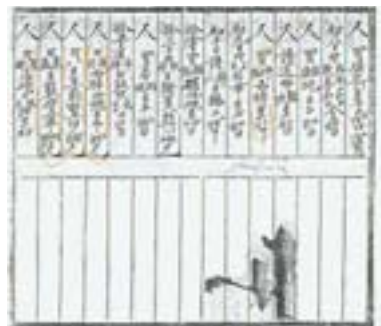


辦桌——臺灣平民的饗宴

文／曾品滄（中研院臺史所助研究員）



▲清代商家帳簿中所記錄的辦桌費用。（圖片提供／曾品滄）

「辦桌（棹）」在文獻上又稱為「辦席」、「設席」，即置辦酒席宴請客人；「辦桌」是臺灣或閩南民間口語上對該活動較常使用的一種稱法。自清代以來，因為餐館不普遍，臺灣人宴請客人，主要由自家人設置桌席、張羅酒菜，或委託擅於烹調的專業廚師（稱總鋪或「多旨」）到家裡包辦製作菜肴，因此稱之為「辦桌」。即使到了日治以後，臺灣各城市中酒樓、餐館林立，

▲不論是婚喪喜慶，臺灣多喜歡辦桌宴客。（圖片提供／內門宜筵席行）
成為重要宴會場所，但在家中辦桌費用較低廉、場地空間不受拘束，且主人可邀請客人在家中休憩、歇宿，享受全家熱忱招待，仍然是重要宴會方式。

臺灣辦桌宴客場合頗多，舉凡神誕慶典、婚喪誕日、家屋落成，乃至於聚會聯誼之際，在家中設置桌席宴請親朋好友，常是不可或缺的節目，但場合不同，宴會方式也有若干差異。例如與生命禮儀有關的辦桌，如婚宴、壽宴、新居落成宴，或小孩出生周歲宴會，主辦的目的是希望藉由餐宴回報前來祝賀並贈禮的親友，因此來賓在赴宴前須致送禮物或禮金。且來賓與主人家的關係，和禮物的內容、禮金多寡，以及其在宴會上的席次，密切相關。客人致贈過多或過少的禮金

，或主人安排的席次不當，都容易招致無禮的批評。在婚宴中，新郎的舅父被認為是最重要的客人，「天頂天公，地下母舅公」，須致贈新郎貴重的禮金、彩幛，在婚宴會上也居最上席。至於壽筵，居上席者往往是地方重要的仕紳或有力人士，以彰顯壽者的聲望。

此外，這類宴會因與生命禮儀有關，十分講究菜色內容。正式的宴席每筵至少都應有 12 道菜，多者甚至 14、16 道。臺灣早期較常見的餐宴菜肴有：燒鴨、燒雞、八寶菜、加里（咖哩）魚（蝦或雞）、紅燒魚（五柳居）、冬菜鴨、清湯魚翅、清湯鰻等等。更盛大、隆重的餐宴，則備有魚翅、燒豬（烤乳豬）等。但壽宴首道菜肴必為麵線，取長壽之義，新居落成宴或喪宴必為雞肉料理，取「起家」之意。至於婚宴，則以「雙拼」為首菜，取「雙喜」的吉義。而蔥與鴨，因音喻不祥，在婚宴中常被禁用。

相對於為慶祝生命禮儀而舉辦的宴會，漢人社會中另一較常見的辦桌場合，為團體聯誼而舉辦的宴會，即同鄉、同業、同姓、同祭祀組織或同一公司行號等特定團體，為增進團體成員間的情誼而舉辦的宴會活動，此類宴會在不同場合常有不同稱呼。地方性聚落為主要範圍的宗教組織或各神明會，在神明祭典時「刈豬公拜拜」，既做祭祀



▲冷盤是辦桌宴上不可或缺的佳肴。（圖片提供／內門宜筵席行）

使用，也在祭祀後置辦為盛饌聚餐聯誼，此類活動稱為「食福」、「吃會」。宗族團體在祭祀祖先後所舉辦的聚餐，則稱為「吃公」或「吃祖」。地方上的富豪、地主家庭也常在農曆元月具宴邀請街坊鄰居與親朋好友，彼此聯誼，稱之為「喝春酒」。至於職業團體，主要在頭牙、尾牙時，在祭祀土地公福德爺後聚餐聯誼，稱之為「吃頭牙」、「吃尾牙」。這類宴會通常是團體內部的聯誼活動，限團體內成員參加，宴的開銷除個人（爐主、頭家或致祭者）負擔外，更多是由像公嘗或祀田等公費支出，或團體成員鳩資合辦、輪流舉辦等。

另一種辦桌場合，則是為了慶祝神明聖誕、建醮、中元普渡等重大慶典，以聚落為單位，家家戶戶設宴款待來客，和迎神、祈福、繞境、演戲等同為構成整個慶祝典禮的重要活動。這類宴會因為在聚落內各家戶同時進行，宴請對象主要是聚落外的親友或訪客；具較大範圍的聚落或市街，則常會以分「境」或分「角頭」方式輪流舉辦宴會。這種

辦桌活動受邀的客人除親友外，陌生的客人也來者不拒，極具開放性。如《雲林縣采訪冊》即稱：「若遇村中演劇酬神，則不論生熟賓客爭留到家，備酒相敬，陳設豐隆，意極款洽。」而且來賓不需饋贈禮金或禮物，純粹由主家宴請客人。

對主家而言，辦桌宴客目的並非實質的禮物，而是聲望，尤其該類宴會常整個聚落同時舉辦，或分成若干境域輪流舉辦，各家戶或各境域彼此間容易形成競爭態勢，宴請客人的數量成了較量面子的依據，因而不管賓客熟識與否，都爭相邀請到家用餐，藉以營造「鬧熱」氣氛。至於客人，參加這類宴會不僅有豐盛菜肴享用，還可順便參加繞境、遊藝、欣賞戲劇等慶典，因此樂此不疲。日治時代的報紙就稱：「請客鄉村遇有酬神餐會，雖在十餘里之外，猶曰近在目前耳。男則友朋逐陣，女則姊妹成行。扶老攜幼，絡繹不絕。莫不思得一睹為快。甚至寒天之時。亦有自帶棉被而來者。」因客人如流水，絡繹不絕，因此這類辦桌又有「流水席」之稱。

早期，因出借桌椅、碗盤等辦桌相關行業還未出現，對一般人家來說，辦桌是一項浩大、繁複的工程。除自家人力外，還常動員親友、鄰居前來幫忙。主家得先在屋外修造一座泥灶，挑足清水，並砍伐

或購置大量柴火，以應付炊爨所需。此外，還得向鄰居洽借所需的碗盤，以及桌椅等。

總鋪通常於辦席前一天即赴主家製作加工食料品，如香腸、雞捲、肉丸等。關係親近的親友和鄰居，則協助清洗、切菜或備料等工作。整個備席工作，在總鋪指揮下形成一個主家與親友、鄰居協力合作的互助活動。因交通不便、路途遙遠，遠程受邀者在赴宴時往往不能當日來回，主家還得為客人備置住宿空間，至於鋪蓋、帳被，主家無法供應，則需由受邀者自帶，甚至連桌椅也要客人自行帶上。《新竹縣采訪冊》就稱：「一人送禮，全家皆來就讌，……遠客更留食一二日，始攜鋪蓋回去。」

可以說，臺灣的辦桌與在餐館宴會的不同，不只在於宴會空間的差異，也在於它特別強調必須投入大量人力、物力，乃至於主、客以及其他參與者集體動員的特徵。是以辦桌不只是大吃大喝的餐飲活動，更涉及一連串宴會置備工作、菜色調理與參與儀式。藉由這些過程，主家、來賓，以及協助的親友、鄰居，一起體現辦桌的熱鬧與歡樂氣氛。



▲辦桌前的準備工作。（圖片提供／曾品滄）