



領航小魔法

聯合國小食街 深度遊

領航魔法

經驗分享

換一個角度為學生打開新的大門，
接觸新事物

與學生交流時，我們留意到學生選擇食物時，多是考慮喜不喜歡吃、可不可以吃，地方文化是進階概念。例如學生是否喜歡泰國菜，原因可能只基於他們是否能吃辣，因為他們對泰國菜的印象就是辣。有南亞學生說他不喜歡綠豆蔻，但卻每天都會吃到。另有學生分享他們因為食物敏感，不能吃花生、奶、薄荷等。於是，我們以「給最多人享用到」來讓食物表現「共融」。

疫情中怎樣處理「食物」？
從五感尋找接觸的可能性

原先課程設計包括親身試吃的部分，但因為疫情，取而代之的是體驗不同香料。大家不要小看香料！我們曾因為一種氣味，想起一種食物、一件物品、一個人、一個地方，以至一件事嗎？又或覺得一種氣味很熟悉，卻想不起為何？嗅覺所產生的第一印象，是大腦可以保存最久的記憶。所謂味覺，其實有 70% 來自嗅覺，感冒鼻塞的人總會覺得「口淡淡」。因此，我們改以香料作為引線，貫穿整個聯合國小食街，讓學生不忘氣味、食物和人的連繫。

「共融」不只關乎文化，本質上
是對不同需要、喜好的人的關顧
與尊重

聯合國小食街給同學的主要任務是設計小食檔，並構思能讓最多人享用的小食菜單。對於共融，我們最直接的想像，是照顧不同宗教及文化的飲食需要。可是，過份着重這些需要，容易造成標籤化。事實上，共融的本質是尊重與同理心。例子包括提供不同糖度選擇的珍珠奶茶，照顧了不嗜甜或不能攝取太多糖份的朋友；魚蛋有辣有不辣，人人吃得開心；有同學甚至設「小朋友特價」，一份格仔餅原價港幣 35 元，小朋友特價是 35 YEN，非常體貼。