



總鋪師推手來辦桌 誰說台灣沒大菜

『總鋪師來嘉藥辦桌啦！』今天上午 10 點 20 分，嘉藥演藝廳擠入 300 名師生，一起開心的聆聽電影『總鋪師』顧問黃婉玲小姐分享台菜文化及電影製作點滴。

『不識口味，做不出好菜』黃婉玲在採集台菜歷史及實際重現台菜十多年後，一開場就語重心長的表示。出身望族的她，從小對喜宴辦桌的菜色留下深刻美味的印象，但是到年長後發覺早年的菜色居然已經逐漸流失，於是發願蒐集採訪值得傳承的台菜，也因此曾經穿著高跟鞋從 308 高地步行到內門，只為了學得『小封』（封肉）的古早作法，結果雙腳痛到回家靜養了兩週才恢復。但也因為抱持對台菜傳承再發揚的堅持，讓陳玉勳導演以她的『總鋪師辦桌』一書為發想腳本，讓大家重新認識台菜的天然美味及歷史傳承意義。

黃婉玲表示，如果要以一道菜來詮釋台菜精髓的話，當以『五柳枝』最能表達台菜的甘而不甜、酸得有層次，以及既要辣又不可以辣等很難以言傳的味覺經驗。電影『總鋪師』片中的『無骨通心鰻』是最難料理的一道菜、『布袋雞』則是挑戰廚師的功力之外，還必須注意冬季夏季所添入的藥材有所不同，譬如夏季特別適合添加當歸、枸杞等清補的藥材。嚼勁十足的米粉也是因為添加水分是否恰到好處的緣故；現在辦桌第一道冷盤中的香腸，是否加入五香、肉桂、甘草等，都可以從口味中瞭解廚師的特性。

今日的辦桌宴席的轉變，其實是由簡陋菜餚加上阿舍菜、酒家菜演變而來，也造就了台菜富有層次的精神。黃婉玲說，電影『總鋪師』只是個開端，每當她聽到外國人說台灣有豐富的小菜，卻沒有大菜時，她更覺得身負重任，要繼續發掘古早台菜、重現台菜風華。她期勉現場 300 名師生，如果是餐旅系學生，一定要會開菜單，一定要有好體力，一定要能說出菜餚的精髓，並抱持熱情，才能做出或者說出一道道真實又富有歷史人文價值的台菜。

最後，餐旅管理系龔聖雄主任請教如何開出完美的菜單。黃婉玲表示，煎炸、滷製等烹飪方式及雞、豬、魚等食材只能各出現一次，而且十道菜餚中，湯品也只能出現兩次，才是完美菜單的基本原則。