

電子報(二)

資管四 101306054 傅祥鉞

我覺得中國的大學很有趣的一個部分就是食堂文化。雖然台灣的大學也有食堂，但其實比較像是美食街，由許多外面的商家進駐賣食物；而中國的則不一樣，是由學校自己聘僱廚師、員工，煮大鍋菜給學生吃，在食堂裡面完全可以體會到中國食物便宜份量又大的特色。在浙大有個最大的食堂號稱「萬人大食堂」，它其實是由五個不同的食堂組成，裡面大多賣的是杭州菜、家常菜，還有個清真餐廳。中國學生的作息時間都比較早，早上六點多就會有人等著食堂開門，11 點就準備吃午餐，4 點半就準備吃晚餐，一開始非常不習慣，每次到我習慣的飯點（8:30、12:00、18:30 之類的）去看幾乎都快要收拾了，因為這樣我常常吃不到食堂，只能到學校外面去覓食，但校園太大了走到校外都要很久的時間，就只能退而求其次吃全家超商。

還有另外一個食堂在學校中央的扃真湖畔，浙大學生一班都叫它「臨湖餐廳」，我非常喜歡裡面賣的砂鍋，其實就是煮好的小火鍋，小的只要 7 塊，大的 10 塊人民幣（換算台幣大約 35-50），就可以吃飽了；除了砂鍋之外，臨湖的蛋包飯也很熱賣，不過每當我吃他們的蛋包飯時，我就會想起台灣更好吃的蛋包飯，因為那個飯不太有味道，台灣的蛋包飯若是帶到這裡賣絕對會票選第一！

一整天裡面學生最集中的時間就是吃飯時間、學生最集中的地點就是食堂，食堂裡面真的人山人海，一天下來人流破萬也不誇張，想要在這樣的環境下生存，如果不入境隨俗的話真的會搶不到食物，我終於了解到為什麼中國人給別人的印象就是「愛插隊、沒秩序」，如果大家都乖乖排隊，根本排到天荒地老，要吃到菜只能見縫插針、眼明手快，第一是因為人太多，第二據說是一代一代傳下來，真的不太有排隊的觀念，我也是醉了。



稍微過了飯點，人已經變少了的休閒食堂