

夸美紐斯大學返國報告書

26-1 學校簡介

布拉迪斯拉發夸美紐斯大學（斯洛伐克語：Univerzita Komenského v Bratislave）是斯洛伐克最大的大學，大部份學院位於布拉迪斯拉發。該大學創建於捷克斯洛伐克成立不久後的1919年，並受到了布拉格查理大學的幫助。其名稱是為了紀念17世紀捷克教師及哲學家約翰·阿摩司·夸美紐斯。我主要的上課地點是在Šafárikovo námestie 6, 814 99 Bratislava,

不同於中山大學的地方是，課程是由二月中旬到五月底，再依據每個老師的喜好訂定期末考的日期，有些會在五月就完成所有考試及報告，有些老師習慣於六月完成所有考試暨期末報告，期末考是可以考3到4次，直到學生烤過，跨美紐斯大學一個學期有10週，

26-2 國外研修之課程學習（課內）

Early slavs in Slovakia and the Avars

主要是由一位老師講解斯洛伐克的一位教授講解斯洛伐克的歷史，已十分小班制的教學，因為原本開的課程是希望與斯洛伐克學生憶起上課，但是斯洛伐克的學生視乎還沒準備好用全英文上課，所以只好全部都是交換學生的小班制教學。

The unwritten rules in slovakia

主要為十人左右的課程，為全英文授課，上課的方式為三位教授聯合開課，上課內容活潑，有戶外教學，有團體討論，甚至還會讓學生道路上訪問陌生人，比較注重學生之間的團體討論，及每個學生的上課發言，而也常常讓學生在教室中站起來做團體小遊戲，期末報告的部份為，為倒數第二個禮拜教授先聽各個學生的期末報告大綱，及學生的心得想法，給予建議急需改善的地方，學生可以以各種方式來報告，有的學生有準備PPT，有的學生直接上台以口訴的方式，各種形式都可以，報告完後的工作只要將你的內容依教授希望你改善的方式，及同學的意見改善，打成兩到三千字的英文報告即可。

26-3 國外研修之生活學習（課外）

可以利用課外時間多與當地人相處，而且由於斯洛伐克離維也納很近也在歐洲的正中央所以十分好到歐洲各地去遊玩，斯洛伐克的物價算是非常便宜與台灣差不多，比其歐洲其他國家斯洛伐克的物價是台灣學生能接受的，所以有比較多錢可以到處去其他周邊國家走走。

26-4 交換/研修之具體效益（請條列式列舉）

1. 較可以練習外與對話的能力
2. 可以習慣在國外一個人生活
3. 較獨立碰到任何問題都要自己想辦法解決
4. 全天都用英文對話

26-5 感想與建議

我在斯洛伐克餐廳用餐所感覺到很驚訝的事，服務生的態度普遍都不是很好，舉例來說，像是有一

次，我朋友跟我到一家餐廳吃飯，一進到餐廳，並沒有任何人跟客人打招呼，我們就這樣，站在門口一下子，之後主動去問服務生，服務生才叫我們自己去找位子坐下，坐下之後也是等了很久，自己去找服務生要菜單的，在看菜單上看到，菜單上寫著本餐廳提供中文菜單，於是我朋友並去跟服務生提問是否有中文菜單，但是服務生連看都沒看我朋友一眼直接回沒有，最後吃完餐後付費也是自己去找服務生，服務生還叫我們在座位上等他來結帳就好了，最後還主動跟我們要了小費。

但是在台灣，當有客人走進餐廳，服務生就會立刻問客人有幾個人，並且帶你到你想要的座位，當你坐定位後，會立刻送上菜單給你，有甚麼問題位服務生，服務生也都至少會面帶微笑眼睛看著你，所以我認為台灣在於服務上面會做得比較有禮貌些，身為台灣的我也比較能接受在餐廳吃飯是這樣的服務方式。

當然斯洛伐克比台灣好的地方，像是如果是一群人去用餐，餐廳很能接受在同一桌的客人分開付款，並會主動問同意桌的一群人是否要分開付款，但是在台灣，同意桌的客人需要先將前都先自己算好集中好後統一付款，我覺得這是在斯洛伐克相對方便的地方。而由於這項分開付款的方式，是在台灣所沒有的，所以我也對身邊的十位同學們提出問題，想知道現在人比較喜歡一群人先集中好錢再統一付款，還是一個一個分開付款，這次我所得到的答案較為平均，給予我的回應像是：“分開付錢是十分方便的，每個人都很容易用信用卡就可以結帳” ”因為每桌都分開付錢，讓付錢的人排很久，我覺得同意桌的人意起付錢比較省其他顧客的時間” ”分開付阿，當然，現在人出門身上常常都只待信用卡，如果可以分開付，就可以不需要在領錢還朋友，跟朋友欠錢了”

而關於這項餐廳裝潢的問題，我對於各國人民偏向餐廳看起來明亮熱鬧，還是比較偏向斯洛伐克餐廳的裝潢：黑暗注重顧客隱私，我訪問了一些生活周遭的朋友，得到的許多中想法，我訪問了十個同學，他們的回答有八位同學都比較喜歡一進去燈光較為明亮直接到餐廳的主體，而不需要經過一段裝潢陰暗的道路，去餐廳吃飯就因該燈光明亮好跟朋友談天看清楚食物。只有一位喜歡斯洛伐克餐廳這樣的設計，覺得這樣十分有隱私，也很復古浪漫。

斯洛伐克飲食按照地區的不同也有所差異。斯洛伐克的飲食文化受到鄰國：像是匈牙利和奧地利的影響。在古代由於保存條件的限制，斯洛伐克飲食較偏好能長期保存的食材。豬肉、牛肉和家禽類肉是斯洛伐克的主要肉食。斯洛伐克有眾多豬肉香腸類食物。烤肉在斯洛伐克並不常見。傳統斯洛伐克美食的起源可以追溯到大多數人口在村莊中自給自足，主食可以經受炎熱的夏天和寒冷的冬天。這些包括小麥，土豆，牛奶和奶製品，豬肉，酸菜和洋蔥。

跟台灣做比較，在台灣飲食受到許多方面的影響，像是台灣氣候，台灣政治因數的引響，以台灣的氣候來說：台灣較接近赤道且四面環海屬熱帶海洋性氣候，氣候濕熱，而這種濕熱的氣候對於蘇果及水稻的生長是十分有利，所以台灣人的飲食以水稻為主，而且台灣出產的水稻米粒肥大香甜飽滿，成為台灣人的主食。

而我這次也研究了斯洛伐克傳統料理與台灣料理的相似與不同之處做了詳細的比較，一共研究了四道料理：

1. Bryndzové halušky(羊奶起司麵疙瘩)

主要採用馬鈴薯、肉、雞蛋、鹽、羊起司和培根製成。將以下材料除了羊起司外混合，做成小湯圓，將煮熟的湯圓與羊起司混合，上面覆以烤製過的小塊培根，並成了 bryndzové halušky。

與台灣料理做比較，台灣也有許多相似的料理，但是不是用羊乳酪，台灣有一種湯麵叫做麵疙瘩，由來是：面疙瘩原本是中国北方的一种风味面食。相传在公元1140年，的中國長期處於戰爭的狀態，正时当地连年战乱而田地无收，然而百姓仍捐出了仅有的面粉，并以面粉兑水和成面块后入沸汤，做成面疙瘩慰劳将士。

2. bryndzové pirohy(羊奶起司餃子)

主料： 土豆，光滑麵粉， 鹽，1個雞蛋， bryndza，黃油，煙熏培根，酸奶油，年輕的洋蔥，或韭菜，蒔蘿

他主要是由土豆所做成的，而台灣的水餃主要是由麵粉與肉屑所做成的，

與台灣食物做對比，台灣的水餃裡面是包絞碎的肉泥和薑絲

餃子，是一種源自中國的一種以麵皮包餡、形如半月或元寶形的食物。餃子也是在農曆新年和冬至等節日的重要食品。

餃子通常由碎肉和蔬菜餡料包裹成一片薄生麵團後包好密封。包好的餃子可以拿來製作成蒸餃、煎餃或湯餃。餃子成為過年必不可少的食品。探其原因，其一是餃子型如元寶，人們吃餃子取“招財進寶”之意；

其二是餃子有餡，便於人們把各種吉祥的東西包到餡裡，選取不同的餡料，以寄託人們對新的一年的祈望。

例如：1. 芹菜餡餃子即勤財之意，故名“勤財餃”，既是對財富的祈盼，更是對勤勞務實的祝福；2. 韭菜餡餃子即久財之意，故名“久財餃”，既可以祈求長久的財富，更是對天長地久的祈福，願人長久和睦、健康、快樂、幸福；3. 白菜餡餃子即百財之意，故名“百財餃”，既可以祈福得到百祥之財，更是對新婚燕爾的夫婦，祝福白頭偕老的美好寓意

3. Cesnaková polievka v bochniku

斯洛伐克人对喝汤有着极大的热情，这里的汤的品种繁多，最常见的是奶油蘑菇汤、牛肚汤等。这些汤的特色就是口味浓重，佐以面包最好不过。因此，有些盛汤的器皿干脆就是面包做的，很有特色。

在歐洲方面，至於為甚麼斯洛伐克人喜歡吃大蒜，我在網路上查到一些相關的資料，從歷史傳說的角度來說：人們認為大蒜能給人們和房屋驅除邪魔，同時能治癒感冒咳嗽等疾病。這些說法已經流傳了很多代人。據說，吸血鬼殭屍會吸吮哺乳期婦女和奶牛的奶水，因此農民很早時候就用大蒜汁塗在牛角上保護牛免遭邪魔侵襲。

在台灣料理中時常加入蒜頭，像是蒜頭雞湯，蒜頭蛤蜊湯，蒜頭香菇雞湯等等。所以我在吃到斯洛伐克的蒜頭起司湯的時候，有時想念台灣，因為它的味道實在是太像台灣的料理了，只是台灣大多是加入雞肉，蛤蜊，和香菇。沒有加入起司。蒜頭藤治百病的想法在台灣也恨盛行，像是我爸爸就十分相信生病時吃蒜頭瞭裡對身體是非茶好的。

跟這道料理相似的台灣料理是，酥皮濃湯，但是酥皮濃湯並不是在台灣發明的，酥皮濃湯的發明人，是在1975年間，法國教父級的米其林三星大廚 Paul Bocuse 博古斯。

很多台灣人以為起源就是台灣夜市牛排攤但是其實不是，只是在台灣夜市或是台灣牛排館，這道料理時十分常見的，而在台灣有一個有趣的事情是：台灣的酥皮濃湯都是用雙獅頭的碗裝的，主要的原因我上網

查了之後發現有許多，像是：1. 造型上比其他的碗好看，烤出來的派皮周圍能緊貼住碗口 2. 獅頭的位子可以固定添加濃湯的量，才不會有多有少 3. 由於體積固定，產生的蒸氣會將派皮向上推，形成一個圓形凸起，造型比較好看。

4. Čerstvá zemiaková placka

Čerstvázemiakováplacka（新鲜马铃薯煎饼）由磨碎的生土豆制成，加厚花朵，用大蒜，洋葱，马郁兰，胡椒或盐调味。它是在融化的脂肪或油中煎炸，直到它获得一个松脆的红色外壳。

在台灣我找到十分相似的食物，但是只有在外表上十分相似，當我第一次看到 Čerstvázemiakováplacka 的時候，我還以為他就是台灣的炸雞排，外表十分相似，台灣的炸雞排適用一整塊的雞腿或是雞胸肉，薄片狀的，再包上麵粉，下去油鍋裡面油炸，油炸到表面經黃色的就可以甩乾油，加上胡椒粉和辣椒粉等，依照個人喜好去做調味。

結論：

在研究斯洛伐克傳統餐廳的過程中，我學習到了許多關於不同文化習慣人們的相處方式，剛開始還十分不習慣，斯洛伐克餐廳的服務生的態度，但時間久了也就不會那麼在意了，對於洛伐克的傳統料理，我覺得跟台灣的料理有許多相似之處，讓我在出國留學的過程中，比較會那麼想念台灣料理，對於食物，我勇於嘗試各式各樣的斯洛伐克傳統美食，大多數的傳統美食都令我十分喜歡，但是羊乳酪，真的是我無法接受的一道料理，在於洛伐克的啤酒方面，我每到一家餐廳都會希望典斯洛伐克在地的啤酒，我覺得十分好喝，而且不容易喝醉，價錢也是十分便宜，在斯洛伐克餐廳點在地的啤酒，比點進口的啤酒便宜多了，我去過兩家斯洛伐克傳統餐廳但是餐廳的裝潢都偏向比較黑暗，對於膽小的我而言，是十分可怕的，所以我都請朋友陪我一起去餐廳吃飯。在斯洛伐克生活了三個月的我，發現斯洛伐克的氣候十分多變，有時會變得很冷隔天又立刻轉為很熱，藉由這次的研究，我想到就是因為這樣的天氣變化，斯洛伐克人的主食才會是以好生長的小麥跟馬鈴薯為主，在台灣一年四季天氣都較為濕熱，所以台灣人的主食都是以水稻做成的米飯為主，在斯洛伐克的學生餐廳，我也常常可以吃到米飯，但是斯洛伐克的米飯長得比較小粒，吃起來比較硬，所以都會在米飯上灑上湯汁。台灣的米粒十分大顆，吃起來比較軟味道較為香甜。乳酪方面，斯洛伐克的乳酪有超級多種類，有羊奶也有牛奶的，長相也是各式各樣，味道也是很多種選擇，其中我最喜歡的口味是煙燻乳酪，煙燻乳酪可以直接當零食來吃。相較於在台灣，乳酪就沒有那麼流行，選擇的種類也就少了很多，台灣人也比較少吃乳酪，因為在台灣乳酪的價錢是十分昂貴的，所以趁著這個機會，我在斯洛伐克吃了超多種類的乳酪。

26-6 相片（2~3 張貼進 word 檔案，含說明，並 Email 原檔給國際處承辦人）

