



## 臺南中國城·酒家樓·全新開幕！

紅牌藝術家 v.s 金牌廚師，妙趣橫生，一切令您意想不到！  
享譽華人名建築師李組員設計，融合現代與古典的宮廷豪華院，  
設備豪華·經濟實惠·美女如雲·胞均滿意！

您知道嗎？臺南府城也有著媲美北投酒家菜的歷史文化？五組來自國立臺南藝術大學的阿替師(Artist)與台南市廚師職業工會的趣府(Chef)絕妙組合，讓不擅長文字味覺思考的視覺藝術家，畫出或雕塑出由料理發想的圖像，同時讓廚師手藝再現出可以吃出美味的佳餚，反之讓不擅長圖象表現的廚師提出具創意的菜名，讓視覺藝術家以畫作或立體作品呈現出藝術作品，將臺南酒家菜歷史勾勒出一件件美妙的藝術作品。

**看得到也吃得到的藝術品，任君挑選！**

**活動一：開幕趴~趣府·阿替師創意酒家菜試吃大會 Tasters Party**

- 開幕時間：2012年5月12日(星期六)下午三點鐘
- 開幕地點：臺南中國城一樓中庭
- 內容：創意手藝菜擂台賽，將邀請四組人馬，趣府將著大廚裝與裝扮為紅牌酒家女的阿替師聯袂盛裝出席！重現當年風風光光的酒家菜餐廳現場，雖然榮光不再，惟記憶仍風韻猶存，現場將進行酒家菜烹調表演並邀請參觀民眾一起品嚐！

**活動二：十元練歌場~卡拉 OK 歡樂唱**

- 活動時間：2012年5月12日(六)下午四點鐘
- 活動地點：臺南中國城一樓中庭
- 內容：只要十塊錢，那卡西唱到飽！高歌一曲！精·氣·神！滿點！

**活動三：阿替師 Artist V.S 趣府 Chef 配對活動**

- 活動時間：2012年5月12日(六)~6月3日(日)
- 活動地點：臺南中國城 Tainan China Town  
地址：臺南市中正路64號(原台南運河盲段與合作大樓斜對面)

**第1攤：王郁庭 v.s 詹小華(素食大廚)作品名稱：「三彩城」**

為一趣味彈珠台作品，以地瓜粉製成的QQ蛋做為彈珠，另以盜製湯匙代替長尺，讓民眾在推桿之後，使QQ蛋掉入六種不同口味醬料的洞中，不同的醬料

獲取不同的快感！另烹煮以庶民文化以宮殿做為奢華象徵的「三彩城」：金圓圓、紫園園和白小花，如同酒家的紅牌任君挑選，還可以吃下去！以食物嬉戲成為館內主人與賓客之間嬉鬧的樂趣。

**第2攤：林思瑩 v.s 邱黃秀霞(素食)作品名稱：「酒家牌零嘴」**

藝術家將酒家菜轉換成平日喜歡吃的零食口味，透過自己平日生活中經常接觸的、擅長的材料來敘述傳統的飲食，且研究圖片與菜餚製作的辦法，用來推斷那些經典酒家菜品嚐起來應該是何種味道的依據，進而製作成一箱箱經典酒家菜品牌的「零食」，重新賦予酒家菜新生命。

**第3攤：林牙牙 v.s 陳南光(酒家菜大廚)作品名稱：「林董ㄟ便當」**

陳大廚曾為知名酒家菜餐廳掌廚，本身如同一本活歷史，與藝術家林牙牙相談甚歡，多次造訪後，甚而一同製作出已失傳之酒家菜，此作品以女紅的繁瑣作法表現出講究手路及擺盤的「酒家菜」，重新回味酒家菜的復古時代，進而改造成為「林董ㄟ」不需跑酒家也可吃到粉味十足的酒家菜料理。

**第4攤：倪祥 v.s 陳景彬(日本料理)作品名稱：「未爆蛋」**

曾獲全國美術大獎—台北獎之殊榮的紅牌藝術家與日本料理大廚所共同製作，探討日本人 v.s 中國城？還是日本人攻佔中國城？或是中國城被日本化？又或是城門雞蛋糕？

**第5攤：陳伯義 v.s 賴春龍**

為知名攝影師及紀錄片拍攝工作者組合，以臺南多元文化特色餐飲探勘訪查做為出發，拜訪深夜裡營業著的小吃攤主人，就著台南飲食文化暢所欲言，緩緩道出一段美麗與哀愁的歷史故事。

---

**【展覽資訊】**

• 展覽名稱：事食明國—阿替師·趣府的翻譯任務 Translation for Artist V.S Chef's opinion

• 活動相關訊息請上臉書查詢「【赤誠】計畫」

主辦單位：高雄市新浜碼頭藝術學會

協辦單位：國立臺南藝術大學、台南市廚師職業工會、中國城攤販管理委員會

新聞聯絡人：林牙牙