

淡江美食廣場 平凡背後的不平凡

專題報導

●記憶中的人來人往

在寒冬中，松濤館地下1樓的美食廣場人潮卻絡繹不絕，每到用餐時段總是一位難求，13間攤位前擠滿著等待點餐客人。看著老闆們忙碌的身影、學生用餐時露出的滿足表情，交織成一幕幕溫馨的畫面。美食廣場提供乾淨、衛生又便宜的餐點，默默地陪伴著每位淡江人，多年來，這裡有許多故事、許多記憶和改變隱伏在不變的人聚人散中，希望透過這次的專題，讓大家更進一步認識美食廣場，也依著這份熟悉與認同，進一步豐富自己的淡江印象。

●美食廣場的時光機

民國72年，當時尚未成立美食廣場，松濤館地下室為蘇德堂餐廳。不同於現在的規模，當年蘇德堂餐廳共有3個打菜區、6個結帳臺，打菜區規模將近松濤地下室的3分之1，菜色供應齊全、價格合理公道，因此每到用餐時間，總是吸引大批師生前來用餐。

民國88年在學校的規劃及推動下，斥資1千多萬，將松濤館地下室（蘇德堂餐廳）重新打造成松濤美食廣場，除了保留原來的蘇德堂餐廳外，又增加12間廠商，像江南、傳香飯糰以及西式早餐店等，都是美食廣場「元老級」的店家。並由本校建築系師生共同協助設計，約兩百坪的共同用餐區，設置全新的餐桌椅約有數百個座位，也添加電視音響及造景。除硬體環境的更新外，學校也特別成立膳食委員會來督導美食廣場的餐點品質，希望可以提供全校師生一個安全衛生且舒適的用餐環境。

●「健康五星級、荷包有省錢」

—學校把關三步驟—

◎6S環境管理稽查

「6S環境管理稽查」為總務長鄭晃二所推動，每學期檢查4次，由總務處推派稽查人員組成，不合格者皆有應對的懲戒措施，讓用餐者能吃得更安心。鄭晃二認為6S環境管理稽查為美學經營，是一種「美適性」，其關鍵在人和環境，非單靠管理，需要參與者對目標情境有體會和認同，以追求美麗舒適的環境為共同的核心價值。

6S分別為：整理〔Structurice〕、整頓〔Systematise〕、清掃〔Sanitise〕、清潔〔Standardise〕、紀律〔Self-Discipline〕、安全〔Safety〕，評分內容包括：工作檯及櫥櫃不得擺與放非工作相關及私人物品、食材及調味品擺放於定位，地板及通道保持乾淨暢通、確實執行垃圾分類及回收等。

◎ 膳食督導義務工作團

本校膳食督導義務工作團隸屬於學務處衛生保健組，成立目的為促進本校餐廳重視食品安全以及環境衛生。督導項目包含餐廳環境、餐具、炊具、設備等之清潔。

透過每日不定期抽檢校內餐廳的方式，督導餐廳之衛生，也藉由每學期初召開會議乙次，分配排班輪值表，以確定檢查方式及工作重點。此外，膳食督導小組每月皆會舉辦健康飲食講座、營養知識有獎徵答活動、早餐推廣活動等活動，以增加學生對於健康飲食的概念。

膳食督導義務工作團社長企管三姜佳瑩表示，每天都會派人前往美廣評分，以督導美廣商家對於飲食衛生及環境清潔的重視。但這份看似嚴肅的工作其實也可以感受到一些溫暖，像有些店家老闆的態度就很親切。

其實，在膳食督導義務工作團中，除了可以學到一些對於健康飲食的基本概念外，還可以對學校餐廳的衛生狀況有更多了解，相較於之前的一無所知，現在對於學校的食品及環境衛生了解不少呢！

◎ 餐具桑拿室－高溫殺菌洗碗機

位在美廣右側一長形的透明「桑拿室」，每天一到下午2點和晚上7點半時，許多商家的阿姨們都開開心的走進桑拿室，難道是學校為體諒他們的辛勞，特別為他們設計桑拿室嗎？靠近一看，原來是「餐具桑拿室」。

英姊川菜老闆莊聖英介紹，美食廣場會有清潔人員阿姨幫忙把吃完的碗盤統一收集，再將碗盤送進「餐具桑拿室」，幫汙盤徹底的「按摩」一番，讓它們能繼續漂漂亮亮的迎接下一位「客人」。

「餐具桑拿室」透明化的作業流程，也清楚地印製在外玻璃上，從廚餘回「收」、「分」類堆放再浸「泡」清理，除人工初步「清」洗到機器高壓「沖」洗後，殺菌「烘」乾，再分類「放」碗盤置物區，標準化的六步驟，達到「病害感染 風險管理」、「作業效能 提升管理」、「用材破損 成本管理」的3大成效管理。

莊聖英開心表示，雖去年才新設立，但已顯現成效，不僅內用的學生增加，外帶的數量也減少，達到環保的效果。她也快樂的說：「因為大家都是同一時間一起洗，所以都可以聚在一起聯絡感情，也會一起分享當天的生意好壞。」

● 節能減碳同"食"進行

◎ 低碳飲食的第一步：餐具

從一開始蘇德堂餐廳使用鐵餐盤，因衛生考量而改成紙餐盤，近期又因環保規定內使用重覆性餐具至今，總務處資產組推出低碳便當盒，在單位開會時，可訂購低碳便當，截至採訪前統計，校內單位訂購量達4642個，超出預期績效389個。另外也在福智青年社辦「非『蔬』不可－真相蔬食展」時出借100個低碳便當盒，減少一次性餐

具的使用量。

而總務處資產組預計打造低碳便當盒便當流通系統，將比照圖書館借還書方式，刷學生證、服務證即可借還，讓用餐者在外帶時使用。為使管理機制更加完備，資產組徵求「低碳便當盒試用種籽」，截至採訪前為止已有86人報名，報名者將有一個低碳便當盒，可於美食廣場使用，再於期末了解測試成效，作為管理機制的改進參考。

◎米食節：縮短食物里程 挺臺農

松濤美食廣場從今年11月起，舉行為期1個月的「校慶臺灣米食節」活動，一方面搭配校慶活動，另一方面，則希望藉此活動傳達「縮短食物里程，支持臺灣農業」，並推廣臺灣農產品及提倡健康飲食的環保觀念。本次聯合美食廣場10多個商家，共同推出各式各樣具富特色及美味的「臺灣米食」，讓全校師生發現臺灣米食的豐富與多樣性。

為了讓大家能夠重新咀嚼臺灣米、了解臺灣米，感受到享受米食的幸福感，本校商家運用臺灣米，研發出特有米種的創意美食，向各年齡推展「臺灣米做好料理」的理念，料理包括香椿炒飯、茶油飯、紫米甜粥等10多種美食，為了讓大家在享受美食之餘，還可以吃到臺灣米的特色。

主辦單位也精心製作稻米的「產品履歷」，使消費者了解稻米的產地、品種及生產者。透過產品履歷加上豐富的特色美食，一定可以讓亞洲米食文化更加受到大眾的了解與喜愛。

●問卷瞧一瞧

為了瞭解用餐學生心目中最常光臨的店家，專題小組成員共同擬出一份問卷，在10月份，已在美廣現場用餐的淡江同學為受測對象，發放120份問卷，回收有效問卷為120份。根據統計資料發現，同學選擇美食廣場最主要的原因是價格低廉，其次則是位置；而有百分之51的同學每週1次到美廣用餐，百分之25的同學每週5次會到美廣用餐。

另外，據問卷統計，這些學生最常光顧的店家依序有酥德堂、宜廷小吃攤和元甫素食園等餐廳，以下便來介紹一下前三間餐廳吧！

◎酥德堂自助餐

自民國72年起酥德堂老闆湯崑陵的父親就開始在松濤館地下1樓經營自助餐，而原在臺北醫學大學學生餐廳服務的湯崑陵，則在2年後接手父親事業駐店淡江，當年的規模和營業額，已因時代的變遷、飲食習慣的改變，生意不比以往，即使如此，老闆依舊希望讓師生們吃得健康、安全、衛生，他採用多樣化的食材，以薄利多銷的方式供餐，也配合學校政策使用便當餐盒因應環保。另外，湯崑陵補充表示，如果學校師生們願意提供餐點的煮法，或者有其他具體建議，皆歡迎給予指教。總務處事務整備組

組員黃慶文說，自助餐的菜色多，離學校近而且很方便。

◎宜廷小吃攤

自民國95年來到淡江美食廣場的老闆娘徐宜廷有著親切的微笑及聲音，為了讓學生吃得安心，用品質好的黑麻油及新鮮雞腿，高湯不加味精選用雞骨、香菇頭及蔬菜熬湯，當徐宜廷談到經營理念時，她篤定地說：「就是要讓同學吃得養生和健康！」

在用餐的尖峰時刻，美食廣場總是人滿為患，徐宜廷總是堅持現煮餐點，因而讓同學等待較久時間，但對待學生就如親生小孩般的她，總會幫同學加點小菜。對此已有很深的感情的徐宜廷，即使每天都要從板橋通勤來淡水，仍捨不得離開。她感動的說道，有些畢業的學生仍會寫卡片支持她，讓她有動力做更好吃的料理。國企三李嘉文表示，在寒冷的冬天就要來一碗暖人心扉的濃、醇、香的麻油雞！

◎元甫素食園

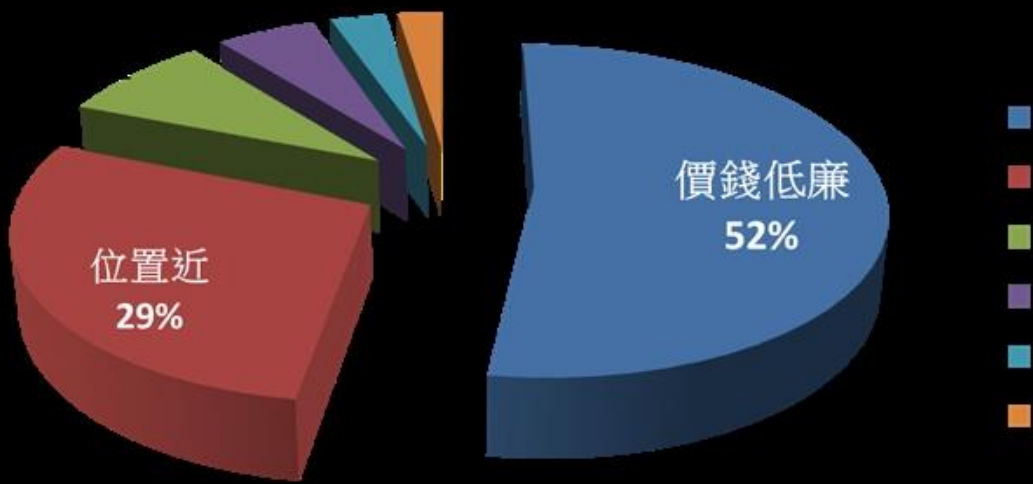
元甫素食園老闆娘潘麗雪為在地淡水人，來到淡江已第6年了，本身也食用素食的她說：「現在最夯的就是吃素，而且又環保。」也因現在全國推廣週一無肉日，在禮拜一時總是特別忙碌，不僅學生響應，教職員也常來光顧。潘麗雪用心記住學生喜愛的菜色，包括手工春捲、河粉捲、可樂餅及炸香菇等，當然她也會少油烹煮，以吃到清爽口感為前提改變菜色，重要的是她以健康為前提製作，也歡迎學生來交流菜色。英文二李俊慶說：「便宜、方便又好吃，吃素食最健康了！」

●與時俱進的超級餐廳

美食廣場從單一店家到現在的13間店面，這其中經歷多少的轉變及改革，或許身在其境的我們都忽略了那小小的改變，也不曾細心的探究，這次回顧美食廣場的前世今生，才發現原來不管在環境、食材亦或是餐具；學校做了最大的努力讓用餐者吃得放心，用得環保。現在，美食廣場不只讓更多人安心地享用美食，也締造了非凡的環保成就，這一幕幕都在美食廣場中不間斷地上演著。期望這次的專題，能讓各味同學下回經過美食廣場時，能擁有不同以往的感受，去欣賞這個可愛的校園角落。



淡江時報社



淡江時報社

