

國寶級總鋪師——林添盛

文／許素綾（臺灣美食展籌委會辦公室主任）



▲林添盛總鋪師。（圖片提供／臺灣美食展籌委會）

臺灣餐飲發展，大約有四百年的歷史軌跡，從 16 世紀閩粵漢客人移民臺灣，帶一雙筷子、一瓶醬油，卻能在臺灣這塊寶地發展出豐富的飲食文化特色，後來更融入原住民飲食文化元素，歷經荷蘭、西班牙、明鄭、滿清、日本的統治，種種不同文化或長或短的交融，造就了臺灣餐飲與眾不同的包容力、多元性！

光復初期，受殖民的臺灣人脫離日本統治後，各個村莊殺豬、宰羊，「辦桌」慶祝。在臺灣餐飲界輩分極高的總鋪師林添盛回憶說，以前的辦桌和現在相當不一樣，現在去吃「辦桌」只要人到就好，以前因物資缺乏，受邀的客人還要自備碗筷、桌椅，從一個村莊到另一個村莊，一行人浩浩盪盪，熱鬧非凡。

林添盛出生於 1934 年 1 月

14 日，小時候家境清苦，因父親是總鋪師，就被送去學作總鋪，12 歲即拜師學藝，同期學廚藝的共三四十人，只有林添盛得到祖師爺真傳出師。出師後第一次掌廚，是在松山州美里，當時個子矮小，洗不到鍋子，只好拿椅子墊腳，才洗得到、煮得到。當時客人看到一個小孩也能當師傅，大家就稱呼他說：「囡仔師」！

學藝的前三年，根本沒有機會拿鍋動鏟煮菜。須先拜祖師爺學三局，第一局殺雞、鴨、豬、羊等；第二局學得擺碗；第三局學救人的方法，包括畫符及藥方等；花了三年半學會各種宴席如何準備、有何規矩，以及如何透過宴席來替客人祈福消災；此外，還要學習食物相剋、婚喪喜慶各種禮俗及急救等辦桌規矩後，才可以開始學下廚辦桌。

林添盛累積一甲子的辦桌功力，更是全臺唯一辦過最高等級、一桌 150 萬元的「天子宴」的辦桌大師。「天子宴」是宴請神明的筵席，菜肴中不可缺的一道菜，即「生肖齊全」，其所用的器皿必須全新，菜肴的口味不得經人口試鹹淡；男工作人員要三天前即淨身，女工作人員則要無月事者。經過長時間儀式完後，所有菜肴包括酒都已無味，如果信徒想吃，得重新調味，因

神明吃過了，所以沒鹹沒甜。

林添盛熟知辦桌的禮俗、掌故，畢生心血為「十二生肖宴」，以臺灣早期社會講究生命禮俗（法事、風水、鄉土醫療、趨邪、看命等）、集結先人智慧，衍變而生。十二生肖宴為：鼠宴「天子宴」、牛宴「齋醮宴」、虎宴「普度宴」、兔宴「新居宴」、龍宴「結婚宴」、蛇宴「歸寧宴」、馬宴「滿月宴」、羊宴「生日宴」、猴宴「祈福宴」、雞宴「尾牙宴」、狗宴「闔家宴」與豬宴「來生宴」等菜肴，2003 年「臺北中華美食展」曾完整展出，引起極大回響。

林添盛不但廚藝精湛，對於典故更如數家珍，從出生到往生，「辦桌」師傅該準備什麼樣的菜，有他一定的堅持，如「結婚宴」一定要吃「四季圓」——芋圓、番薯圓、樹薯圓、米圓，取其「花好月圓」之意；「來生宴」（喪宴）一定要吃「冬菜鵝肉」，指人死後像天鵝一樣飛向天空；「尾牙宴」一定要有「布袋乾坤」，將整隻雞去骨，再填入八寶料，表示金銀財寶入袋之意。

「辦桌最重要的不是做菜，是典故！」林添盛熟知各種辦桌習俗、禁忌，可以說是臺灣辦桌史的「活字典」，曾創下一個月連辦三千多桌的辦桌紀錄，至今無人能及。2010 年林添盛師以 78 歲享壽仙逝，留給人們無限追思。