



閒來閱讀 《總舖師辦桌》

● 盧彥光*

算來我應該也是個書癡，愛買書。書多到一個牆面頂著天花板的落地書架，塞不下。所以我占用家裡兩個房間工作，書房和雜物間。愛書應該手不釋卷才是，可是我好像不是如此，好多書買了幾年還原封不動立在書架上，尚未翻閱。

上班的日子，不是看書的日子。至少準備教材在我的定義裡不是看書，是工作。尋常日子裡，只有在睡前床鋪上養眠的閱讀，還能算是看書，看自己真正喜歡的書，心情愉悅。所以我一直有睡前閱讀的習慣，床上總是有一堆書。

最美好的閱讀時光，是每年的寒暑假。暑假是恩典的時光，平日被分割的時間縫合了，雜亂的心情消失了，簡單的泡一盞茶，自在舒適地神遊書中世界，不覺日落西山；黑夜裡仍然捨不得睡，抱著書本趴在臥鋪上，直到自然睡著…，真喜歡這樣的日子，歲月靜好。

趣味之所趨，雜書讀了不少。自己覺得有趣味的事很多，「吃」必不能遺漏，喜歡吃也善於烹飪。從小吃著台菜長大，孩童時期生活在工廠裡，工廠裡的伙食由一位專職的「歐巴桑（台語）」負責，她開啟了我對台菜的認識，她後來還在三峽開了台菜館。時光冉冉，在餐桌上的飲食日常，在不知不覺中變化了，台味不如往昔的濃厚。

老台菜特別是大菜，成了記憶中懷舊的珍饈美味，日常難得一見；只有在盛大的場面，像是喜慶的辦桌或是過年訂製的年菜還能品嚐，要不然就是到台菜館解解饞。生活在台灣有點年紀的人，應該都能說出幾道懷念的台菜，或許還能談談當時的飲食

* 盧彥光，南台科技大學通識教育中心社會科學組講師。

文化與不同於今日的人情味。

2013年上映的電影《總舖師》獲得觀眾的迴響，除了劇情詼諧逗趣之外，應該是吸引了一票上年紀的影迷，懷舊的情懷很具有療癒的作用。據說，電影《總舖師》導演陳玉勳拍攝的重要靈感，來自於黃婉玲女士的作品《總舖師辦桌》，因為電影我看了這本書。後來，又藉用讀書會與學生共讀這本書，發現對吃有興趣是不分年紀的不限年代的，年輕人同時也好奇老台灣的飲食文化。

《總舖師辦桌》的作者黃婉玲女士是台南人，進行資料蒐集的範圍並不局限於台南地區，而能廣及於其他縣市，特別是號稱「台灣總舖師的故鄉」高雄內門地區，提供更多舊時代台菜飲食文化資料。

總舖師是辦桌的靈魂人物，像戰場上指揮有序的將軍，隨時觀測狀況修整菜色。舊時的總舖師，除了各有看家拿手菜、脾氣習性各異、尚且經營其他營生之外，有的人還有驚人絕活，像是畫符咒啦！符咒中的「化骨咒」，據說也是總舖師的特別服務，當客人吃得過快被魚刺噎到時，就可以派上用場，小露一手讓群眾驚呼。

老台灣的菜譜與飲食文化，書中細膩的呈現。五柳枝、肉米蝦、布袋雞、通心鱈、酢醋蝦、雞仔豬肚鱉…，種種菜色材料和燒菜方法的記錄，有助於老台菜的延續。談到過去辦桌文化，濃厚的人情味，奇妙的影像躍入腦海，老師傅（不會自稱總舖師）身背菜刀、鍋鏟、勺子三樣工具走江湖，很有個性地只負責煮菜，其他雜是由主家張羅，桌椅鍋碗瓢盆等雜物由村落各家相互支援，一家辦喜事大家忙碌著，柑仔店這時也會送來訂購的菸酒以及免費借用的黑松塑膠遮陽布…。宴席結束後，主家會分送菜尾湯答謝左鄰右舍的協助。

這些景象在腦海中被倒帶回來，小時候的飲食經驗聽聞傳說，重新被喚醒。不過，以前倒沒有注意到舊時辦桌的時機「八慶一喪」，也就是生日、結婚、滿月、歸寧、開市、壽宴、入厝、續弦、喪宴。特別是書中敘述到的喪宴，令我驚訝不已，喪事也會請總舖師辦桌，真是沒想到啊！

喪事的辦桌跟喜慶的辦桌差很多，做菜刀法不同，上菜的方式不同，出的菜色不同，參與餐會的人並不是全數上桌端坐，有很多「眉角（台語）」。這些早期細緻的飲食文化，現代人即使是專業廚師也不見得明瞭。所以腸子一斷斷正切的「酸筍炒腸」，



現身在現代的台菜館，讓老台菜專家不禁驚愣倒抽一口氣，因為這可是「喪宴菜」。

飲食可以吃出各種味道，飲食是日常，是生活品味，是藝術，是記憶，是懷舊情懷，也是歷史文化。喜歡台菜，《淺談古早味》、《尋找台灣古早味》、《百年台灣古早味》、《老台菜》、《府城世家尋味之旅》、《黃婉玲經典重現失傳的台菜譜》…，都是黃婉玲女的著作，可以在書中踏尋消失的昔日飲食風情。

另外，很巧合的在 109 學年第 2 學期正進行《總舖師辦桌》讀書會的期間，高雄市立圖書館也舉辦了一個相關的書展，也就是「高市圖跨界攜手漢來美食【高雄一百・台菜之美】主題書展」。此次書展，網羅 8 大類 70 種書目 500 冊台菜相關書籍，像是陳玉箴《台灣菜的文化史》、曾品滄等《蓬萊百味臺灣菜》、黃德忠《國廚阿忠師的 66 路台菜佳餚》、陳淑華《島嶼的餐桌：36 種台灣滋味的追尋》、王浩一《著時：南方・美時・美食》等，皆包含在列，足見飲食文化廣受關注及其魅力。

