

人稱天下第一刀 刀法廚藝皆專精

廖清池師傅

採訪・攝影／陳乙貞

在南瓜上作畫之前，先研究南瓜的花紋。



弘光技術學院餐旅系專任副教授廖清池師傅，

將在這一年裡為台灣農村美食，貢獻心力。

關於美食，廖師傅認為一道講求色香味俱全的佳餚，

須以健康、衛生為基底，

進而揮灑廚師自身的技藝、精神與職業道德。

需要謹記的是，賦予佳餚美感之餘，須不讓絢爛的外觀，

蓋過菜色自身散發的風華與原味。

傳承技藝，他不會「藏私」；教授徒弟，他不僅要教手藝，更要教心法、心境。

一道味美、盤飾雕琢、生命力豐富的菜餚，呈現的不僅是一道美食，更傳達了廚師烹調時所投注的心思和感情，還有他對這道佳餚的愛意。

弘光技術學院餐旅系專任副教授廖清池，專精各式中華料理、蔬果雕刻、冰雕、日本料理、西餐料理，在蔬果雕刻的領域上更有「天下第一刀」的美譽。他以特殊的砧板技藝與廚藝，征戰無數廚藝競園地，金牌常是手到擒來。他的烹飪作品道道是創意、技藝、情感與美學的結晶，儼然藝術作品。

廖師傅的蔬果雕刻功力已臻爐火純青之境，看他舞起蛇刀法、彈簧刀法，只覺動作優雅姿態嫺熟，招式簡單像是不需任何技巧，然而這可是數十年來戮力練功的成果。對廖師傅來說，以紅蘿蔔雕出小老鼠，使小黃瓜搖身變成一朵花，讓大黃瓜轉眼成

為一把美扇，都只是牛刀小試。

廖師傅心中秉持的美食理念，是一種賦予菜色生命力的情感，是身為一位廚師應具備的本質。關於美食，他認為一道講求色香味俱全的佳餚，須以健康、衛生為基底，進而揮灑廚師自身的技藝、精神與職業道德。然而，需要謹記的是在賦予佳餚美感之餘，須不讓絢爛的外觀，蓋

過菜色自身散發的風華與原味。

台灣之子 世界名廚

大廚的大字，三筆便成，在廚師之前加個大字，意指其廚藝備受推崇臻於巔峰，但是一位廚師要入大廚之列，期間需投入的心血，會遭遇的艱辛顛簸實非常人揣想得出。

因家境清苦，廖清池國小畢業後便進入餐飲業從事學徒職務，當時的他只是13歲的孩童，拜師學藝只為圖得一技之長，想說成家後可以養家活口。

一路耕耘至今，這位從南投鄉下出外打拼的孩子，絕沒想到自己竟能在這廚藝世界中找到一片歡喜天地，也沒想到自己對繪畫的熱情竟能藉由廚藝滿足，更沒想到自己的美學才能，竟能透過廚藝凌厲發揮，甚至成為世界名廚，獲得中國華新通訊社評選為「世界名廚」之中國卷封面人物。

人生之中，意料外的事千千萬多，但要讓結果完美、充滿喜



金雞啼鳴：
看看那金雞身上的羽翼，看看那綠意盎然的竹葉，你不覺得栩栩如生嗎？
(廖清池 / 提供)



花開富貴：看到的孔雀尾巴了嗎？實在很想知道用的是甚麼食材。（廖清池／提供）



富貴：桌上擺上這樣一盆花，客人可能會好奇問道：「這是哪裡生產的花？」（廖清池／提供）



五子亭：如果這是真的建築，想必會成為觀光景點。（廖清池／提供）

悅，除了努力再努力外，還需拋開自我設限，不斷挖掘自我潛能。

當完兵後，廖師傅便孤身北上打拼，專攻中華料理。民國64年應聘前往日本擔任中華料理的調理長，在日本一住9年，期間還撥出一年，前往韓國襄助當時在該國際飯店任職的友人。當時的台灣尚未開放觀光，若非因為受聘，廖師傅實不太可能有日本行。

在日本期間，廖師傅本著多看、多學、多思考的心境面對陌生環境，還練就了一身蔬果雕刻的絕技。

視覺美感 未來趨勢

在日本時，廖師傅察覺日本料理除了講究用餐氣氛和服務態度，也講究視覺美学的享受，這和當時的台灣餐飲習慣相異極大，也引得他開始深思箇中差異與道理。思索的結果，他得到一個結論：在未來的餐飲市場上，視覺美感將佔有重要地位。

廖師傅表示，做事情看遠一點很重要，此外，興趣與耐心也是做事的必要條件。他自小對繪畫就有興趣，只要美的東西都喜歡，在日本時，因言語不通交友不易，下班回家看電視又如鴨子聽雷，於是潛心研究盤飾花雕。起初只為打發時間，越是琢磨卻越覺有趣，加上預見視覺美感將在台灣餐飲業佔有一席之地，於是更勤於修練蔬果雕刻的刀法技藝。回台後適逢台灣風行中菜西

吃，更驗證了他先前的遠見。

回來台灣廖師傅便進入福華飯店服務，一待17年。原任職台北福華管理部擔任廚藝中心主任，台中福華開幕前，老闆商請他前往主持餐飲大局，然在廖師傅以壓力過大難有完美表現為由，一再堅辭，體恤他的老闆決定請其主持海鮮坊，而廖師傅也不負所托，報以聲名遠播的海鮮坊。

轉入學界 更上層樓

數年前，弘光技術學院（92年2月1日起更名為弘光科技大學）增設餐飲相關科系，商請當時任職海鮮坊的廖師傅前往開課，於是他放下一切，決定全心全意培養下一代。

投入學界不為名利，為的是早期學徒大多會有的類似體驗：師傅總是留一手不願傾囊相授。當時廖師傅的解決方法，是善用種種學習機會，不時要求自己觸類旁通，並將所有心得填滿一本

本的筆記簿，時時翻閱牢記。心想，有朝一日，必將自己的心得手藝全數傳授。也因著這個想法，使得廖師傅成為餐飲界進入教育界的第一人，現在更成為全職的教育人。

其實早在民國70幾年淡水工商開設餐飲科時，廖師傅便受邀前往客座，而後銘傳商專開設蔬果雕刻社也抽空前往傳授，隨後開平成了餐飲專科學校他也前往任教。在台北期間，廖師傅的足跡幾乎踏遍設有餐飲相關課程的學校，之後他更南下高雄，足跡遠至高雄餐飲專科學校（如今已改名為高雄餐旅學院），並於1993年榮獲觀光局頒發金師獎。

技藝傳承 激發潛能

要成為一名好廚師，光會烹調料理是不夠的，唯有自我開發多方學習，方能入成功之門。然而，成為一名好廚師後，如果只知敝帚自珍、打混過日子，也將為潮流所淹沒。



松鶴延年：壽宴上擺上這個松鶴延年，想必能大大增添壽星的喜悅。（廖清池／提供）

廖師傅的教學原則是讓學生放手發揮，除非他太過偏離，否則絕不輕言介入。他教授學生時喜歡把問題丟給學生思考，雖然，這有時會讓學生心生無助，讓廖師傅看得心疼，但他還是強迫自己只能在一旁關照，等學生實在無解時才介入，目的為的是讓學生成長，了解自己的弱處，養成自我要求的個性，將來不至被淘汰。

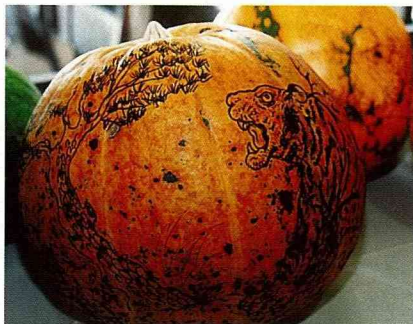
料理祕訣和刀法技藝，師傅自然盡數傳授，但是食材設計和花樣翻新，師傅只能從旁激發。食材的基本味道和搭配方法，師傅可以詳盡解說加以示範，但學生實作時也需大膽搭配，選擇自己喜歡的食材、熟悉的味道和當地的特產，盡情發揮創意。

廖師傅認為，師傅在傳授手藝與概念後，更應激發學生的潛在才能，如果教出來的學生只知照本宣科，調理出和老師一模一樣的菜餚，身為師傅的心裡不免會有挫折。因為每人都有其潛在才能，若未經碰撞、激發，才能也許一生埋藏，然一經啟發後，不僅學生會驚覺、驚喜，就連身為老師的人也會滿足高興。

農村菜餚 注入新血

很多人愛吃媽媽做的菜，或只習慣老婆的手藝，原因是這些菜入口窩心，渾身有溫馨之感。道地農村菜也給人相同的感受，值得珍惜發揚。然而，珍惜保留傳統口味之際，創新也很重要，該注入新的觀念，從傳統口味中尋找出路，甚至開創符合國際口味的菜餚，以便外籍人士到農村旅遊時，能在享受農村傳統口味之餘，也吃得適應。

至於該為傳統口味注入哪些新觀念呢？廖師傅表示，第一是注重衛生，再來是食材選擇，最後是為菜餚上妝。



廖師傅表示，這隻老虎他最喜歡。

廖師傅表示，衛生很重要，菜要漂亮更要注重衛生。衛生包括調理食材時的周邊環境，例如開設民宿或餐廳，但廚房的內部及周遭環境髒亂，來消費的客人可能因好奇心驅使一觀廚房內部及周遭環境。這時如果環境不潔，客人一看之下可能嚇壞了，不敢品嚐從這廚房端出的任何一道菜餚，不論端出再好吃再漂亮的佳餚都沒法誘其入口。衛生也包括廚房人員的穿著，如果人人都穿的很髒甚至有異味，客人看了也可能下意識為料理扣分。所以衛生清潔是首要。

第二是食材的取得，食材千萬不可亂買。譬如有人喜歡採買私宰豬肉，認為它的肉質、口感較好，但是豬隻是否健康？是否經過合格檢驗？採買者雖懂挑選之道，有時難免疏漏。而且以經驗法則來說，只要採買的食材不佳，雖然販售者不會故意泄露，實情總會流傳出去。譬如，當販售者的親友要前往用餐時他必然對其吐露詳情，於是內情當然不脛而走，屆時損失的是餐廳信譽。故食材的取得相當重要，必須採買能讓消費者吃得安心的食材，該省要省，不該省就不能省，而食材成本就是不能省的，況且多花點成本採買好的食材，也可鼓勵用心耕耘的農人。

最後是幫菜餚上妝。其實農村裡臥虎藏龍，農村餐廳裡端出來的菜餚，不乏美味口香又道地的鄉土菜。廖師傅表示，如果能把原就美味的鄉土菜包裝得美麗

誘人，那不是很好嗎？譬如，很多人愛吃道地的農村客家菜，如果我們能保留道地口味，加以粧點美化，使得菜餚色香味美，面面俱到，那不是很美嗎？

農村料理的粧點方式，可以拿當地農特產為準做創意發揮，只要了解擺飾概念，在擺飾上巧思變化，同一道菜也能擁有萬種風情。譬如，大甲和沙鹿盛產芋頭與番薯，便可拿這兩種食材，製作簡單的蔬果雕刻，妝點當地特色菜餚。

又如竹山出產竹筍，做竹筒飯時便能以竹筒裝盛，以竹葉覆蓋。旅客一見這樣的包裝，會有置身時光隧道之感，心生溫馨、好奇、想吃吃看的衝動。好奇心，常是引發消費慾望的動機，透過包裝便可以得到這種效果。至於想要留住客人，靠得則是紮實手藝。

以客為尊 賓至如歸

廖師傅表示，以前的人用餐只為填飽肚子，現在人用餐，除了吃飽之外還講究用餐過程的享受，這包括味覺、視覺、服務和整體的享受。有些人認為只要端出來的菜餚美味十足，客人必然絡繹不絕，蜂湧而至，因此不在乎服務品質，也許讓客人乾等或面對客人時一臉晦氣，甚至先給客人來頓排頭再說，心想，反正東西好吃不怕沒有客人。其實這種想法犯了一個錯誤，亦即，飯菜美不美味和用餐者當時的心情有著密切關連。試想，如果一個人用餐時心情不好，他還會有餘的心情細細品嚐菜餚嗎？答案當然是否定，而且就連天上美味他可能也嚐不出來。

衛生和服務態度，都是影響消費者再度消費意願的隱形因素，想讓客人再度光臨或熱情為你宣傳，除了要端出佳餚美味外，服務方面更要以客為尊，為客人的健康著想，讓客人吃得溫馨，吃得安心。 