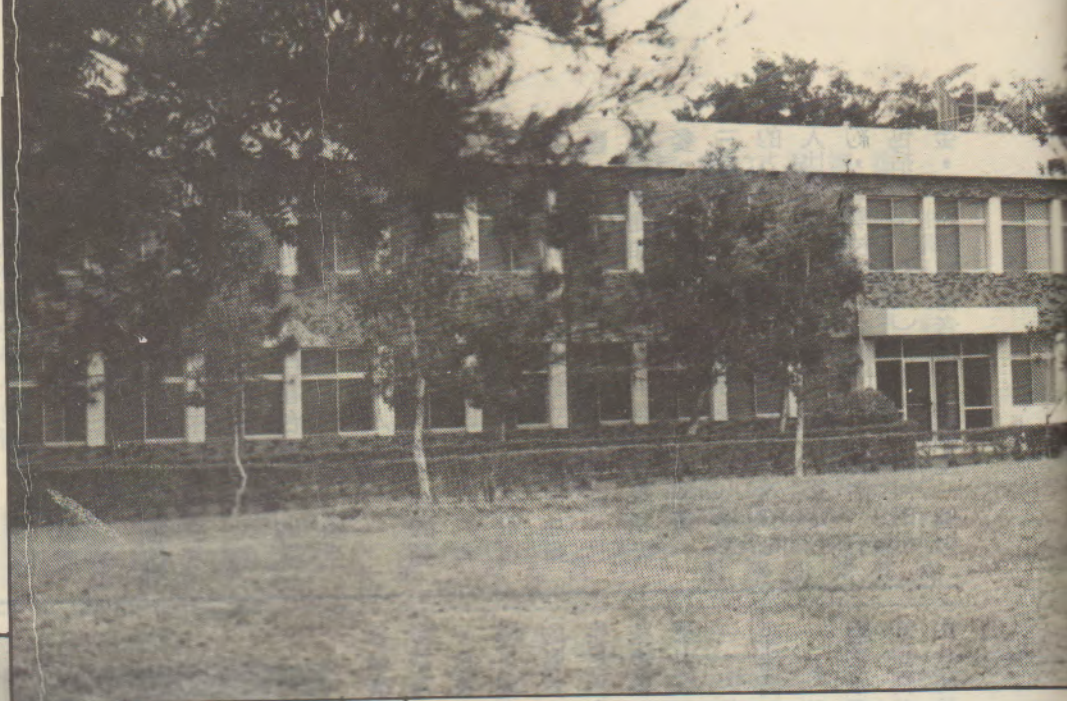
清華是一個全體師生都住校的學校，餐廳要花更多的心思去滿足師生的需要。在求新兼求變的原則下，清華的餐廳為全校師生提供了良好的吃的去處。



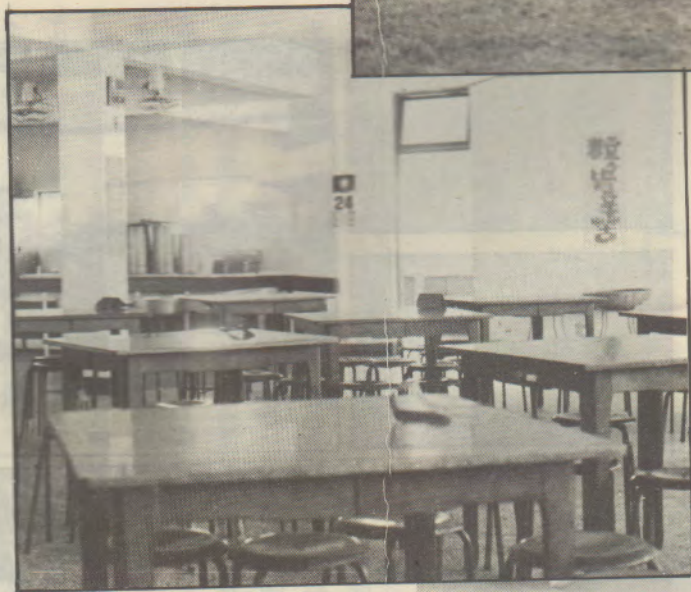
清大水木餐廳寬敞清爽

提到自己——交通大學

交大位於新竹的兩個校區，學生伙食的最大特色在於採用包伙制度。包伙制度沿襲已久，似乎從早期畢業的師長口中也能感受到一些包伙制度



交大舊校區餐廳外貌



交大舊校區餐廳



交大新校區餐廳一隅



下，全校一起吃飯的氣氛。每一個交大人幾乎都會拿著飯票，排隊上餐廳，點四樣菜，然後吃無限制供應的飯。雖然也曾埋怨在晚餐吃到中午留下來的剩菜，但每當半月一次加菜的時候到來，四點半鐘就有一批批興致勃勃的食客往餐廳集中，排成一條蜿蜒的巨龍，蔚為大觀。

包伙制度是在月底統計好下個月包伙人數，由各班選出的伙委負責收錢、發飯票的工作。另外，由伙委們組成的伙委會負責監督伙食團的運作，使之成為學生團體的一部份，而非是商人和客人的關係。也因為如此，價廉是有口皆碑。在營養上而言，應是足夠，惟有時在新鮮度上稍嫌不足，所以質的提高是大家所共同祈望的。相信即使要提高價錢，也能令大家接受。

包伙制的另一個特色是餐廳成為寢室外的另一個社交場合。一個不包伙的交大人，可能會減少許多和同學們談天說地的機會，生活圈子也會比較獨立。

和別的學校比起來，交大的餐廳只充分發揮填飽肚子的基本功能。今後，若能朝著交誼，多元化的口味，甚至提供宵夜，作全天候的服務，相信交大人即使不出校門，也能完全滿足生活四大要素之首，「食」的需求。

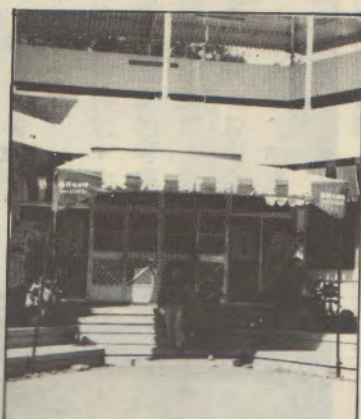
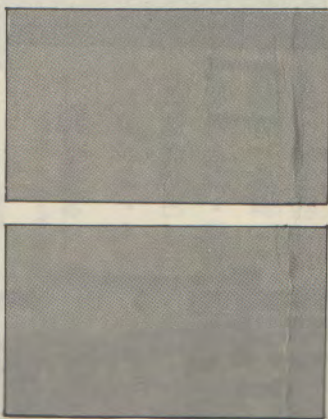
中部的第一站——東海大學

東海大學是個兼具文理工農商的典型大學，校園遼闊優美，古意盎然。在這浪漫的學府裏學生有八仟多人，且讓我們來看看他們是如何解決「吃」的問題。

想要知道東大學生如何解決「吃」的問題，就得先了解他們「住」的情形。在東海大學的附近，有一中部很著名的東海別墅群，佔地很廣，約有三千個東大的學生住在這裏，而這裏的自助餐廳、小吃店林立，爲了方便，這些學生也大都在這裏解決民生問題，而再扣掉家住在台中附近的學生，平常吃在學校，住在學校的學生大概也就只有三、四仟人了。

儘管只有三、四仟人在學校的餐廳就餐，但要供應三、四仟人的飲食亦不是件簡單的事，學校方面亦很重視學生的飲食問題，設立了有男生餐廳，女生餐廳和新建的新新餐廳，另外校友館和交誼廳亦供應有客飯和快餐。學校的餐廳都是包給外商經營，三家餐廳的經營人各自獨立，但經營的方式大致相同。當初是由校外的商人比價後，決定經營的人選，簽定合約，由學校供給餐廳的所有設備（不包括水電、瓦斯）而不收取任何的租金，只希望經營者提供給學生一個物

美價廉的飲食場所。雖然經營人的財務是獨立的，但他們提供食物的價錢，品質和衛生都需接受學校方面的指導；東大的食品科學系亦有監督餐廳的職責，每星期都要抽樣檢查，看衛生是否合乎標準，同時也提供他們一些建議，如何把菜煮得更好吃。另外東大學生亦組成了「生活促進委員會」，對餐廳兼有督導之責，每年都要從他們的三家餐廳中，選出最清潔的一家，給予獎勵。當我們走至新新餐廳表示要訪問老板時，其工作人員竟誤以爲我們是學校派來要抽樣檢查，由此可見他們的衛生清潔的維護做得



相當積極徹底。

三家餐廳中，新新餐廳設立較晚，設備也較現代化，桌椅、音響都很好；L型的餐廳建築物是雙層的，二樓大片的陽台搭有彩色的帳棚，擺了不少的桌椅，整棟餐廳的情調都很好，不失爲談天聚會的好地方。另一方面菜色、菜味也以新新餐廳較好，所以生意不錯。處於女舍裏面的女生餐廳，雖較舊些，但衛生却是最好的，在牆壁上掛了不少衛生冠軍的錦旗，生意亦不錯。

餐廳供應餐飯的時間很長，早上六點半至九點半，中午十點半至一點

，晚上四點半至七點，其餘的時間仍供應飲料及麵食，晚上也有出售宵夜。餐飯的交易方式是自助餐式，菜色繁多，有三、四十種；學生拿著保麗龍餐盤，選擇自己喜愛的菜（菜是由工讀的女同學打的），每樣菜大約六至十元，飯也是以碗計價，每人一餐的消費額（以叫三樣菜來算）約二、三十元。打好菜後，就位定坐，筷子是免洗的，湯匙及碗仍是人工洗的，不過放心，這些都至少經過三槽的清洗，再用開水燙過，衛生是沒問題的，老板還把洗好的湯匙拿給我們看，果然閃閃發亮，沒有一片油污。

由於校方的督導週密，再加上經營者都能抱著薄利多銷，誠懇經營的態度，一般學生都餐廳都很滿意。平時在校內解決問題，偶爾三五成群或雙人結對的到校外打打牙祭，換換口味。吃，對東大人來說，似乎是件很自然惬意的事。

去年榮獲全國大專餐廳評鑑第一名的興大餐廳

中興大學位於台中市區，附近商店林立，更不乏以學生爲經營對象的自助餐廳，面對這種競爭壓力，校內的餐廳要辦得能吸引學生胃口並獲得學生的好感實在不是件易事。

中興大學有兩間餐廳，位於男生宿舍地下層的男生餐廳和新建的總餐廳。總餐是棟雪白的弧形建築，造形很美，一樓是自助餐廳，旁有水果部；二樓則賣客飯、飲料等較高級的消費。當我們走進一樓的大門時，立即被餐廳門前彎曲的管狀走道所吸引，上面漆著「入口」二字，宛如遊園中進入鬼洞的通道。我們拍了照片，就進入漆黑的通道，繞了一圈了，眼前一亮，偌大的餐廳擺在眼前，接著就開始我們的訪問。

興大的餐廳也是由校外的商人承包經營，學校提供大部分的設備和水電（瓦斯自己負擔）而不收取租金。約定以三學期為一期，到期後由學生組成的伙食委員會和校方的膳食組予以評鑑。如果合格了，就給予優先承包權，不另外招標；如評鑑委員認為不太好，則另外公開招標，選取較好的人來經營。所以前面說過，校內的餐廳不但要吸引學生的胃口，還得獲得學生的好感，才能繼續生存。二餐廳中，男餐的經營者是去年開始承包的，而總餐的經營人，已在興大經營餐廳三十多年了，學生對他的信任由此可見一斑。

總餐的設備都很新，廚房和餐桌間沒有遮蔽，但看起来很清爽，不會油膩膩的，冷氣、音響一一俱全，四人



中興大學總餐廳宏偉的外觀



中興大學男生餐廳的外貌

一桌的座位可容納三百人，一大片的窗戶面對著西邊，黃昏時來吃飯還可以欣賞落日，情調很好。進口的彎形通道，是為防止蒼蠅進來的，因為蒼蠅怕黑，一旦進入黑漆的通道，立刻飛出去，據一位師傅說，這是他們自己設計的，效果還真不錯，也曾引起了別校的模仿。有這麼好的設備，衛生當然做得很好，去年獲得了全國大

專餐廳評鑑第一名。他們的餐具有兩種，一是保麗龍製的，另外則是全白的瓷器圓盤，據師傅說這是他被派到美國考察時買回來的。使用保麗龍餐盤得加二元成本費，但老板說，還是使用瓷器餐盤比較好，因這些餐盤經過全自動洗碗機沖洗後，再放入高溫殺菌機中消毒，衛生應沒問題，但保麗龍餐盤有的在成品後沒有再沖洗，

上面留有粉末，反而較不乾淨。

男餐位於地下室，先天條件較差，但所提供的服務亦不亞於總餐，據有些學生表示，男餐的菜色和價錢都比總餐較好些，中餐亦有附送水果，又正在男生宿舍底下，所以許多學生因便利都願在男餐解決民生問題。男餐的老板也表示，如果學生能多照顧生意的話，他考慮在今年夏天加裝冷氣。

餐廳提供三餐，全是現金交易，早餐最早凌晨三點就出籠了，這麼早來吃的大都是早起來運動的，早餐有豆漿、稀飯、豆沙包、小菜，全憑自己喜歡，晚餐則是我們一般熟悉的自助餐。男餐晚上亦提供消夜，水餃、臭豆腐，各種麵食都有，且賣至深夜十二點，給學生不少方便。

興大的學生對學校的餐廳大致很滿意，菜色少變化是唯一的批評，但餐廳師傅說，每天三、四十樣菜，而同學只選兩三樣，自己愛吃的就那幾樣，怎能說是菜色少呢？並且只要仔細看的話，每天的菜還都是會變的，另外限於價錢，菜色不能做得太貴，一些好吃的菜也就不能做了。當然，長久在校內吃，也是會膩的，所以偶而到校外的餐館換換口味，也不失為一件樂事。最令人感動的還是總餐的老板，從中興大學是農學院時就做起



，至今三十多年了，大半的生命都在爲學生、老師忙吃的。每天清晨一點就起來準備早餐，一直到晚，三十年如一日，從軍中退伍至今仍孑然一身，也無多積蓄，只希望把餐廳辦得更好，這種服務精神實在令人欽佩。

四週商業發達，飲食店林立的逢甲大學

交通大學位於風著名的新竹，而距台中港不遠的逢甲大學因沒有屏障，因此風勢強勁並不亞於交大。不同的是逢甲爲一個理工法商兼具的大型學校，學生一萬多人，吃的問題也沒有交大這麼簡單。

逢甲大一的學生必須住校，所以學校餐廳對學生頗爲重要。該校有三家餐廳，和學生人數比例起來雖低，但由於學生上課的時間錯開及其他一些因素，所以沒有用餐時間大排長龍等著吃飯的現象。逢甲有一部分宿舍在校外，所以有一個餐廳就在校外學生宿舍之處以方便學生；另外學生餐廳位於校內宿舍區，對面是第三宿舍，樓上也是宿舍，餐廳的一半低於地面，以透空方式採光，門前種了幾棵椰樹，氣氛幽靜，還有兩座洗手台，上有「飯前洗手」的牌子。入口是雙層紗門，以隔離蚊蠅，室內擺設長桌木凳，盡皆擦拭乾淨。營業採自助選



口碑不壞的中西餐廳

菜方式，利用保麗龍餐具。早餐較豐富，不只供應饅頭豆漿，尚有燒餅、包子等可口早餐。一些逢甲人對這家餐廳的感覺是價格能夠壓低來配合學生的經濟能力，而且衛生有一定的水準，不過不滿意的人則認爲菜色不多。

逢甲大學還有一個「中西餐廳」在育樂館旁邊，規模較小，乃由外面商人向學校租地方來營業，其獨立性質較濃，學校並不干涉其營業，這種餐廳提供客飯的服務，例如豬排飯、雞腿飯：等，須先買好飯票，再去領飯菜，不供應早餐。營業時間自早上十點至下午二點，三點又開始營業直



逢甲大學餐廳門口

到晚上七點，營業時間相當長。客飯價格適宜，當筆者去訪問時，親自吃了一頓客飯——35元，不知是否因肚子餓的關係，覺得客飯味道鮮美，所附的湯隨時加熱，不致冷卻，吃得很滿意。據凌老闆說：「來這裏用餐的學生比較固定，流動量不大，老闆和學生之間很熟絡。」老闆經營這家餐廳已經十多年了，全心全力經營這家餐廳的結果，已在學生之間造成良好的口碑。

一般而言，逢甲人吃的選擇性較大，因爲學校四週商業發達，飲食店林立，寸步可及，大致上大二以上的學生很少使用學校的餐廳，筆者訪問的逢甲人中，好幾位都因爲住在校外，而不熟悉校餐的情形，不過一位大四的學生表示：「如果學校餐廳稍微做一些改進，像菜色方面，我們還是願意在校餐吃的。」顯示逢甲人對學校餐廳並不抱持偏見，只要能誠懇經營自會受學生的歡迎。

中部一行最弱的一環——中國醫藥學院

中國醫藥學院是中部頗負盛名的大專院校，學校腹地不大。學校餐廳本來與校本部連在一起，但由於台中市市政府開闢新道路，使得餐廳與學校分隔開了。

中醫學院的餐廳也是位於學生宿舍的地下室，由香格格包飯莊承包，但只是他們的分店，去年初才剛由上一任經營者手中接下來的，因為只是一分店，由夥計在管理，主持人似乎未將全部心力花費在這家餐廳上，覺得並不太好，學生幾乎百分之八十都在校外的自助餐廳包伙，很少在學校餐廳解決民生問題，在校用餐的同學，大部分也只有中餐在學校用餐，晚上在學校用餐的則更少了。餐廳大部分負責全校重要會議的伙食，學生亦有在學校包伙，但人數並不多，一頓飯的價錢大約在20元上下。餐廳設備還不錯，雖然不大，但能供大型聚會活動，且進餐時間播放音樂，頗為悅耳動聽。

中醫的學生對學校的餐廳不怎麼滿意，且聽聽他們怎麼說：

「菜色倒是不少，但烹調並不十分理想，有時候有半生不熟的現象，

有的是回鍋菜。」

「飯菜沒有保溫，常常吃到冷菜冷飯，使得食慾大大的減少。」

「餐廳的設備這樣已經可以了，我覺得吃飯不必什麼設備，只要飯菜煮得好就可以了。」

「價錢跟外面差不多，但他們的老闆不在這邊，服務態度不太好。」

中醫的學生並沒有組織像伙食團或生活促進委員會來督導學校餐廳，學生有意見，是透過意見箱或教官來和餐廳發生聯繫。不過學生特意提出意見來改進的似乎不多，大家都寧可到校外的餐廳解決民生問題，但他們都表示只要學校餐廳能改善服務品質及提高烹調技術，他們也就不會捨近求遠到校外吃了，祝福他們有這麼一天。

麻雀雖小，五臟俱全的靜宜女子學院

靜宜的校園很小，相對的她們的餐廳也不大，但麻雀雖小，營業內容卻很多，有文具部，有賣野食的，福利社也在此，聖誕節期間也擺了不少卡片在賣，真正餐廳的部分，則是數十張的長條桌椅，約可容納一百多人，正如她們的校園一樣，這樣不怎麼起眼的餐廳在樸素中帶著一股悠靜的

古意。

餐廳的經營方式亦是外商承包的，不過學校每月還要收取福利金，做為水電之費用，大致的經營方式和前面的幾個學校相同，較特殊的一點是餐廳有出售五百元一本的餐點卷，以九折四百五的價錢出售，吃飯時可以使用餐點卷或現金交易，另外她們的餐具完全用免洗餐具，連湯匙也是保麗龍製成的。

靜宜的人數並不多，又女孩子大都比較節省，所以校外以她們為經營對象的商店並不多，所以許多學生，

尤其是低年級的，大都在校內解決民生問題，大概每天在校內吃的有三、四百人，一般學生的批評除菜色少變化（這幾乎是共同的批評），價錢是稍貴了點，不過衛生她們倒是很滿意。至於問到加菜，一位同學笑笑回答說：「只要多花一點錢，不就是加菜了？」

在這所女子氣息濃郁的校園裏，一切是那麽潔靜樸素，連餐廳也不例外。夕陽快西落了，踏著餘暉，我們趁此機會逛了一圈校園，就讓此站來結束這次中部大專餐廳之旅吧！



中國醫藥學院餐廳



靜宜餐廳外貌



再往南走，我們來到了聞名遐邇「吃」的藝術之都

位於文化古都的成功大學，是台灣最著名的幾所大學之一，擁有廣大的校園，各式各樣的科系及一萬多個學生。所謂「民以食為天」，如此衆多的學生，他們的「民生問題」是如何解決的呢？就讓我們來看一看成功大學的餐廳。

成功大學裏有三個餐廳，不過這三個餐廳並不是均勻地散佈在成大校園裏，其中光復餐廳位於學生活動中心的一樓。而第壹和勝利餐廳則在男、女生宿舍間，相峙而立。有趣的是：第壹餐廳竟然就在男生宿舍的地下室，男生覺得方便，女生可就……。

以餐廳內部的設備來看，光復餐廳該是三個餐廳之中設備較豪華的；舉凡美術燈、音響、冷氣機、自動販賣機：等一應俱全，頗有高級餐廳之情調。祇是距離宿舍比較遠，學生大都是上完了課，經過這裡，就順便進來吃上一頓。通常要是待在宿舍中，吃飯時間一到，自然是就近解決，第壹餐廳和勝利餐廳就得此地利之優勢，不過勝利餐廳又較好些，它不附屬於其他建築物，而是一幢獨立的餐廳，成一U字形，中間花草扶疏、綠樹

成蔭，不失為一用餐的好地方。第壹餐廳因為是在地下室，採光與空氣較差一些，不過裏面倒也佈置的乾淨清爽，而且這裡也是唯一供應早點的餐廳，距離又近，價錢也比較低廉些，所以還是很受學生歡迎的。

三個餐廳的經營方式都是採用自助餐式，而不是像交大的包伙方式，這對吃得不多的女孩子來說是個較適合的方式，餐廳中祇有打菜的工作是雇用女同學來擔任外，其他諸如：洗碗盤、清掃等則另外雇人。餐廳並且在每一樣菜上附以標價，以便利學生點菜時作為參考，學生可視自己的經濟情況點選自己喜愛的菜式，大快朵頤一番。飯後還可以在各餐廳附設的水果冷飲部買些水果，一邊聊天一邊吃，又可增進同學感情，又可幫助消化，可真是一舉兩得。

學校方面把餐廳開放給外面商人經營，由學校補助水電費，再由教官和衛生主任督察衛生和價錢，而且還視情況需要不斷地增設餐廳中的設備，如碗盤的高溫消毒櫃、衛生餐具，及新近加裝保持食品新鮮的玻璃罩：等，為得就是讓學生能有新鮮、營養、衛生和便宜的飲食。對學生的照顧可見一斑。所以大部分的學生對餐廳的反應都還很不錯，祇是天天在這幾

勝利餐廳內部



成大光復餐廳服務人員著白色制服



第壹餐廳外觀



個餐廳吃，日子一久總還是會有些怨言。不過還好成大大四周的東寧路、東門路、大學路上餐館、小吃店、攤販林林總總，各式各樣的小吃都有。是成大人吃宵夜、打牙祭的好去處。看來「吃」對成大人來說，不但不是問題，而應是享受了。

學生皆表滿意的高雄師範學院

這是一所公費學校，所以除了申請外住的同學或特殊原因以外幾乎都在學校搭伙（外住者可零星搭伙，每月結帳）。目前每個月每個人的伙食費是1980元，早餐10元午餐晚餐各25元

成大第壹餐廳使用玻璃保護罩及免洗餐具



，平均消費額是跟本校相當的。而爲了避免麻煩，高師已經將退伙制度取消（平常時間若有事不能到餐廳吃飯就得自認虧無任何言語了。）所以爲了顧全假日回家同學的利益，餐廳供應時間只到星期六中午便告結束，星期假日留校的同學就得到外頭打發了（高師旁邊有個市集，大致還不會不方便）。

高師辦伙的架構與本校類似，也是伙委團制以餐卡爲憑據，據說他們的餐卡是洗不壞的，這點到值得贊許了。伙委團還負責伙費的發還（包括星期假日及總盈餘）。餐廳的員工是領薪制的而且有不定期的獎金。最特殊的一點就是高師的監督制度。監督制度是每個月由一個系負責，輪到負責的系便要有一批同學負責監督、一批同學負責採買。而這份工作是採學生自由登記所願意負責的時段然後由伙委排定時間。每天四個監廚的同學全天公假、採買的同學是半天公假。同學表示他們都很踴躍去爭取這份工作（至於所求爲何，那就不得而知了）。

高師有男餐，女餐各一個，而女餐就在女舍一樓，十分方便。踏進女餐一眼望去都是原木桌椅，有音響還有冷氣，設備可說是不錯的。唯一缺憾是至今還未改爲免洗餐具，只是高

溫消毒而已。

至於菜式呢？學生們大多表示很滿意（或許是公家飯吃得較順口吧！），而女餐又比男餐辦得績優，這可由每月盈餘方面看出來，女餐每月可退數百元而男餐可能只有數十元。餐廳開飯時間和本校相差不多（考試時間會提早），早餐種類變化不少，有吐司、稀飯、包子等等，幾乎是天天不同。午餐晚餐是一主菜三副菜必有水果。星期六中午大多是麪食，而每月有一次慶生加菜，樣式和本校差不多。

最後還有一項值得介紹的是高師的伙食調查。伙委團每個月會對全校做一次不計名的問卷調查，內容譬如：對餐廳的衛生環境滿意與否？你對本月菜式的意見及你對往後菜式的建議，可將你想吃的菜名寫上去。據高師的學生說，此項建議相當有效，幾乎都能立即改進。這的確是一種讓學生與伙委團充分溝通的方法，相當值得效尤的。

倚山面海，西子灣的中山大學

中山大學共有三棟餐廳，分別爲B棟，E棟及救國團經營的餐廳（位於連海樓）。

由於中山大學宿舍區是位於山坡上，學生若要到外頭吃飯就必須走過

隧道到洞口去吃，再加洞口經營的飲食店並不是很多，所以學生多半還是在校內解決吃的問題。

餐廳的設備較特殊的有自動洗手機，烘手機（這實在是開各大專院校的先例）。每張餐桌均有擺設花瓶，遠望去相當優雅舒適。

中山大學也已採用免洗餐具，在衛生方面的設施做得不壞。而供應的菜式以B棟較多，大概來說男孩子30元，女孩20元便可解決一餐。獨一無二的一點是餐廳內免費供應學生紅茶及豆漿。

不過學生的反應也是不太好：「價錢太貴了，至於味道嗎？馬

馬虎虎啦！」

「差不多都是那些菜，沒有什麼變化。」

「衛生還好啦！就是點菜時服務過程太慢了。」

中山大學也是採各班伙委制，負責反映學生的意見給餐廳負責人，至於成效，那就不得而知了。

到此南部最後一所大學，也算結束了我們餐廳南北縱覽一行。您，是否對其他學校的餐廳型態有了較多的概念呢？



擺設優雅、窗明几淨的中山大學餐廳





當您看完各學校的制度設施之後，是否有一股艷羨之意呢？沒錯，這正是我們連日來一致的感覺。最近我們更發現新校區的同學吃飯的時間喜歡往清華的方向走去。

我們必須正視這個問題，環境終究是束縛不了人的。

首先提到包伙制度，新校區餐廳落成以後是否有必要為包伙制度呢？這項措施在其他學校幾乎是罕見的。包伙並不一定能將學生全部安撫在學校餐廳，重要的是餐廳是否能成為方圓幾里內伙食的三腳點。惟有滿足了學生的食慾，餐廳才能經營得法。但是現在，我們似乎有些本末倒置：以確求每餐用飯人數為主要而不求樣式的變化。包伙制度另外一項不公平是對女孩子的；無可否認校內伙食便宜，但是細觀之下，男孩女孩的食量差距之大而每月交一樣的伙費，這實在是不公平的。這些問題要解決就必須從根本整個經營形式的規劃要有妥善的安排。

再者是餐廳的設計裝潢及衛生環境。不管南北學校，幾乎經營得當的餐廳都有他一套的設計方法，講究空間設計、美觀，尤其是採光特別重要，都



不再只是淺薄的考慮到容量問題。希望學校能有這份魄力，聘請專人為餐廳的裝潢及衛生設施（如廚房的擺設，殘渣的處理等）做一番確實的考慮，如此，餐廳將不會成為一個草率就食的地方。

還有就是樣式的多元性。縱覽各大專院校幾乎都以此項來討好學生，而且相當成功。但是這並非一蹴可幾的，必須有通盤循序漸進的方式，這個例子可由師大宵夜時間的成功和光復校區最近供應宵夜卻飽受同學抱怨的對照看出。我們了解學校有心改善餐廳的經營方式，但是若不經縝密的計劃往往情形會愈來愈糟的。

各餐廳中值得觀摩的就是監督辦法。交大雖然也有伙食制，但是似乎沒有達到應有的溝通功效，學生不滿的餐廳依舊沒有改善。針對這一點，我們必須提出一套改善方法甚至補助方法（如各校的建議表，意見調查及抽查小組）。要求改善是每一位同學的權利，若權利都沒有辦法去運用，還怪什麼沒有利益呢？

滿心的希望，以後的同學不再為吃煩惱甚至是提到餐廳便有滿臉的笑意，滿口的讚揚，而這些希望都必須從現在就開始瀝心瀝血的來設想。

讓我們拭目以待，明日的交大！