



## 嘉藥越南生與西港長輩包粽過端午

為了迎接即將到來的端午節，嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊選在6月4日於校內餐旅大樓舉辦一場「粽植麻油香：端午文化體驗」活動，邀請西港區30位廚藝志工、長輩及社區新住民，一同與多媒體國際專班37位學生體驗並了解台灣的傳統節日習俗。

端午文化體驗活動由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系老師王明煌共同策畫，特別結合西港區在地的特產麻油—做出「麻油松阪豬粽」。由社區長輩現場示範包粽子技巧，從挑選粽葉到綁紮粽子的每個步驟，都一一詳解並展示，越南學生們在指導下，親自動手體驗，從初次接觸到逐漸熟練，現場氣氛熱烈且充滿歡笑。

現場除了包粽子外，還安排了端午節的歷史講解，讓越南生了解端午節的起源、歷史背景以及相關的民間傳說故事，學生們在學習包粽子的同時，也增進了對台灣傳統文化的了解。國際專班學生也製作道地越南春捲，分享給西港區志工及長輩們，並提到他們在越南過端午節時家家戶戶會大規模打掃清潔驅蟲，並吃甜酒釀及酸味水果。

參加活動的越南學生說到，這是她第一次包粽子，雖然有些難度，但非常有趣。透過這個活動不僅學到新技能，也加深了對台灣文化的認識。很感謝學校舉辦這樣的活動，讓他們在異鄉也能感受到節日的氛圍。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台數一數二可以從芝麻到麻油一條龍生產的地區，此次活動透過在地食材結合台灣節慶，讓國際生對台灣的飲食文化更進一步了解，也多了青銀共學互動機會，讓學生及社區新住民不僅從長輩身上學到不同國家的節慶文化及習慣，也讓身處異鄉的新住民及學生感受濃濃的節慶氣氛。