

融入休閒農村·活化鄉土料理

吳松濂師傅

讓客家菜脫胎換骨

撰文·攝影／陳乙貞

- 活化傳統料理原則，一要盡量保留鄉土菜的好元素，二要結合當地農特產開發創意菜。
- 鄉土菜餚是要讓遊客享受當地人文風景之餘，能藉菜餚了解當地農產的美味。
- 飲食的基本任務是提供能量，故選材要新鮮，調味不可強過原味。
- 鄉土菜餚不論融合那種新元素，皆不可喪失它的特有本色。



吳松濂表示，一道端上桌的料理，代表廚師的心意，如果能讓客人滿意又回味無窮，這就夠了。

台灣的休閒農業起步不過數年，能有今日百花齊放的局面，要感恩積極用心的農政單位與基層農會。說到基層農會的耕耘與精益求精的精神，新埔鎮農會就是一例。

91年9月，行政院農委會食品加工科委託中華CAS優良食品發展協會主辦，弘光科技大學食品營養學系協辦，開設地方特色餐點廚藝研習班，供農會家政班學員學習。研習會結束後，新埔鎮農會推廣股與家政班員，深覺該鎮休閒景點，也應跳脫鄉土菜層

次，推出較精緻菜餚，於是商請吳松濂師傅親自下鄉，現場傳授。

吳師傅第一次去山林深處的客家聚落

「箭竹窩」，除傳授廚藝，也參觀當地提供的休閒活動；採果樂、民宿、現場製作麻糬等等。其中以專為兒童設計的麻糬製作，別具創意；蒸熟的麻糬和螃蟹、魚、青蛙等模型一起擺置，孩子挑好喜愛的模型為麻糬印型，下鍋炸出一隻隻蓬鬆又可愛的小動物，起鍋後就能一邊欣賞一邊享受自己的傑作。

隨後，吳師傅又有三次新埔行，除解說中餐知識與示範烹調，也深入了解該地鄉土菜餚，提供改善建議。走訪諸多景點後，他對農會與業者的努力十分感佩；不論是店家的外觀內部設計，景點與景點間的店家互補連結，或精美的簡介導覽，都是雙方的創意結晶。



栩栩如生的蔬果雕刻作品(吳松濂/提供)

然而，若能加入其他業界和專業人士的協助，將推動的更快更順利；如飲食方面能注入新構思，將使遊客的休閒之旅更添回憶。

吳師傅表示，餐飲業要與休閒農業整合，需要投入相當人力，需要政府的規劃帶領，和許許多多專業人才的協助，而餐飲業能貢獻的最大心力，是在不讓傳統口味流失的原則下，以各地的飲食特產為著力點，提升當地飲食文化的豐富性、多樣化與價值感。

注入新血·活化傳統

每種飲食文化的發展過程都與生活背景息息相關，無法跳脫。例如早期的客家生活勤儉刻苦，



吳松濂提供

鄉土菜餚的口味都相當道地、相當美味，就連大廚也不一定做得出這麼道地的口味。只是，料理的外觀和擺設，如果能再加點巧思設計，讓人一眼就感受其中美味，將會更加完美。畢竟，「色、香、味」以色為先，第一眼要能誘人食慾。

例如，客家菜的「冬瓜封」美味爽口，只是塊頭過大。吳師傅把它改良成一人份大小；先挖空冬瓜作成盒子，鑲入炒香的福菜和肉料，再蓋上切下的冬瓜蓋入鍋蒸煮，蒸好後淋上素食淋醬，便可上桌。構

思重點，保留傳統，朝向精緻。

又如，放山雞是禽類食材的上品，調理成白斬雞最能展現滋味，變化要訣全在沾醬。以客家醬料而言，桔醬最為傳統，但沒嚐過的人不一定會習慣，因此可拿桔醬和其他醬料變化整合，調配出更大眾口味的醬料，而後和桔醬一起上桌，這不只讓外來客有多種選擇，也可讓消費大眾慢慢習慣客家桔醬的風味。

例如，客家菜中「大封」、「小封」類似台菜的滷肉，以大塊、小塊為區分，作法很像東坡肉，不放置任何香料，但是酒料放得比東坡肉少，且不放糖。然而，因為酒料遇到脂肪時，會產生脂化作用；糖遇到蛋白質會有化學反應，能產生獨特風味又能讓成品更亮麗，

兩者都有助口感提升。其次，休閒農場的客源有百分之八十為外地人，所以吳師傅建議，在不破壞基本原味下，斟酌採用。

為了最愛·情願奔波

任教於弘光科技大學的吳松濂，是食品營養系的專任講師，專門教授中餐烹飪，授課班級有十班之多，在這麼繁重的教學任務下，還能撥空四探新埔，全因這是最愛。吳師傅說，他進入這行就是因為愛做菜，只要看到上桌的菜餚被吃個精光，看到享用者臉上洋溢滿足表情，那股成就感就會讓他忘卻一切辛勞。

吳松濂是經過多年摸索試探後，才領悟料理是他的最愛。他學過航海，當過品管，都覺志趣不合，卻在幫忙母親燒菜煮飯的過程中，發現他最愛料理時的感覺。他決心學習這方面的知識技能，先是晚上免費到餐廳兼差，後又前往職業訓練所受訓，接受飯店名廚的調教。4個多月受訓下來，他遇到人生的第一位貴人，他的師父廖清池。他說，第一次聽廖師傅授課時，簡直驚為天人，也因此讓他決心踏上廚師之路。

當時的受訓中心是中國災胞職訓受訓所，如今已更名中華基金會附設職業訓練所。在此受訓的學員，結業後須前往飯店實習，吳松濂選擇了福華飯店。他表示，剛去時有15名同學，最後只剩他願意留下，因為這工作實在太累太苦，早上9點做到晚上9點，除了吃飯都在工作，而且是站著工作。這段期間，他也曾浮起退堂念頭，苦思良久，還是覺得這是最渴望的工作，決心繼續，一路至今。

炎陽下耕作汗如雨下，收成不易需要惜福，因此客家料理的調味傾向重鹹。然而，文化是活的，飲食文化也是不斷向前，該堅持的要堅持，但堅持並非一成不變。

吳師傅指出，其實只要稍加修改，加點小創意，就可活化傳統料理，讓客人有新的感受，既能享受溫馨放鬆的鄉野溫情，又能留下特產菜餚的美好回憶。他的活化傳統料理原則，一要盡量保留鄉土菜的好元素，二要結合當地農特產開發創意菜。例如整合新埔的柿子、柿餅、梨子、粄條和桔醬，開發出兼具傳統與創新的創意鄉土菜。

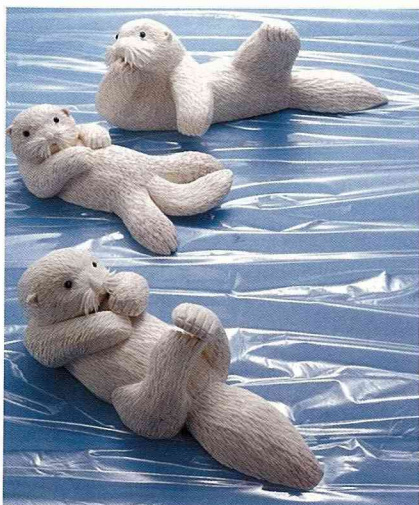
四次的新埔行，次次都讓吳師傅覺得溫馨放鬆，也嚐到許多家政班員的手藝。他表示，這些

吳松濂在福華實習時，才知廖師傅也在福華，他渴望拜師卻害怕受拒，遲遲鼓不起勇氣，終於開口，卻聽廖師傅爽快一聲：「好啊。那份驚喜，就連現在聽他陳述時也能感受得到。從此，師徒倆結下不解之緣，師父一路提攜，弟子一路追隨。」

打敗自己·自我成長

每次比賽，吳松濂都提醒自己：你不是為了獎牌，是為了打敗自己。他表示，雖然一次的壓力比一次大，但是人沒有壓力就不會成長，而且有時候，讓自己有些壓力也不錯。

吳師傅在1996年第一次出國比賽，第一次踏上國際廚藝舞台。比賽場地在菲律賓，參賽的蔬果雕刻作品是「侏儸紀公園」，卻因比賽經驗不足，欠缺保存經驗，在比賽的前十天，作品盡數敗壞。當時的他幾乎完全喪志，甚至打電話跟妻子說人生無趣，不如歸去。但這位初生之犢腦袋一轉，想說：反正絕望了嘛，乾脆死馬當活馬醫。於是他決定在10天內趕完所有參賽作品，連夜趕工，每天睡不到4小



栩栩如生的蔬果雕刻作品(吳松濂/提供)

時，終於在出國的前一天趕完，拖著疲累至極的身軀出國比賽。那次的比賽，吳松濂獲得銅牌。

第二次出國比賽是1997年，去的是新加坡，參賽作品是蔬果雕成的大飛碟，耗費三個多月的心力才完成，卻在參賽的路途中逐漸敗壞，只得到一個佳作獎。他失望難過，但沒有氣餒，這不符他天性，他下定決心，有朝一日必定奪金。

1998年，台北中華美食展在中級數年後再度開賽，吳松濂以個人名義參賽，作品是老鼠娶親，那一次，終於讓他抱回人生的第一面金牌。1999年再度參賽，作品是兩隻老鷹搶食一蛇，其中一隻老鷹騰旋空中，靠蛇支撐，這個作品再次讓他奪金，而且是大會最高分的金牌。

2000年時，吳師傅決定全方位參賽，除蔬果雕刻外，也參加烹飪和冰雕項目，蔬果雕刻蟬聯第三面金牌，更抱回冰雕金牌。

2001前往上海比賽，這次最讓吳松濂刻骨銘心。一行四、五十人飛到上海，下機時所有的食材都出不了海關，理由是生鮮材料沒報關不准進來，令在場所有人幾近昏倒。幾經協調，有些材料仍須扣押，但吳師傅的材料僥倖過關。找來多位台灣立委幫忙後，所有素材終於過關，但也多數腐壞，只能徒乎負負。那時的吳師傅心想，定要奪下金牌。

這次的賽程有4天，蔬果雕刻是第三天。比賽早上9點開始，吳師傅一早6點就去巡視，多數選手已然擺好作品，開始彼此評比。他看了一圈，大概知道狀況，回去抱來作品擺放，放好回頭，只見一

群人圍著他的作品，嘖嘖讚嘆，還有評審直問：這頭髮怎麼刻得？怎刻得如此細膩。當下，他就知道金牌在望，但除此之外，他也想抱回大會超級金牌。

下午回會場一看，他的作品前確實掛了面金牌，卻不見超級金牌，心裡著實失望。那次的比賽是當天比當天頒獎，全部參賽者只有他一人獲得金牌，領完金牌準備下台，卻被評審攔住，從後頭再拿出一面超級金牌。他伸手接下那面超級金牌，心情激動澎湃，就連如今回想起來，一樣激動澎湃，因自入境就遭刁難，直到拿到大會超級金牌，胸中一口悶氣終於有舒展的感覺。那次比賽，吳松濂也拿下冰雕金牌，共抱回雙金，一起金。

2002年，在廖清池師傅的帶領下，弘光科技大學一行4人，組隊參加馬來西亞舉辦的世界烹飪大賽，吳師傅包辦蔬果雕金牌，熱菜和冷盤都拿下銀牌。此外，一行人共抱回九金四四銀，並榮獲「世界第一」等殊榮，而且是台灣參賽隊伍中，奪獎最多的一支。

說到比賽對手，吳松濂提起一次被新加坡文華飯店抱走金牌的經驗。他表示，那次心服口服，因對方已突破疆域之分，融合中、西料理且創意十足，在他們的料理中能看到西式、法式風采，卻又不失中式本色，甚至能以烘焙方式烹調中式料理。這次經驗令他深深體會，創意真能賦予料理新生命。

吳松濂最大的心願，是中式料理能成為世界龍頭，因中式料理真具有這種條件，而且華人佔世界人口的五分之一，只要大家齊心努力，龍頭之位指日可待。 [翻]