

龍崎新聞—龍崎「庄腳總舖師」深緣市集設攤 古早味上桌

龍崎「庄腳總舖師」

寶味珍深緣市集設攤 古早味上桌

→寶味珍在龍崎深緣市集設攤，推出總舖師級的古早味創意料理。
(記者黃文記攝)

記者黃文記／龍崎報導
龍崎深緣市集除了有在地美食，還能吃到總舖師等級的創意料理。有龍崎「庄腳總舖師」之稱的寶味珍筵席團第三代掌門人盧正治把藥膳排骨、麻油鴨肉飯、古早味八寶丸、泰式雞排等美味端上檯面，讓逛空山祭的遊客也能品嚐在地及創意。
龍崎因緊鄰高城內門，辦桌文化興盛，造就了不少總舖師，盧正治是寶味珍筵席團第三代接班人，從國中時就已經跟著父親從事外燴，精進廚藝後，曾以龍崎「庄腳總舖師」之姿，在馬來西亞舉辦的世界金廚賽中勇奪團體與個人雙金獎；接著又在中國大陸舉行的世界廚王爭霸賽勇奪團體與個人的雙料冠軍。
盧正治表示，辦桌文化也是台灣民間最具特色的飲食成就之一，至今仍在社會中扮演重要角色。在他外公那個物質匱乏的年代，總舖師只要擅長燉雞、能燉一塊封肉、會煮一條魚，就可以走江湖，到處接辦桌；畢竟，在台灣早期物資比較缺乏的年代，只有逢年過節才有機會吃到較豐盛的菜餚。因此，他希望能以簡單、少調味、少調理的調理方法讓大眾重温早年的辦桌榮光。
對於「龍崎光節」空山祭「這樣的地方盛事，盧正治怎能錯過？他在深緣市集設攤，推出藥膳排骨、麻油鴨肉飯、古早味八寶丸、泰式雞排等料理，要挑戰來自全台灣各地遊客的味蕾。

