



## 介紹台菜 嘉藥邀美食作家談總鋪師

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理科技大學昨天邀請出版《總鋪師辦桌》和《老台菜》的美食作家黃婉玲，為三百名餐旅管理系師生說明早期的台菜文化，讓學生在觀賞《總鋪師》電影搭配美食講解後，對台菜文化有更深一層的認識，未來從事餐飲業也能更有深度與內涵。

民生學院院長、餐旅系教授王瑞顯認為，餐旅系學生除了要學習現代餐點，也應了解早期的台菜與文化，藉由文化的導入，讓每道菜餚更豐富。電影《總鋪師》傳遞不少早期的台菜文化，但若有專家做更深入的解說，可增加餐旅系學生對台菜的認識。

嘉藥昨天邀美食作家黃婉玲從參與電影《總鋪師》美食顧問的經驗，談早期的台菜文化，吸引三百名餐旅系師生聆聽。她一語道出採訪台菜十多年的心得「口味辨識能力不夠，就做出不好菜」，擔任總鋪師首要工作就要懂得「試滋味」。

黃婉玲表示，如果要以一道菜來詮釋台菜精髓，當以「五柳枝」最能傳達台菜的甘而不甜、酸得有層次、既要辣又不可以辣等難以言傳的味覺經驗。電影《總鋪師》裡的「無骨通心鰻」是最難料理的一道菜，「布袋雞」除挑戰廚師的功力，還須依季節不同添入不同的藥材，才能達到吃補的效果，至於要炒出脆的米粉，則要注意添加水分是否恰到好处。

她鼓勵餐旅系學生一定要有好體力，要能做出菜餚的精髓，更要懂得開菜單，並抱持熱情，才能做出真實又富有歷史人文價值的台菜。