

高等教育深耕計畫學生獎助學金成果報告

學系	歷史學系	年班	4A
姓名	吳李軍	學號	409030474
活動起訖時間	112 年 8 月 1 日至 112 年 8 月 10 日		
單位／地點	馬來西亞		

成果/心得報告 (至少 500 字)

馬來西亞的前三天我們主要是在華社研究中心，在裡面找與肉骨茶相關的資料，從當地歷年各報章的剪報中找出我們所需的資料，在尋找的過程中除了需要的資料，也看到了很多當地華人的變遷，如華人從重視中華傳統文化的傳承，到近代華人開始對馬來西亞這個國家有認同感，華人文化不再是獨立於馬來西亞之外。其中一天與循人國中的劉保健老師會面，交談中大略的了解到馬來西亞華人學生對前往台灣留學的意願，以歷年來說，學生升學出國三成，中國、台灣各佔了四成。

到了巴生的第一天早上便去了第一間肉骨茶鋪，在那由柯如意柯學長接待我們，並介紹了許多留台的學長們認識，之後便是首次品嚐巴生肉骨茶。稍晚便和肉骨茶店(大肥婆)的老闆娘訪問，首次從從業人員的角度了解肉骨茶，他並不是一開始便做這行，而是在覺得可以經營混口飯吃後才決定拜師學藝，菜單也從一開始的傳統肉骨茶到了有現代的瓦煲、乾肉骨茶等新興料理。這次採訪的大多數店家都有一些共通性，對於豬肉的新鮮程度都十分看重，湯頭則是每家的精華所在，每一家的煮法都不進相同，但是這兩項都是重中之重，若是有任何差異，整碗肉骨茶就會變味許多。在經營方面每家都有所差異，有些老闆堅持親自主廚，而有些因為經營規模的原因，已經採用中央廚房的方式進行料理。印象最深刻的反而不是肉骨茶鋪，而是賣肉骨茶料包的老手秘方李老闆，他對於推廣肉骨茶十分上心，不斷品嚐各家肉骨茶的味道，並將其分成兩大類，傳統肉骨茶是指依照傳統的煮法所製成的肉骨茶；現代肉骨茶則包含了瓦煲、乾鍋肉骨茶等，符合現代年輕人口味的肉骨茶。除此之外他也會開一些課程帶領參加者親自烹煮肉骨茶，關於肉骨茶使用其他肉類一事，他在自己的臉書中也有教導如雞骨茶、羊骨茶等不同肉類所烹飪的作法。經過他的介紹過後對於肉骨茶的知識又增加了幾分。

在第七天時我們拜訪了三間巴生的獨中，很榮幸的和三位校長會面，雖然三間獨中的狀況略有不同，但在他們的介紹中，中國的大學對於海外招生傾注了極大的資源，且相較於台灣的學校，早就與馬來西亞的各獨中簽訂合約，以利招生。而台灣的大學，如台大等知名大學也都紛紛向個獨中投入資源，如

中原等老牌私立大學也在馬來西亞的獨中舉行競賽，以對外宣傳。而淡江在這方面反而沒有如同他們一般積極，雖然我校國際長有至馬來西亞訪問，但在巴生以及吉隆坡的讀中並沒有實

質上的合作協議等。因此他們建議我們學校可以來馬來西亞的獨中進行一些營隊等活動，加強淡江在馬來西亞的可見度。

照片



照片說明：在老手秘方和李老闆進行採訪

照片說明：在老手秘方和李老闆進行採訪



照片說明：在老手秘方和李老闆進行採訪

照片說明：在老手秘方和李老闆進行採訪