總鋪師與辦桌文化

文／張靜宜（國立臺南大學文化與自然資源學系副教授）

一塊員棹排出去，各位酒杯甲牙箸，全棹崩盤甲燒豬，卜請人客蛤紳士。

吩咐總鋪湯就清，芋泥阮欲換杏仁，碗盤共阮攢較新，人客看了會出神。

這是臺灣歌仔冊《最新十二碗歌》生動描述從桌椅碗盤擺設、菜色（拼盤、燒豬）、吩咐廚師注意事項等宴席舉辦情形。

新澍在1902年發表〈關於宴席及菜肴之雜話〉中，提到：「備桌、辦酒食、張宴稱『辦桌』」。負責辦桌的廚師也有不同稱呼，如前述的《最新十二碗歌》稱為「總鋪」；南部地區稱為「廚子」，《安平縣雜記》「廚子司阜：為人家辦肴饌」；中部地區則有稱為「刀煮師」、「煮食司阜」等。總鋪師是辦桌的靈魂人物，在露天搭棚就地烹煮料理，在棚架下圍著圓桌吃飯，是臺灣許多人共同飲食記憶。

▲總鋪師施宗榮排盤。（圖片提供／卓雅靜）

每個鄉鎮幾乎都會有一兩位知名的總鋪師，以鄰里口耳相傳提升知名度，透過家族傳承、師徒制，建立起以該區或以總鋪師為主的廚師系統，如高雄內門有「總鋪師之鄉」美譽。

總鋪師的培訓與傳承

臺灣早期農業社會較少專門負責辦桌的師傅，而是邀請鄰里間較會烹煮的人幫忙料理，宴席結束後，以紅包或豬肉等為酬勞。

民國50年代之後，辦桌逐漸專業化，分工漸細。除廚藝外，更須具辦掌控全場事務的管理及隨機應變危機處理能力，無論颱大風下大雨都必須使命必達。臺南善化李益仲師表示，辦桌不同餐廳有一套固定流程，為確保賓客吃到時都是熱騰騰的料理，除須掌握速度外，還須視現場狀況隨時調整。

辦桌師傅養成須長期培訓，多屬師徒制，有家族或父子傳承。由於辦桌時多是家族一起出動，親友在長期協助下，得以承傳總鋪師手藝，如永康阿勇師、歸仁施家班等。有的雖是家傳事業，仍拜師學藝，從基礎的洗菜打雜，到掌刀工、掌廚等，經多年培訓而出師，如學甲振文師到飯店當學徒，當兵

▲備料的水腳。（圖片提供／曾國棟）

後回家接掌辦桌家業；鹽水的乞丐師李錦龍將手藝傳承許多徒弟，如鹽水陳進明、蕭慶隆、蔡存德等人。

有從協助總鋪師的打下手「水腳」開始，邊做邊學後獨當一面。例如學甲女總鋪師很多，可能與閒暇之餘當水腳後逐漸熟悉總鋪師的工作有關；臺南安平的阿萬師原是海鮮中盤商，後從水腳當起，跨足辦桌。

辦桌的性質與流程

何時要辦桌？除了訂婚、結婚、歸寧、滿月、入厝、開市、祝壽等人生重要時刻外，還包括喪宴，由於喪禮都由親友一起辦理，圓滿後喪家會辦桌表示感謝。

臺灣人也將對於天地感謝之情表現在辦桌，如神明平安宴、醮典設宴表達對神明敬意。早期農業社會，人們為替神明祝壽會煮好供品用扁擔挑到廟裡祭祀，之後帶回食用或宴請親友來吃拜拜，祈求平安。進入工商社會後，較少自己烹煮供品，廟方開始聘請總鋪師辦桌宴請信徒。除生命禮儀、歲時祭祀外，排解糾紛、感謝慰勞等都可以辦上一桌。

辦桌流程繁複且龐雜，在早期農業社會時，對聚落而言是大事，總動員幫忙搭棚，無論是路邊、大樹下、穀倉、雞舍都是宴客場所。各家備好桌椅及餐具出借給主家，且會標註記號避免歸還時弄錯。

昔日彰化芬園地區聚落，往往備置公用餐具（碗公盤），包括碗、盤、筷、甕、湯匙等一整套，作為聚落公廟每年例祭時辦桌的器具，或婚慶宴客辦桌的餐具；購置公用餐具的經費由村民集資，有些聚落是由特定人士贊助經費，通常是村民支持的民意代表，整套碗公盤平時存放某戶人家負責保管。

辦桌前一天，總鋪師會到主家先做好部分食材加工，如香腸、魚丸等，聚落婦女們會協助拔豬毛、洗菜、切菜、端菜等，學甲地區曾請附近國小的學生幫忙端菜。

吃飽、吃好又吃巧

辦桌菜色的道數，喜事或神明平安多是十道至十二道，且往往開宴時就大概知道此次辦桌的目的。如：新居落成要準備全雞，代表「起家」；壽宴要有豬腳麵線，麵線代表「長壽」，蹄膀表示「強壯」；平安宴的第一道菜也一定是豬腳麵線，有替神明慶生之意。

出菜順序除主題菜色外，多以冷盤為首，不易保存的菜肴先上，之後陸續出總鋪師手路菜，最後一道菜肴，考量尚未吃飽或者要打包，會出炸物或油飯等；昔日芋泥八寶是甜湯的一種，將芋頭蒸熟後搗成芋泥，加入甜八寶和湯汁，會擺在最後一道，但做工繁瑣逐漸消失。

▲「大封」類似大塊的東坡肉。（圖片提供／曾國棟）

▲學甲邱進煌總鋪師菜色照。（圖片提供／邱進煌）

以學甲地區平安宴為例，依序有圓蹄壽麵、冷盤、羹、魚、米糕、白灼蝦、四寶菜等；賞兵宴則是炒米粉或炒麵、米糕、魚（清蒸鱸魚或炸土魠魚）、時令蔬菜、封肉、蝦、魚丸等。

此外，喪事多是準備七道菜且須一次上齊，大家默默吃完離開，喪家不能上桌吃飯，只能蹲或站顯示哀傷。

辦桌的菜色演變

隨著時代變遷，辦桌菜色也隨之改變。早期以吃飽為原則，菜色較普通，沒有太多擺盤。隨著生活水準提升，現在的廟燴辦桌講求精緻，使用較高檔食材，擺盤也較講究。

一些具象徵意義的菜色則逐漸消失，如學甲總鋪師訪談時，幾乎都提到「菜尾湯」。菜尾湯是利用辦桌後的剩菜加工而成，其精髓是羹、封肉的肉湯、紅燒或五柳枝魚、魷魚螺肉蒜湯，再加大骨湯、桶筍、魚丸、豆皮、鹹菜而成。之後分送鄰居跟親友，謝謝大家的協助幫忙，體現不浪費食物外，也展現大家互相幫忙的情誼。

有些菜色則因工序繁複或口味改變而消失。例如南部辦桌最後一道往往是魚丸湯，代表團圓、圓滿，早期生活條件較差不容易吃到魚丸，現在成平民小吃，擔心宴席檔次降低，只有賞兵時會看到；以前金錢肉將豬肥油削成薄片，包豆沙餡，裹粉油炸，現豬肥油不受歡迎，逐漸消失。

辦桌是臺灣庶民生活中重要的記憶，總鋪師則是建構飲食記憶的魔術師，每一道菜都有其含意，從端上桌就可知道其主題。從生命禮儀到神明祭儀，每場辦桌也代表臺灣人對於天地人鬼的敬畏與共食。

無論時代如何變遷，即使今日辦桌逐漸精緻化、專業化，總鋪師對於食物料理堅持仍表現在每一道辦桌料理中，也刻畫臺灣飲食文化。