

電子報 3 : IIM Kozhikode Life - Food 食物篇

民以食為天，吃飯皇帝大！吃飽才能開工念書啊！

還沒來印度前，大家都說你要去吃咖哩啦！想說總不會真的全部都是咖哩吧？！還在出發前特地到師大旁的**印度風情(Out of India)** 體驗一下印度食物，真的幾乎都是咖哩耶！

印度的"咖哩"有各種顏色、口感、鹹辣程度，而且每個都有自己的名字！在印度不叫做咖哩，而是各種香料組合的名字。

例如最常吃到的叫做 **Masala**，裡面有七八種不同的香料組合，運用於食物、飲料等不同的食材。

在南印比較常見是 **Chicken Masala**、**Masala Dosa**、**Masala Tea**，不過不同餐廳也會有各自的調配手法，所以還是有些微的差異。話說這裡媽媽的味道，就是屬於媽媽的香料配方，在其他地方很難吃到一模一樣的組合。

通常在餐廳點餐，都會是選擇一種香料配上一種主食，例如：烤餅+雞肉咖哩。或者是有些餐廳會有配好的套餐，就直接選組合套餐。

而主食通常就是米飯跟烤餅，當然這兩種還是有不同的細分，像是米飯就有不同的飯粒，也有些會跟香料葉子一起煮，就有不同味道 (但是就會吃到葉子)。烤餅也分很多種，但是我只記得 **Chapati** 。

另外，印度飯料理也不錯，叫做 **Biryani**。但是不同區域似乎有不同做法，菜單上總是會有各式各樣的 **XXX Biryani**。



Mixed Chinese Fried Noodles



柯欽的三輪車司機
第一份南印道地料理



Chicken Biryani

還有一個最重要的是，幾乎所有我去過的餐廳都有中式餐點！但是不要高興得太早，也不就是炒飯跟炒麵，但是有分成素食、雞肉、綜合三種。基本上這些調味還蠻接近台灣口味的，算是偶爾可以解鄉愁的餐點。



再者，由於我來的是 Kerala 省，這裡也有屬於自己的傳統料理 Sadya。固定在某些節日就會食用，或者觀光客參與旅遊行程會提供。我在柯欽旅遊時，參與水上行程的午餐就是這個。

IIMK 迎新當天，午餐也是準備 Sadya。這個料理是下面墊著香蕉葉，然後將各種調味食材分別放在四周，中間放置米飯，淋上香料醬汁。然後最重要的是用手吃！

其實，前面看起來都不錯，在不同餐廳有各式各樣的選擇。不過 IIMK 位處於小山坡上，平日生活飲食還是以學生餐廳為主，學生餐廳是以廠商招標為主，所以每年狀況可能不同。我這一屆也只能拿來參考，就來看看學生餐廳提供甚麼呢？！



有吐司的是早餐，有飯有烤餅的是午晚餐。學生餐廳裡面就像自助餐，然後可以選自己想要的內容物。我的這幾張照片裡已經是所有可以選擇的食物了，午晚餐會有甜點或水果。

詳細的可以參考右邊菜單，基本上很多印度食物名字看不太懂，參考看看就好。因為對我來說每天吃的都很像，沒有葉菜類，每天一定會有的是大黃瓜切片，而且是生的！

忘了一件事，因為南印吃素的比例高達七成，所以學生餐廳裡的自助櫃檯是供應素食。偶爾會有雞肉跟魚肉，要另外到旁邊取用，但是這些葷的要額外付費。

別問我為什麼沒有豬肉跟牛肉，印度看不到豬走路，牛倒是很多在路上走，全印度也只有 **Kerala** 省在少數餐廳會看到牛肉。另外在餐廳倒是還有羊肉可以選擇，不過北印可能比較容易吃到。

除了學生餐廳以外，還有 **IRCTC** 餐廳，有比較精緻一點的餐點，跟市區的餐廳差不多。

自己也可以想辦法料理，由於宿舍跟政大差不多，雙人房含衛浴，但是沒有廚房。所以就自備電湯匙或熱水壺來處理，但是這邊食材樣式也較少，所以泡麵多帶一點比較實在，或者嘗嘗這邊的即溶義大利麵或印度泡麵，也是可以調劑一下每天的吃飯樂趣。



菜單

