

中華民國五十三年十月二十日

東海大學校刊

期九九第

私立東海大學主編

慶祝創校十年

嚴院長黃部長

均將蒞校演講

體育餐會節目確定

【本刊訊】本校創立十年紀念籌備工作頃已進入高潮，在各方合作下工作進行尙稱順利

慶祝立校演講

進行極為順利

【本刊訊】慶祝創校十年學術演講進行極為順利，每次聽講同學均超百人，在過去三週演講者有歷史之沈剛伯先生，哲學之崔載陽先生，經濟之張茲閣先生，生物之李景均先生等。至十九日之化學系講演改在十二月七日舉行由王世中先生主講。中文系之徐復觀先生將於本月二十六日晚七時卅分假銘賢堂講：「中國畫與詩的融合」。物理系亦將於近期內公開講演一次。

又十一月份主講者原有三日晚七時三十分由政治系邀請之日本東京基督教大學校長主講憲法問題，茲因鶴校長不克來臺，該系將另行安排。至化工系邀請之胡新南先生，將於十一月九日晚來校演講。

據悉二日之慶祝會已邀請行政院嚴院長

嘉賓遠來

校園增色

【本刊訊】生活、時代、幸福各雜誌編輯委員會主席魯斯亨利先生及其公子兒媳一行三人由行政院新聞局專人陪同下，於十月四日上午九時半專機抵達臺中，當即專車來校參加上午之三日崇拜，並由魯斯先生證道。

魯斯先生以「在劇變的世代中我們應依靠不變的上帝」為題，勉勵聽眾堅定信心

一個十年紀念，各方頗為重視。

【本刊訊】慶祝本校創立十年體育活動節目業已排定於次：時

間十一月二日下午。地點體育館。

一、體操表演：下午二時至二時卅分由省立師範師生及本校同學聯合表演。

二、國術表演：下午二時三十一分至三時由名國術家王廷鏗先生等十人及本校師生聯合演出。

三、柔道表演：下午三時至四時由張國安先生黃金椿先生本校學生等聯合表演。

四、土風舞：下午四時至四時三十分來賓及全體師生均歡迎參加，但請穿著正式服裝以示隆重。

按本大體育表演之目的在提高本校體育水準並引發同學對體育之普遍興趣，惟為維持會場秩序起見，在表演時擬酌收入場費。

【本刊訊】慶祝創校十年之日晚餐會，已於十五日起由餐會

小組開始籌募訂座，此次餐會意義重大，既可師生校友團聚慶祝，亦乃同學及親友社交之好機會。據小本組負責人稱：每掉位每人之成本為三十元，惟為優待起見，該組特訂定補貼辦法於次：(1)教職員每券十五元(學校補助十元)眷屬每券十元(學校補助十元)同校每券十元(學校補助十元)校友每券十五元(學校補助十元)客人每券三十元(2)十月十五日起至十月廿四日止在事務組購券。凡本校同仁同學均可向事務組預定掉位以免向隅。



本學年度註冊完畢

新舊生共九〇四名

外籍學生一〇人進修生二十七人

【本刊訊】本學期學生業已註冊完畢，新舊生共八百六十七人，其中男生五百六十一人，女生三百零六人。此外尚有教會進修生二十七人，外籍學生十人。模範生，在臺灣時念臺北美國學校，現經教育部特准分發本校工學院建築系為正式學生，與本國同學享同樣之權利義務。其中一名為英國籍，中名慕沙德，在四川國民小學時，膺選為中文程度尚佳。

又：在正式生中，同棟之權利義務。其

五十三學年度 委員會名單(一)

【本刊訊】本學期委員會委員已公佈者探誌於次：
 行政委員會 勞作指導委員會
 吳德耀(召集人) 陳兼善(召集人)
 唐守謙 唐守謙
 張鏡予 賈克德
 顧敦錄 張鏡予
 溫步頤(休假) 房屋委員會
 李泰德 賈克德(召集人)
 賈克德 陳兼善
 陳兼善 張鏡予
 沈寶環 杜衡之
 唐守謙(召集人) 醫藥補助委員會
 賈克德 唐守謙(召集人)
 陳兼善 賈克德
 梁容若 王碩輔
 練馬可 高昭仁
 范鴻志 謝培德
 劉崇恒 陳家蕙
 孫善聯(秘書) 梁緒華

李錦梅來信

談留學困難

經系主任大鑒：
 生於八月廿九日自高雄離開臺灣，因為臨走時甚為匆忙，沒有親向吾師辭行，甚覺抱歉。我們一共十二位學生乘招商局的海明輪赴美，原先預計航行十八天即可抵達美西岸港口，但公司方面中途改變計劃，先至加拿大下貨，再轉駛美西雅圖這樣航誤下來，抵達美國時已是九月三號了，不過在琉球及加拿大玩了三天，參觀了兩所學校的校舍，因時間匆促，也只是走馬看花而已。抵美後沿路都有中國同學招待，也不覺得太乏味，只是感到張口必須說英文而有力不從心之感。在東海服務那一年，幸虧在英文方面下了些功夫，否則更會性三人，女性七人，其中文姓名為：陳榮望、柯珊瑚、康禮查、賀傑男、康瑪薩、潘秀蘭、牟銳克、巴約翰、聶博愛、麥南茜、盛孝沛等，希望本國同學多予協助，多為國民外交盡力。

有口難言了，我到學校時(TWU)已經開課一週有餘，東海校友在此校的共有六七位，有她們熱心的幫忙，處理問題很快都解決，然而要決定念何系，却使我大傷腦筋，依照我的興趣，我當然希望再繼續念經濟，但我又怕自己念不好，出國前夕，家母及一位在美國的同學均建議我改念圖書館學，原因是比較實際，畢業可以很快找到工作，但從今年開始TWU因為中國學生太多，(自臺灣來的中國學生據說有四十位以上)，而且六部分均讀LS所，以學校規定必須修滿三年始能拿到碩士，第一年全部是英文及美國政府等，我考慮很久，與系主任商量

慶祝校慶活動日程

學術演講	時間：十一月二日下午二時開始 地點：基督教中心
展覽活動	時間：十一月二至七日 地點：藝術館、學生中心、建築系
體育表演	時間：十一月二日下午二至四時 地點：體育館
宿舍開放及整潔比賽	時間：十一月二日下午二時開始 地點：男女生宿舍及膳廳
感恩禮拜	時間：十一月一日上午十一時十五分 地點：路思義教堂
升旗	時間：十一月二日上午八時 地點：行政大樓廣場
校友會奉獻鐘樓	時間：十一月二日上午八時五十分 地點：行政大樓前
慶祝大會	時間：十一月二日上午十一時十五分 地點：大禮堂
特別活動	婦女會主辦義賣等
國劇公演	時間：十一月四日晚七時卅分 地點：銘賢堂
話劇公演	時間：十一月四日晚七時卅分 地點：銘賢堂
音樂會	時間：十一月五、六兩晚七時卅分 地點：路思義堂、銘賢堂

後決定仍念商業與經濟，如果念得成績好，三十六個學分可畢業，一年半的時間即可取得學位，我這學期共選了十二個學分，其中只有九個學分是研究院課程，其餘均是實驗，不算在內，在東海時讀經濟思想史大概已有些根基，尤其是女生)實在活潑，有些氣，上課爭着發言，對於報紙及[V]上所發生的事也與教授熱烈談論，但我覺得他們的教授上課，大部份時間並未講課。在東海時，教授均把握住每一分一秒來講書，可能這是因為我還不能完全接受(下接四版)

旅美報告 陳家蕙

(一) 美國大學膳食管理

中國古語說「民以食為天」，又「國父的民生主義亦將「食」列為各生活條件之首，「食」對於我們的重要性是毋庸解說的，也就是因為牠與每人有切身關係，於是小之於家庭，大之於宿舍團體，辦理膳食成爲一項艱巨的任務，尤其是在學校中，管理飲食成爲一樁最吃力不討好的工作，這事固然難辦，但又不能不辦，一般學校行政當局爲這問題傷透了腦筋，有的學校真視這項問題，硬着頭皮，任着怨謗，仍然自辦學生伙食，有些學校就任學生自行在校外包伙，或將這重任委之於包商，而伙食的問題總是難如理想，筆者去年偶然獲得一個機會去美考察大專學生管理工作，前後訪問了十多所大學，其中有公立的，有私立的，有大規模的，也有小型的，筆者有幸曾在五所大學宿舍中住過，也同學生一起吃伙食，有的學校經過一兩週，有的三四週，有的兩三月不等，這五所大學一所在東部，二所在中西部，一在西部，一在南部雖然在地區上說來似乎包括了美國的東、西、南、中部各地，但我仍不敢說這幾所大學就能代表一般的美國大學，因爲美國大學教育完全是自由發展，各校的立校方針，管理方式，行政系統都是自成一格的，這裡所報導的只是我親身見到的而已。

一般美國大學學生伙食的方式有三種：一、宿舍包伙，二、自助餐廳，憑票取食，三、自己燒煮，六凡住在都市而規模較大的學校，這三種方式同時採取，但並不是由學生在三種中任選其一，這是要看各人所住的宿舍而定，有些大學規定一二二年級學生不在本地的宿舍而住，而住宿舍就必須包伙，因爲很多學校尤其是中、小型大學在費用方面「食」與「宿」的開銷不易劃分，而且宿舍中沒有廚房，非包伙不可，三四年級學生及研究生可住「公寓宿舍」，願自己燒煮的，可以自辦伙食，或與同室的室友合辦，或單獨辦理，不願自煮的，可在自助餐廳吃，三種方式中，以自行燒煮費用最低，因爲美國人工昂貴，但自己燒煮經濟方面固然可以節省，却有些缺點：首先是時間方面不易控制

按時進食，其次是營養配合不易講求，再是社交範圍之縮小，所以除非是胃口實要，不然仍以包伙爲宜。至於自助餐，想起來是比包伙合算，因爲自己可以隨意多取或少取，但因為是零吃，各種食品訂價較包伙爲高，所以算起來花的錢和包伙差不多，而沒有包伙的吃得好的，我在西部一大學進修時候，住的是公寓宿舍，在學聯大樓包伙，該餐廳一半是爲包伙的學生用，另一半是自助餐，因爲每天和吃自助餐的學生有接觸的機會，所以能將二者作一比較，去自助餐廳的多半是運動學生及教職員。

本文中要述說的是宿舍包伙的情形，上面已說過大規模的大學有以上三種伙食方式，一般小型大學多半住居小城鎮，本地學生很少，大半都是其他城鎮或外州來的，學校原則是學生一律住校，既然住校當然就得包伙（註），一般學校在收費時將「食宿」合在一項中，不像我們將宿費多少，食費多少分開計算，學校辦理伙食不外兩種方式，一是自辦，由學校聘請職員廚師雜工等辦理，經費亦由學校控制，另一種是由包商承辦，美國近年來有幾家伙食公司專門承辦大專伙食，其中有一種全國性的企業，所以一切都是統籌辦理，舉凡採購、配菜、總務、運輸都是由該公司計劃與派在各校工作人員隨時取得聯繫，派在各校工作人員按照總公司原則辦事。因爲美國任何行業競爭都很厲害，伙食公司也不例外所以他們盡量在經濟原則下做出較佳服務，諸如營養的配合，菜式的調換，餐廳的整潔，工作人員的禮貌等等，莫不求其美善，而且他們還盡量配合學校政策，多雇用學生工作，以幫助清寒學生，至於學校自辦伙食的，也大都聘請有經驗而具服務熱忱的人擔任，很多學校承辦伙食人員是出身大專「旅館餐館系」，對於膳食營養既有研究，對於管理亦都是根據科學方法，筆者所訪學校中，有一所學校有此一式，該校辦理伙食的主任爲旅館餐館系的教授，其助手爲該系畢業生，在廚房及餐廳工作的學生，都是該系的高材生，該伙食廳爲筆者印象中辦理最佳的一個，他們不但注重營養調配，而且菜式隨時翻新，並且每週選出一種外國菜來掉換口味，當天且將餐廳佈置成該國情調增加氣氛，

他們又研究出一種保持茶、飯、熱度的菜櫃，使茶盛到盤中後仍不至冷卻，（一般餐廳菜飯下面都有蒸氣設備保持茶熱度的，但放盤的架下有熱度却是他們特別設計的）筆者常私下探問學生們對於伙食的意見，大多數都說很滿意，因爲他們也看得出辦伙的人是何等的盡心，辦伙的人能使學生不出怨言，可真不是件容易的事。

至於一般廚房餐廳的衛生，更是最起碼的要求，固然他們設備好，（全部用電，有冷藏室）建築好，容易保持清潔，但還是需要隨時注意，才能作到整潔的標準，多數廚房是每餐飯後沖洗一次，這工作是由辦伙的人親自監督有關工友或學生操作，新式的廚房都附設有辦公室、儲藏室及冷藏設備，辦公室多半是位居廚房四面玻璃的小房間，這樣的裝置是便於辦伙人員監督各項廚房及餐廳的工作，筆者曾參觀過一間最新式廚房，落成只兩年，其伙食人員辦公室是在廚房的上一層，也是四面玻璃的，人坐在裡面，可將下面廚房的行情看得一清二楚，這對於管理方面的效用是很大的。

現在要說說餐廳裡的事，筆者參觀過的學校有的是供幾百人的餐廳，有的是供一兩千人的餐廳，多半是男女生共食，不管餐廳大小，餐果都是分六小兩種：大的可坐十數人或八人；小的可坐四人或二人，餐位都是隨便坐，未加規定，進餐的時間，每餐大致爲一個半鐘點，學生進餐廳時須出示餐券，由負責人查對學生劃號（餐券多爲硬紙卡片，一學期就此一張，每人就碼以六字體印在餐券背面，查對時甚爲方便）劃號完畢始能取食，至於他們三餐所供應的，早餐通常五類，即有果汁、水果、罐頭水果、牛奶、咖啡、茶、火腿、香腸、蛋、麵包、甜餅；及各種粥類，食品擺在茶檯上，隨各人喜好取用普通都是在每類中取一樣，這樣合起來有五、六樣之多，中餐是各種沙拉，如生菜、豆類、水果凍等；乳酪三明治、肉類拌飯，大盆水果沙拉，或其他不知名的肉捲或飯類點心等；蔬菜有白煮菜花、紅蘿蔔、蘆筍、青豆等，飲料與早餐同，只是沒有水果汁，甜食有蛋糕、冰淇淋、水果排等，也是每種取一樣，有的人要節食，中餐只吃蔬菜及水果，晚餐是三餐中最豐富的，主菜多半是牛排、豬排、雞塊、魚蝦等其中之一，菜蔬、（下轉第四版）

(上接第三版) 生菜、水果甜食、飲料均與中餐類似，隨意取用，這樣一日三餐的菜式是為正在成長的學生們配的，中年以上的人不需要這麼多的份量，一般家庭伙食沒有學校伙食那麼講究，樣數沒有那麼多，尤其是早餐，通常只兩三種，筆者曾在許多美國人家作客，早餐均甚簡單，大半只吃冷早餐，所謂「冷早餐」是指水果汁或牛奶，及牛奶泡炒米之類的東西，最多再烤一兩片麵包，或者兩個蛋，這一方面是為了減食，一方面是經濟時間。

有些學校的餐廳是在宿舍中，有些是附設在學生聯合大樓內，宿舍中的餐廳多是男女各自有其伙食團(美國近年時興的男女合用的宿舍則男女生同一餐廳)學聯內的餐廳則是男女共食，不管男女分食或共食，餐廳中的秩序及衣着都有規定，到了進餐時間大家循序列隊進入餐廳，先劃號，然後拿取餐具、取食，多數餐廳都是將菜櫃分為四處，先是沙拉甜食處，其次是主菜蔬菜處，再次為麵包黃油果醬處，最後是飲料處。取好食物後，入座進餐，餐畢須將餐具送至一定的櫃台邊，由機器送入廚房，有些舊式的餐廳沒有機器搬運的設備，只好送到廚房窗口或由人工至每桌收取餐具，用車推入廚房，至於衣着，大致可分為三種，一是星期日午餐服裝，二是週日服裝，三是週末服裝，一般學校均以星期日的午餐為最隆重的大餐，所以服裝也最為講究，也有少數學校以禮拜三晚餐為最隆重的講究，男生須穿成套的西裝、領帶、短靴皮鞋，女生須穿成套的衣裙、長襪、高跟鞋，週日服裝男生須穿長褲、上衫、皮鞋(西部學校特准穿牛仔靴)天氣熱時可穿襯衫，但必須將襯衫末端塞進長褲內，女生須穿襯衫、毛衣、及裙子，或連衣裙(不可穿長褲或短褲)，長襪或短襪及皮鞋，無論男女生均不得在週日穿汗衫運動衫，運動鞋或拖鞋進餐，週末為大家鬆散的日子，服裝衣可隨便，只要自己認為不是太過不潔的衣服都可以穿，所以週末在餐廳出現的，多半是不分男女都是襯衫短褲，筆者有一次到某女子大學作客，適逢禮拜五晚，本擬在該校與學生共食，但負責招待之學生指導長堅邀出外至餐館內進餐，大概是因為週末學生服裝太隨便，將給我以不良印象。

餐廳秩序服裝由何人負責?這也是各校不同，有些學校由舍監及學生宿舍代表管理，有些由「餐廳

主人」負責，所謂「餐廳主人」也有兩種，一種是學校職員，一種是工讀學生，或伙食代表，總之這是一個費力不討好的職位，執行規則，難免得罪同學，願了同學情誼，又不能盡到應盡的職責，所以有些學校在執行上每每發生困難，筆者親見一位當「餐廳主人」的工讀同學，因不能在同學及學校當局雙方面前完滿的履行職務，於是辭職，寧可到廚房擔任洗碗工作去。

有些學校在星期日中午及週三晚間舉行桌餐，以示隆重，並訓練學生進餐禮貌，所謂桌餐，是專用於和「自助餐」相對的名詞，這是大家坐着，等待者(多是工讀同學)將各種食品按時一道道的送到面前來，坐在桌餐一端的學生，須像作主人一樣的遞茶或切肉等，這種桌餐必須大家一同開始，(同桌的)一同離席，如有人有事，須先離去須先向同桌人等告罪，一般學校每週至少有一次桌餐，有一個學校因餐廳人數過多，無法同時舉行桌餐，於是另闢一室，約可容四、五十人，由學生自由組合，或為某一社團，或為某系團體，或為某宗教團體遇有集會時可商請辦伙人員，將飯菜以桌餐方式開到小餐廳，以資練習社交儀節及進餐禮貌，又有兩校，學生出身多為富有家庭，每晚均為「齊裝桌餐」，這種方式，不但時間太不經濟(每餐至少一個多鐘頭)服裝費亦非一般人所能負擔。

最後報導兩件美國大學伙食團特有的服務，一是禮拜日晚餐，一是供應「乾糧」。平日的正餐都是在晚間，而禮拜日却以中午為正餐，所以禮拜日的晚餐大家都寧可簡單點進餐，於是其方式力求其方便，有些學校禮拜日晚餐和平日一樣，不過學生可用紙盤紙杯將菜飯隨便拿到那裡去吃，時間亦隨自己高興，有些學校盡量用乾糧，裝在紙袋內，學生中午用餐畢，即每人分發一袋，充作晚餐，這種「紙袋餐」多半是三明治或夾肉麵包、炸洋芋片、水果、牛奶(裝在臘光紙盒內)巧克力或甜點等，有許多學校禮拜天晚上照常開伙，只是較平常簡單，還有許多學校每週只供應二十餐飯，禮拜天晚上由學生自己負責，據辦伙人員說其理由是由讓學生到別處換換口味，禮拜一再吃學校伙食會有新鮮之感。乾糧的供應是當學生有團體行動，須到某地集會或野餐，或上課或開會時間確與進餐時間有衝突時，伙食團特予通融的一種辦法，遇有這種情形時，

學生可向學校有關人員接洽，得到許可後，交由辦伙人員照辦，將該伙食作成野餐或乾糧形式預先發給有關學生，學生不得自行向辦伙人員接洽，至於有病學生亦可由醫務室商請伙食團備特別飲食，有些學校在大致期間每晚供應點心一項，如蛋糕、水果、冰淇淋等，總之他們是在可能範圍內儘量予學生以方便。

縱觀美國大學膳食管理，雖不能說是已作做到圓滿的地步，但辦伙人員大體說來都是盡心竭力的服務，當然他們有許多優越的條件，諸如設備方便，經費寬裕等等，我們國內也有許多學校伙食管理得很好，但我們遭到的困難比他們多却是勿庸諱言的，如何改善學校膳食是一個牽涉很廣的問題，不是筆者所能提供意見的，不過在我們能力範圍之內，有三點是改善膳食，可以放慮的事，那便是：科學的管理，裝置冷藏設備，及簡化烹煮食物的方式，至於這三項如何着手，那就要請教於高明者了。註：學生一經包伙後，不得隨意退伙，如學生因病或其他重大事故須離校逾一星期以上者，始可向訓導處申請退伙，至於回家或外出三兩天就要求退伙的事校方是絕不允准的。

李錦梅來信

(上接第二版) 美國式的上課

等均用機器計算，我想這個對以後找事的商業及店舖主任建議我選修一個星期二個小時，但自己却把課上大半天時間來練習，另外是打字，在東海時，我打字已經練習了一年，自己以為不錯了，但到這時認為外國人太小看我們，但上了一節課後才知道自己非從頭學起不可，每一個學生打字均快得嚇人，而且一個星期五小時，教授用最好方法來測驗及指導，對這兩門課我很感興趣，以後我想對 IBM 再下功夫。上課已一週，唯感到吃力的就是功課指定太多，我遲到十天，每門課均是五、六章，每天睡眠少得不能再少，精神極為緊張。Denton 地方很小，環境很靜，讀書之外沒有其他消遣，只是星期天上教堂做禮拜。東海現在也開學了，新同學一定很多，經濟系不覺有些甚麼課?我們現在正在討論 Mark + Henry 覺得大部份資料我均在東海讀過，因為時間太匆忙，來後尚未一切就緒，信寫得很亂，盼吾師原諒，並且問候系裡各位老師，經濟系的同學們也在此致候。

生錦梅 敬上