

生活新技能—廚藝



對於大學四年加研究所兩年都生活在車水馬龍、安室利處的台北的我來說，食物也是一大衝擊之一。Poitiers市中心區域更是只有一間中式料理，真的是難以滿足熱愛美食的我的需求。

此外，法國人的餐點充滿各種麵包、培根、生菜亦或是香腸，披薩、薯條也是隨處可見，當然，不可否認的是法式料理真的非常美味，然而，牛排、鴨肝、鴨胸肉或是雞腿、魚排總不能餐餐吃，更何況其高昂的價格更是負擔不起，動輒台幣5、600都算是便宜的一頓法餐。



又或是如左下照片歐洲文化的老師所帶給我們的乳酪嚐鮮，其濃郁的羊味，也是讓我份外意外，原來乳酪能夠有這麼多種可能。

因此，也開啟了我人生一個新的里程碑—廚藝。開始一個人走進充滿法文的超市生鮮區，挑選與台灣不同的各種生菜，在冷藏櫃前排徊不定只為了選定下一餐的主食，雞、豬、牛或魚。

最一開始，沒見過世面的我都以為每個區域都有如同電視裡無比神奇的亞洲超市一般，能夠買

到台灣味的醬油、青菜類，卻沒料到Poitiers的亞洲超市遠在走路約莫35分鐘的城市外圍，其販售規模更是與我所想落差甚大。

只好開始學著西菜東煮，將超市裡的生菜買來一樣一樣的嘗試，找出最對味的台式煮法，紅燒、熱炒又或油炸，加蔥、加蒜還是加辣椒才夠味。一週兩天上市中心的MONOPRIX超市採購食材，假日較為閒暇之餘，則去較偏遠的Lidl、Casino獲取更低價、更多種類的各式肉類。相較於台灣學生的打工、上課與實習，更是種截然不同的全新體驗吧！