

從事餐飲業逾 40 年，台南市外燴服務工作人員職業工會理事蔡裕峰致力於推廣台菜文化，於 2020 年勇奪世界廚王爭霸賽金廚獎、2021 年獲選台南市職人獎，代言台南料理掌廚總舖師，不僅透過比賽方式讓外界看到台菜的細膩優點，更將台菜作為拉近邦交國感情的秘密武器。



蔡裕峰

台南市外燴服務工作人員職業工會理事

➤ 逾 40 年總舖師經歷 蔡裕峰代表出國參賽

蔡裕峰表示，他從事餐飲業逾 40 年，因為「總舖師」的廚師職業與一般公司職員不同，在考取相關證照之後，可以透過工會參加衛政講習、投保勞健保、或進修課程等都很方便，所以早在 20 多年前職業工會草創時期，他就主動加入工會。

因為廚藝精湛，蔡裕峰很早就與其他總舖師代表台灣一同出征國際賽事，在 2000 年參加新加坡國際廚藝挑戰大賽 (FHA) 時，就深深受到震撼。他說，當時比賽辦在新加坡的樟宜國際機場旁，場地與規模都非常盛大，但最令他難忘的，就是看到異國團隊陣仗，不僅讓老、中、青三代成員發揮所長，更將菜餚的展示從靜態變成動態展現。

學習他國長處 融入台菜精神

「新加坡華人飲食習慣跟我們雷同，但那一次看到新加坡打團體戰、組織能力相當強。」蔡裕峰指出，星國團隊中的老師傅負責坐鎮、監督指導，中生代負責執行操作食物，新生代則負責前置工作與學習經驗，工作任務分配得相當好。同時，他也發現，過去展示菜比賽的時候，台灣團隊常會利用書畫、毛筆字等靜態展示，但早在當年新加坡團隊就開始使用動態、立體的方式處理，例如搭配模型、機械動力等裝置，展現出來的質感非常好，這十分值得學習借鏡。



▲ 從事餐飲業逾 40 年，「總鋪師」蔡裕峰屢屢代表台灣對外推廣台菜之美

蔡裕峰說，台灣師傅的強項，就是會一步一腳印、按照基本步驟來打底，「現在川菜、粵菜等常會把工序、工時省略，靠化學調味去處理，多半注重外觀擺盤」，但台菜師傅仍會花很多時間按部就班，例如熬高湯等前置工作一項都不會少，比其他國家更精準。他說，台菜的底蘊雖然不像其他國家的料理那麼深，而且受到中國派系、國外飲食文化影響，「不過我們的優點就是會去蕪存菁，將台菜變成美食文化的大熔爐」，更能巧妙搭配在地食材，結合變化出獨具特色的優秀料理。

不浪費、發揮在地食材 台菜令人驚艷

在 COVID-19 疫情爆發之前，蔡裕峰曾赴香港推廣台灣辦桌文化。他說，「那一次獲得非常好的口碑與迴響」，而且也是在那次交流中發現，中國、香港的廚師在進行料理時，會直接將食材邊料當作廚餘丟棄，但台灣的總鋪師是將食材做出最大化的運用，讓料理整體搭配起來。

蔡裕峰說，還有一次他受邀以中南美邦交國的當地食材入菜，並使用台式辦桌模式展現，外賓吃了都相當驚艷，完全沒有想到母國的食材在台菜的烹煮手法下，會有如此細膩的變化，例如貝里斯的蝦類料理非常有名，過去慣於炸、炒的方式進行，「當時我們就搭配台灣啤酒 18 青做成啤酒蝦，讓他們十分印象深刻」，蔡裕峰回憶，當時甚至配合外賓信仰，製作台式米糕時，將菜式中的豬肉換成牛肉，讓他們也可以體驗台灣的米食文化。

發展台菜莫忘精神 盼長久傳承

談起台菜，蔡裕峰便如同打開話匣子，如數家珍地分享過去經驗。他非常希望台灣飲食文化不會被時代淘汰，特別是在傳承餐飲倫理、飲食精神的部分，想要能一代一代傳接下去，「職業精神、職業道德都要好好保持，各行各業皆然，自己的道德觀、價值觀都不可以淡掉」，蔡裕峰說，要保持著優秀的中心思想，才能在宴席中，擺出一道又一道色香味俱全的好菜。



▲ 蔡裕峰認為台菜優點在於注重基本功、追求層次感，扎實呈現料理的好味道