



正港的台灣味：辦桌文化

翁雲霞

自由旅遊、飲食作者



現任：自由旅遊、飲食作者

學歷：銘傳大學國貿系

經歷：中國飲食文化基金會創設
台灣美食館 85~98 年主題館召集人
各類食品、飲食評鑑、編輯組召集人（如：美國牛肉、牛肉麵節）

代表著作：《跟著味覺走》，中國時報
《最真宜蘭味》，台視文化
《金瓶梅另類飲食》，商周
《鄉間小路》期刊寫 10 餘年，農委會

授課大綱：（一）辦桌文化起始略說：

1. 祭祀宗教
2. 生命禮儀
3. 外燴---老師、師公、師傅、總鋪師
4. 搬桌搬椅時代

（二）食物食材

1. 靠山考海
2. 基本：炒米粉、糍、檳榔
3. 小吃搬上桌

（三）趣事點點

1. 烤、炸、蒸
2. 星空下的飲食

（四）變變變

1. 調味不同
2. 師承不同
3. 地點也變