

斜槓總舖師王明煌 《紅圓桌舊食光》復刻 台南辦桌文化史

發佈：2024-12-28 279



訊息內容

王明煌師承自素有辦桌南霸天之稱的阿勇師，因母親為辦桌產業的「水腳」，耳濡目染之下，毅然決然投入辦桌業，從

學徒做起至出師，再重拾書本修讀研究所，搖身一變為嘉南藥理大學餐旅管理系名師，不僅有豐富的辦桌經驗，還有完整的學術背景，更出書著說。

臺南市長黃偉哲表示，《紅圓桌舊食光》是王明煌以自己的研究所論文為基礎，再擴充訪談彙集而成，精采呈現傳統的辦桌文化與辦桌進化史。辦桌從最初的鄰里互助開始，每遇到喜事、大拜拜等特殊節慶，呼叫請支援辦桌，左鄰右舍甚至整個村莊皆動員起來無償支援。步入工業化社會後辦桌走向分工化，再到辦桌進化，從吃粗飽到吃奇巧，民生富裕後拚澎湃豪奢，再經逐漸沒落，危機中華麗轉身，轉型室內化及服務升級。且因電影《總舖師》帶動風潮下，台菜復興，復刻辦桌復古美學，讓辦桌從傳產業趨向細緻化。

觀光旅遊局長林國華表示，《紅圓桌舊食光》書中也詳實記錄了阿勇家餐飲集團成功的事蹟，阿勇師是位與時俱進、走在時代潮流尖端，引領辦桌業創新求變的先鋒，率先引進行動廚房、及電腦管理系統，推行電子資訊化、質感緹花布質桌巾椅套、骨瓷餐具，取代塑膠桌巾餐具，提升檔次，戶外莊園、歐式空間，讓呷辦桌變得更舒適有質感，還有廚房全面設置紫外線燈殺菌等業界創舉，引領風潮。此外阿勇師也創辦了臺南市福爾摩沙廚藝協會，透過廚藝交流吸收新知、期待能提升臺南的辦桌文化。阿勇師更是顛覆了大家對總舖師的刻板印象，除了喜歡到各國觀摩料理之外，他還喜愛蒐集與古董，對於瓷器與古典音樂可說是情有獨鍾，更將對藝術與美學的喜愛挹注到料理中，把料理精緻化、藝術化。

「人品論」更是阿勇師對料理的信仰，「人品不好，菜就不好」，阿勇師做的不是料理，而是態度與堅持。

書中介紹了人生大小事都要辦桌，辦桌刻畫了人的一生，從訂婚、結婚、入厝、滿月、度晬、成年、做壽、來生宴，尾牙、初二娘家宴、廟會慶典、選舉餐會等，人生的各個階段，都離不開辦桌，因為台灣人喜歡用「吃」來增進情感，用辦一桌澎湃的好料來代表誠意和心意。

辦桌的人，不能只是會做菜，還要懂得各種傳統文化的脈絡、儀式。所以書中也介紹了緊扣日常的婚喪喜慶習俗與諺語及辦桌專有名詞、典故，例如：辦桌師傅北部稱「總舖師」、南部叫「刀煮師」，因既會舞刀弄鏟，也會煮菜，所以被稱為「刀煮師」；負責洗菜、切菜、備料、端菜、清洗碗盤的人叫做「水腳」，因工作時總會碰倒水，腳常泡在水裡；「打魯麵」分送左鄰右舍除了有分享喜訊之意，也是擔心辦桌過程會打擾到街坊，因此事先打聲招呼；「菜尾」是宴客結束後，主人家將剩餘的乾淨素材煮成「菜尾」，分送左鄰右舍當作謝禮聊表心意；入厝辦桌第一道全雞上桌代表起家、來生宴不能跟喪家說再見、祭拜神明的「宴王宴」不能試味道，廚師只能靠經驗烹調；要價不斐的車輪牌鮑魚罐頭要上桌才開罐，說穿了，就是怕被懷疑掉包啦；用香蕉油製作的水冰是台南特有；「二路菜定生死」因第二道菜通常是羹湯，其酸甜鮮鹹調味與勾芡濃薄需恰到好處，最能看出總舖師的功力；「吃頭牙撚嘴鬚、食尾牙面憂憂」因為頭牙是過完年之後，一年剛開始沒多久，所以較不用擔心工作不

保，所以撚嘴鬚表示很安心；如果吃尾牙時，雞頭對準某個人就代表要被頭家殺頭，明年就不用再來工作了；「總鋪驚呷晝」是擔心時間緊湊來不及出餐，細數這些辦桌眉角非常有趣。

江湖一點訣，阿勇師卻不藏私，把換骨通心鰻、雞仔豬肚鱉、布袋雞、紅燒魚翅羹、五柳枝鮮魚等經典台菜食譜作法完全揭露，書中同時細數陳天賞、陳亞家、郭長庚、郭春發和郭雨澤父子、蔡裕峰等臺南總鋪師的精湛手藝及對老台菜料理文化的獨特見解，透過味蕾的層次記憶與經典台菜的製作解析，讓饕客一窺臺南獨特的辦桌飲食文化。

吃，是一種人情、一種療慰，紅圓桌舊食光喚醒人們對美好飲食的記憶，與透過辦桌傳遞的溫暖深厚情感，爰此，觀旅局特選在歲末年終舉辦「臺南400宴」，12月29日歡迎大家一起來呷台南辦桌囉！歡迎隨時關注「台南旅遊網」及「台南旅遊臉書粉絲專頁」，掌握台南觀光及活動相關最新資訊。