

僑胞的定義模糊化 是非常正確的方向

行政院長張善政表示，面對中國大陸積極爭取國外僑胞認同，將僑胞的定義模糊化、有容乃大，是非常正確的方向。

張善政四月十四日在行政院會聽取僑委會「僑務工作與展望」化僑力為國力」報告後表示，請僑委會持續運用優質平台，除凝聚海外僑胞的向心力以外，同時進行多項實質工作，包括對華語文教育永續扎根、協助僑台商持續拓展海外市場，並吸收優質僑生回台受教等。此外，國內民眾也應對僑務工作有更多的認識與認同，請僑委會持續努力。

張善政指出，在面對大陸積極爭取國外僑胞認同的此刻，友我僑胞及僑社是台灣在海外非常重要的支持力量。將僑胞的定義模糊化、有容乃大，將更多僑胞納入友我基礎，是非常正確的方向。

僑委會表示，照護僑民是憲法賦與的使命，僑胞的支持及認同跟國家發展息息相關，凡是支持中華民國及愛台灣的僑胞，都是政府服務的對象。運用僑界人脈，不但有助提升台灣正面形象與能見度，同時可強化經貿交流，如：世界台灣商會赴美、加、東協、歐盟，遊說爭取支持台灣加入TPP/RCEP或與台灣簽署ETA；協助開拓新興及穆斯林市場，引導投資布局等。

僑委會指出，僑委會積極推廣華文，打造海外華語文正體字市場，雖面臨大陸推動全球漢語推廣策略的嚴峻挑戰，然全球有千餘所友我僑校、逾百僑教組織及數位學習中心，仍大有可為。此外，僑委會也透過培育文化種子教師及青年志工，行銷具台灣特色的中華文化，八年來計培育五千九百一十人次。

台灣去年出國創新高

隨著國人海外旅遊興盛，出國人數大幅增加。主計總處發布國情統計通報指出，根據交通部觀光局統計，國人出

國旅遊熱潮，從二〇一〇年起連六年持續大幅成長，二〇一五年出國人次為一千三百一十八萬人次，創下新高，年增率為百分之十一・三。

至於國內旅遊方面，二〇一五年公營遊憩區、國家風景區、國家公園等主要觀光遊憩據點的遊客達二億八千五百二十三萬人次，為歷年新高，僅較二〇一四年的二億八千八百零七萬人次微減。

主計總處表示，隨經濟發展及所得提升，我國平均每人國民生產毛額（GDP）從二〇一一年起已超過二萬美元，國人日益重視可增加生活品質的休閒娛樂活動，因此相關支出也跟著增加。

印尼中爪哇留台同學會 四月九日會長交接典禮

印尼中爪哇留台同學會今年四月九日在三寶壟（Semarang）舉行二〇一六至二〇一八年會長暨理監事交接典禮，在駐印尼代表處僑務組長汪樹華及印尼

留台校友聯合總會總會長江澤民共同監交下，前任會長張境城交接給新任會長楊啟仙，當地僑社、台商及各地留台會長一百六十多人到場見證。

汪樹華代表僑務委員會委員長陳士魁致贈嘉勉函給張境城及賀函給楊啟仙，並肯定各地留台校友會積極辦理僑生招生、華裔青年回台參訪及華文教師培訓，推動印尼華文教育的發展。

駐印尼僑務組長拜訪台商

駐印尼代表處僑務組長汪樹華四月十日由僑務委員彭春源、中爪哇台灣工商聯誼會理事長周宗和、僑務促進委員王福生等人陪同，前往Jepara縣拜訪台商，並分別參觀由該會副理事長郭文賓、副秘書長王銘聰經營的柚木家具製造工廠。



王銘聰除表達歡迎之意，並親自帶領參觀工廠作業情形。汪樹華對於台商在海外積極打拚的精神，及勇於創新求變的態度，表達敬佩。

大受歡迎的印尼家常點心鬆餅 (SERABI)

阮慕玲

Serabi鬆餅（也稱為Surabi）是我們熟悉的菜市場美味小吃，據說是來自印度（稱為Appam），在棉蘭也稱為Apung，受到荷蘭文影響在西蘇門答臘則稱為Pinukuk (pancake)，也有依地方命名如Serabi Bandung, Serabi Solo等。傳統鬆餅是以小木炭爐配合小型炒鍋煎熟的，因此煎出來的鬆餅具有特殊風味，在台灣我們可以用瓦斯爐及平底鍋取代之。

在印尼不同區域有不一樣的吃法，一般分為兩種：（一）淋上甜鬆餅再灑上水果、巧克力、新鮮椰子絲、起司、或香腸、Oncom等等。

下列為鬆餅之材料及做法：

一、煎脆鬆餅

材料：

- ① 在來米粉250公克。
- ② 糖漿125公克。
- ③ 椰奶375cc。
- ④ 水300cc。
- ⑤ 小蘇打二半茶匙。
- ⑥ 蛋黃一個。



煎脆鬆餅

- ⑦ Daun Pandan 150cc。
 - ⑧ 依喜好準備加入鬆餅上之材料。
- 作法：

- ① 在來米粉、邊攪拌邊加入水。
- ② 再加入糖漿及小蘇打，然後放置四十五分鐘，這稱為主要麵糊。
- ③ 以小火預熱平底鍋，塗上少許薄油。放入一大匙麵糊入平底鍋，並用煎鏟壓住麵糊中央，使得可以做出外圍比較薄的鬆餅。
- ④ 當麵糊半熟時加入一小湯匙的椰奶，再蓋上鍋蓋並可一併加入鬆餅上喜好材料至分鬆餅煎熟為止。
- ⑤ 當鬆餅外圍呈淺棕色，表示鬆餅已熟，可以拿離平底鍋享用。

二、椰子醬鬆餅

鬆餅材料：

- ① 椰奶500cc。
 - ② 食鹽半茶匙。
 - ③ Pandan葉汁25cc。
 - ④ 椰子粉75公克。
- 椰子醬材料：
- ① pandan葉一片。
 - ② 椰奶100cc。
 - ③ 少許食鹽。
 - ④ 紅糖(Gula Aren)120公克刮成片狀。
 - ⑤ 砂糖10公克。



椰子醬鬆餅