

---

# 嘉義朴子辦桌師傅梁芳銘先生 口述訪談

訪問：曾品滄

紀錄：陳彥仲

整理、註解、定稿：梁右典

時間：2018年03月14日(13:30-15:00)、2019年10月  
11日(14:00-15:30)

地點：嘉義縣朴子市梁芳銘先生家中

受訪人梁芳銘簡介：梁芳銘先生為嘉義朴子總鋪師，早年曾至台東餐廳學藝，後在朴子從事辦桌工作四十年，也有外縣市客人邀請至當地辦桌，最遠曾赴台北辦桌。梁芳銘先生的口述歷史，可說是一九七〇年代以後，特別是嘉義朴子地區的辦桌文化與歷史紀錄的縮影。本文以第一人稱敘說梁芳銘先生的成長歷史，如何進入餐飲業，還有當時辦桌文化的種種面向。包含總鋪師如何料理菜色，以及辦桌行業涉及的風俗民情。梁太太翁鳳珠女士跟著梁先生一同辦桌，後來也能獨當一面，本文適度記載她對於辦桌菜色作法上的補充說明。

## 戰火中的童年

昭和 12 年（西元 1937 年）出生於朴子頂灰窯<sup>1</sup>，屬牛，有三個兄弟，家中排行老大。小的時候，父親一開始做的是水果大盤生意，也有做蔬菜販賣。父親先「質（bauh）」（整理者註：承攬、承包之意。）再「割」給「販仔」去零賣，有 tamoto（番茄），也有番麥、菱角等等。朴子第一市場還沒拆掉的時候，其中有一家銀樓，它的對面有一家店號叫「協和」，是專門賣水果的。後來，父親曾經被聘請在那家店工作。記憶中，父親「（thài）」（註：割、切之意）鳳梨的技術很好，以前的鳳梨是「在來（tsāi-lāi）種」（註：原有品種、本地品種），整顆鳳梨沒有剖開。父親會先將鳳梨削皮，再「刻目」，也就是順著紋路，劃出、刻出螺旋狀的花紋。但是，父親算是「黑白做（oo-peh tsò）」（註：在此是隨興工作之意）啦！他小時候應該沒讀過書，也不識字，但是他很會記帳，記憶力很好。他專門做生意，沒有「作穡（choh-sit）」（註：choh-sit 在此是指做農耕工作）。父親做水果盤商時，自己年紀還小，所以沒有幫忙。當時，朴子街道上有些水果批發商，後來也陸續到外地經商。例如：台北市梅林水果行第一代老闆袁黃金月，就曾經在嘉義朴子經營過水果批發。

小時候常常跑空襲（註：二戰結束，當時 8 歲），沒什麼時間讀書，大概只念了一兩年國民學校，校名是「大和國民學校」。<sup>2</sup> 因為住在那附近，所以就讀那間學校。那時沒有學到什麼

日語，現在也不會說流利日語。不過，像「siān-thāng-á」（壁虎）是「yamoli」、乞丐是「koziki」，這種的會講一點。戰爭剛結束時也有讀一段時間的「暗學仔（àm-oh-á）」（夜校），學過「一手五指、兩手十指」漢文讀本。後來「太平 ê 時」（註：ê 即「的」之意），還有繼續讀到國民小學六年級畢業。戰爭的時候，大家都靠配給生活，物資普遍缺乏。有一個伯父，在朴子中正路上開設餅店「寶香珍」，也有賣「焗（phû）油」（註：即炸之意）剩下的豬油渣，很多人都來買，還得排列成隊等候。阿伯開的餅店，店名叫「寶香珍」，現在沒有在營業了，他的兒子都很有才情，有做老師的，所以沒有繼承父親的工作。堂哥們都搬出去了，在中正路的店面想出售卻找不到買家，只能空在那裡，沒有人住。中正路以前很熱鬧，人稱的「十坎」就是指那條路。現在，中正路跟市內其他街路相比，路比較小條，也比較沒有人出入，沒落了。雖然戰爭的時候物資欠缺，但是因為家裡是做生意的，錢比較「活（uah）」（註：活絡之意），生活還過得去。

自己念小學時，就會背著枝仔冰桶賣冰了，沒讀書的時候就去賣，週六週日也沒有休息。因為假日時學校沒有學生，所以不會去學校賣，就四處兜售。以前有很多間「枝仔冰」店，冰棒都是冰店自己「激（kik）」（註：釀造、製造之意），可以去批貨，批回來後四處販賣。那時候的馬路都是石子路，沒有鋪柏油，市街還不是那麼發達，人口集中，小販比較容易做生意，比較好賺。兩個弟弟沒有幫忙一起賣。假日時自己還得挑水回家用，那

1 今朴子市順天里，為清代先民燒製蚶殼石灰之處，故名之。主要有兩處，北邊的叫「頂灰窯」，南邊的叫「下灰窯」。

2 大和國民學校創於 1923 年，原名朴子女公學校，後更名為大和公學校、

大和國民學校。戰後改為朴子鎮第二國民學校、大和國民小學。今名為大同國民小學。

時還沒有自來水，必須去水井挑水，水井在今天朴子市市西路上（註：今朴子市阿義師素食館樸素齋坊之附近）。

## 流浪的青春

賣冰賣到畢業，國小畢業後就沒有繼續讀書，那時 13 歲。到 19 歲去台東工作前，自己沒有固定工作，都「oo-peh tsò」（註：隨興工作之意），老母會炊碗粿，交給我「黑白賣（oo-peh bē）」（註：隨意賣東西之意）。也曾帶去朴子「火車頭（hué-tshia-thâu）」（註：即華語的火車站之意）賣過。以前這邊（朴子）有火車頭，就在朴子派出所再下去那邊。火車是載甘蔗的五分仔車，載的是白甘蔗，但也有載客。從港墘開始，經朴子可達嘉義。<sup>3</sup>在朴子火車頭賣了一陣子的碗粿，後來改賣雞蛋糕。有人搭火車到嘉義後火車站是免費的，也就是查票員在查票的時候換到其他車廂。我到嘉義是爲了到「日日新」拿雞蛋糕。雞蛋糕是炊（蒸）的，有十二生肖的造型，從嘉義拿回去朴子。一排 3 個號碼（3 個生肖），4 排剛好 12 個號碼（12 個生肖）。牌子是用紙包著的，讓客人壓注，如果押「鼠」、「牛」、「虎」，有猜中就有雞蛋糕可吃。用盒子裝著雞蛋糕，背在肩上，走到街頭去賣。以前雞蛋糕很流行，製作雞蛋糕的材料不限用雞蛋或鴨蛋，蛋殼稍微有裂痕的蛋就優先使用。

3 蒜頭糖廠朴子線，起始點分別爲嘉義市及東石港墘。請見鄧豐洲：《諸羅文史圖誌》（臺中市：白象文化，2016 年 11 月），頁 61

自己也曾經在新營賣雞蛋糕，是「吃人頭路的」（註：受僱者、員工之意），所以不知道賣這個好不好賺。會去新營是因爲有認識的朴子人在那邊。在新營的工作通常都是下午三、四點開始做，是在老闆的家裡。雞蛋糕是做給辦桌師傅在辦桌、宴會時用的，辦桌「散尾」（註：出菜快結束之際）時都會出西點，辦桌師傅常常來買雞蛋糕。所以大家都變得蠻熟的，有需要時，他們就會先來「注文（tsù-bûn）」（註：預購之意），還有一些「店頭（tiàm-thâu）」（註：商店之意）也賣雞蛋糕，他們也會來注文。雞蛋糕是用雙邊（面）都有火炭的爐子來烤，盤子可以推進爐裡面烤。因爲有個模型在，完成後的雞蛋糕是有型的，是一整個的，看是要什麼樣的形體都可以做。也有一種雞蛋糕是用煎的，用四角形的煎盤上煎，煎好之後再捲起來，捲好之後，最外層去沾白糖（粗糖），這也是給辦桌用的。現在有些雜貨店還有，只是比較少見了。

雞蛋糕沒做之後，換做踏三輪車，沒有引擎的那種。那時計程車少，載客到嘉義，一趟可以賺 30 塊（註：受訪者指的時間是 1950-56 年之間的事情），那時米一斗十幾塊而已。從朴子踏三輪車到嘉義大概要兩小時，載客到火車站後，通常都在車站過夜，直接睡在三輪車上，隔天天亮再騎回去。

父親過世時，自己只有 19 歲，開始出去流浪。跑去台東，待了五、六年，在餐廳工作。以前餐廳賣的比較簡單，像是「烘鳥啊巴（hang tsiáu-á pa）」（註：烤小鳥）之類的，用的是「厝鳥仔（tshù-tsiáu-á）」（註：麻雀）。以前去台東不像現在這麼方便，當時有很多限制。客運一天只有五班車，有的車班是單程，沒有回程，而且路很小條。那時坐的是高雄線，從朴子先到高雄，再

從高雄搭車，車班是從高雄發車的。

會去台東，是因為在朴子認識的「知己 (ti-kí)」(註：知心朋友)叫去的。那時，就住在臺東有間泰和戲院<sup>4</sup>，在十字路口街角那邊。泰和戲院對面角落有一家日本料理，生意很好，不過現在都拆光光了。太久以前的事，已經忘記店名了。自己是做二手，「加減學」。做二手是很「tīng」(註：硬)的，工作結束後，要負責清理灶頭、鋤板、櫥子有的沒的。二手也學不到什麼功夫，主要是「打底」(打基礎)。餐廳只有師傅，所以沒什麼分工。二手不能炒菜、掌鼎，要聽師傅交代，師傅說菜要怎麼切，就照做。以前煮飯都用「坵仔 khann-á」，用來「炆」飯，下面燒柴，做日式壽司飯。還有日式「燒鳥 (yakitori)」、生魚片、烏龍麵。像是烏龍麵，用小的「坵仔」，加柴魚湯，最後打一個蛋下去煮滾，直接以「坵仔」上桌，都是一些簡單的料理。其他還有海產之類，算是「i-noho」，雜種、雜樣的意思。這是說賣的不是正統日本料理，有日式也有其他，包括了台灣式的也有。但沒有辦桌，只是小吃部而已。來的客人都是附近的居民，而且那邊的水電不方便，「電火球 (tiān-huè kiû)」(註：路燈的稱呼)到晚上九點就開始變暗，附近公路局車站連屋頂都沒有，只插一支站牌而已。在台東學了餐廳技術回來後，覺得要做師傅也是很簡單，很費心。雖然在台東這邊有賺到錢，但是也很會花錢，所以賺的錢沒有剩下多少。

從台東回朴子後(註：大約 25 歲，即 1962 年)，還有去「車

4 泰和戲院現已關閉，歷史介紹可參考魚夫：〈台東的賴家傳奇 -- 原泰和戲院(今東和外科診所)〉，《民報》，2016 年 10 月 28 日。<https://reurl.cc/Krbj3p>

厝 (tshia-tshù)」(移厝)，是跟著別人去的，只去做了一兩次而已。朴子應菜埔<sup>5</sup>有好幾處在幫人「車厝」的。房厝如果是單獨一間，沒有左右相連很多間的就可以移。如果相連兩三間，也是可以移。「車厝」的目的是有的房厝擋到別人家門口，所以就要移走。磚造的厝才能移，「籐仔壁」的厝，一移就散了。曾經去過台北的美國學校「車厝」，房屋底下有「生腳」、「生柱仔」，四周都是玻璃，工作時很熱，常常全身衣褲、連布鞋都濕了。

也曾經賣過鵝肉，在嘉義市中山路上、彰化銀行旁邊有一個防空壕，防空壕旁邊是派出所，附近是空地，可以推車去那裏擺攤，也有人在那邊賣豆漿、賣「麥仔漿」(註：即米漿)。賣炒鵝肉是「吃人頭路」，「吃辛勞 (sin-lô)」(註：員工、店員)，月領薪資的。推車是老闆的，鵝是已經現成殺好的，要賣時再推車出去，把鵝肉剝下來生炒，屬於流動攤販。現在這地方都已經蓋大樓了。

27 歲(1964 年)才去當兵，當的是步兵。因為父親早逝，自己又是長子，所以朴子鎮公所緩調。後來在金門當兵，一開始先在嘉義大林崎頂做四個月新兵，之後下部隊，到高雄壽山等船再到金門。再隨部隊輪調到台南，29 歲在台南退伍。退伍後，一面工作，一面研究餐廳的經營技巧。工作也是「黑白做 (oo-peh tsò)」(註：在此是隨意工作之意)，曾經推車出來賣水果，有醃芭樂、醃楊桃，還有鹹酸甜各種口味，都是自己醃的。那時母親

5 「永和里位處朴子市市區西北端，俗稱應菜埔，在清代屬大糠榔西堡，東接博文街，西臨東石港墘村，南界崁後，北隔朴子溪與六腳鄉更寮村對峙。『應菜埔』由來係清末時先民移墾時，遍地繁生應菜(空心菜)，故有此名。」以上文字，見於嘉義縣朴子市公所網站 <https://reurl.cc/n51lll>

還在，母親也一起做。自己削芭樂皮，加鹽下去醃。這雖然比較好賺，但是太費工。程序是削皮後加鹽，放在米藍裡，上下搖，之後再浸泡「サッカリン」（糖精），西藥房有賣，可以讓芭樂吃起來甜甜的。晚上做，隔天就可以賣。醃楊桃也是用鹽醃，通常都醃一整個水缸這麼多。還賣過煮菱角、煮玉米、烘玉米、牛蒡炸。牛蒡炸在那時候，很受小朋友的喜愛。做法是牛蒡切片後，跟魚漿攪在一起，以前叫「魚捲」，形狀是一整條。烘玉米則是先抹醬油，熟了之後再擦豬油，要擦豬油才會好吃。那時賺錢沒有特別拿回家，因為母親也還能工作，覺得沒有回家向媽媽伸手拿錢就很好了。

退伍後還沒娶妻這段期間，還不知道該做什麼頭路，整個人「懵懵（bóng bèng）」（註：在此指還沒有找到工作目標之意），幾乎一年換 24 個頭家。因為那時沒固定的頭路（註：工作），因跟天馬酒家<sup>6</sup>頭家娘以前認識，知道在那有一份廚房工作。天馬酒家頭家蘇道源先生曾擔任過配天宮主委，現在他們夫婦兩人都過世了。酒家都是小姐陪伴男客人的地方，做廚師的人要在廚房待命，會被綁住一整個下午。雖然是在酒家，但廚師在工作時不能喝酒，不然就沒精神煮了。但朋友又常常邀約，一喝酒就很難工作，後來就辭職了。之後，天馬酒家的經營者換成是蔡宜雄和姜梅紅夫婦。蔡宜雄也過世了，他是海口人（註：對於近海鄉鎮的居民，稱其海口人。蔡宜雄是東石人。）<sup>7</sup>姜梅紅這次出來選議

6 天馬酒家是日治時期，在嘉義地區就相當有名氣的酒家，後於 2014 年停止營業。詳見呂妍庭：〈天馬大酒家 艷名成絕響〉，《中國時報》，2014 年 6 月 18 日。<https://reurl.cc/1oZ4Mm>

7 天馬酒家原為蘇道雄經營，1984 年轉賣給蔡宜雄。蔡宜雄為東石鄉白水

員（註：即 2018 年參選第 19 屆嘉義縣議會議員）還有選上。<sup>8</sup>朴子還有一家酒家，叫杏花酒家。<sup>9</sup>在杏花酒家廚房工作的時間都是下午，如果晚上工作又被邀去喝酒，就會拖到很晚才能下班。雞都自己殺，半夜就處理好，會做瓜仔雞、蔭豉雞、蔭瓜雞，其他還有炒肚絲。一天下來才煮幾道菜很簡單。以前有人會說來酒家的客人會點一些比較「手路（tshíú-lōo）」（註：手藝）的菜，想考考廚師，客人吃到好吃的菜還會包紅包給廚師，但這是不可能的，因為來酒家的客人都被查某迷去了。

## 踏入總鋪的生涯

以前的生活，「ham ham 啦」（註：普普通通之意），做生意的話，錢比較活，不然家裡沒也有財產。覺得自己做餐廳、做油湯生意比較適合。39 歲時結婚（註：1976 年），結婚後才開始做「辦桌」、開店。但為了做「辦桌」，花了十幾年的苦心學習經驗，就不是只想要「度時機」那一種。雖然很少去作別人的水腳（註：即辦桌師傅聘請的人，專門負責食材，包括揀菜、洗菜、切菜、端菜上桌，稱為水腳），但是會接觸到這份行業，還是跟台東那段經歷有關。有些朴子的朋友也是辦桌師傅，知道我以前

湖人，父親遷居朴子市，蔡宜雄遂在朴子定居，1984 年經營天馬酒家。

8 姜梅紅，1951 年生，台南縣下營鄉人（今臺南市下營區）。曾任第 12、13、14、18 屆嘉義縣議會議員，現擔任第 19 屆嘉義縣議會議員（第四選區朴子市、東石鄉、六腳鄉），任期自 2018 年 12 月 25 日就任。

9 所在地為嘉義縣朴子市大鄉里大康榔一〇〇二巷三二號，現已關閉。

在台東待過餐廳，所以邀請一起幫忙辦桌，一開始多半做的是備料的工作。自己沒有拜師，都是看別人的辦桌菜色，再私下研究，「影(iánn)」(註：找。在此有看、稍稍留意之意)一下都知，不會很難。臺灣辦桌這一途，沒有拜師傅的慣例，只有外省人跟福州人才會拜師。自己當年還沒結婚成家，那時朴子大概有七、八團，有的兩三個一團，或三四個人一團。其中有一個總鋪師也在天馬酒家裡做，記得他做兩個月而已。

在台東的那段時間，在別人的廚房裡學習，工作比較「tīng」(註：硬)。每天晚上都要負責洗廚房，要保持廚房乾淨，像是銼板要刷，抹布要洗等等。不過，等成爲「辦桌」總鋪師的「二手」時，就比較輕鬆，就是「筍(khiā)」(註：站)銼。總鋪叫你怎麼切，你就怎麼切，這樣而已。再來才能去掌鼎，要負責「試滋味」(嚐味道)。不會的地方，問總鋪師，他會願意教。但通常自己在旁邊看總鋪師怎麼做就自然學會了。至於其他的雜務，都是「查某工」(註：即女性水腳)在做。回想在台東的時候，一邊學習，一邊做二手。回到朴子後不是一直都在做二手。有人來叫，就去幫忙；同時，自己也開始在做辦桌了。

幫忙朴子總鋪師的工作，都是有交陪的朋友，本來就熟識的。他們都是朴子的師傅，都是整團的，一團大概有四五人。而且這些總鋪師都做很久了，名聲很響亮。朋友之間來往久了，大家介紹來介紹去。他們都不錯，我去幫忙的話，通常都是切菜，不然就是一些有的沒的工作。至於洗菜、洗碗，還有全雞、全鴨在料理前的清洗，都是交由「查某工」(註：即女性水腳)。那時候覺得幫忙辦桌，是一件很好賺錢的工作。

以前，「傢俬頭仔」(做菜的工具)都是用租的，朴子也有得

租，但會自備銼板、幾個小型「面桶(bīn-tháng)」(註：面盆)、菜刀、「杓仔」(siah-á)、「網稀仔」(hia-á)，還有油炸時在「罌(koo)」(註：撈)的那一支(梁太太翁鳳珠女士補充：兩支是「密的」，一支有「有洞的」，這三支是必備的)。這些通通放在腳踏車後座綁好。菜刀是自己的，通常當師傅的人不喜歡別人使用自己的菜刀，原因是自己的菜刀是用來切的，別人不小心，亂拿去剝東西，菜刀就會缺角。像有的水腳、「查某工」，會把菜刀拿去「黑白用」，所以師傅得把自己的菜刀顧好。自己都有專用的菜刀，不會跟別人共用。像我有一隻「四角刀」，不只可以用來切菜，也可用來刻花，很鋒利。

三個孩子陸續出生後(註：1976、1979、1980)，我正式、開始當總鋪師，投入辦桌的工作，漸漸的闖出名聲來。人家覺得芳銘辦桌還不錯，而且又「清潔癖」(注重衛生)，很有口碑。當時，都是接「市內」的工作，但是「市內」比較「tīng」(註：硬。在此指標準較高，較難做)啦，因爲朴子人喜歡吃口味較好的，鄉下就比較隨意。客人主要來自「應菜埔」(位於朴子街西側、近朴子溪南岸)，那邊的客人都是找我比較多，一個報一個，「應菜埔」也是算市內。我也曾辦過以前朴子鎮長黃明樹<sup>10</sup>兒子的結婚桌，總共108桌，辦在「春姑婆」廟那邊，<sup>11</sup>離配天宮(註：朴子當地的信仰中心，供奉媽祖)香客大樓不遠。家中最小的兒子

10 黃明樹先生，爲朴子鎮(今朴子市)第八、九屆鎮長，任期期間是1982-1990年。任期興建朴子第一市場，現今市場大樓外觀，仍可見其題名與日期。

11 即「春川宮」，原稱「春姑婆廟」，因同時祭祀「春姑婆」與「川伯公」，因而改稱爲「春川宮」，位在嘉義縣朴子市安福里黎明路1之2號。

是在豬圈出生的，那時是向人租房子，小孩會抱怨牆壁有蟲，那是因為磚牆沒有抹紅毛土，所以會有蠹蟲。所以，辦桌有賺錢後，就先「注文 (tsù-bûn)」(註：預購之意) 朴子大橋那邊再過去的房子 (註：即今之嘉義縣六腳鄉正義村)。那時還沒房子還沒動工，一間大概將近百萬，距離現在大概也有三四十年了。住了幾年，隔壁鄰居說要在原土地上蓋廟，與我們夫妻商量，後來就把六腳鄉的屋子賣掉，改買現在住的這間 (註：即今之嘉義縣朴子市家中自宅)。

## 辦桌大小事

以前辦桌的時候 (註：1976 年之後)，前一天會先去主家備料，備好料後騎腳踏車回來，不會在主家過夜。備料的工作很多，通常主家那邊的查某人 (註：女人之意) 會在前一天下午幫忙把雞、鴨殺好，倒吊在竹竿上，比較不會腐壞。隔天透早 (註：大清早之意) 再將雞、鴨從竹竿上解開來剝塊。豬肉也得在前一天先備好料，像是將豬肉切一切，加上荸薺、筍子，捲網紗做「三絲捲」，那時候很流行「三絲捲」。丸子也有做，是自己「激 (kik)」(註：釀造、製造之意)，還有「封肉」。總之，就是比較「囉唆的」(註：費工之意)。先做起來，有時會做到半夜。沒有做土灶，用的是烘爐。那時天公廟<sup>12</sup> 旁邊有人在做土做的烘

爐，可以移來移去，早期用的爐火是燒柴的，後來是「れんたん (rentan)」(煤球)，再來是「燒火炭」(燒木炭)。用水是「主家」(註：聘請辦桌師傅的人) 會準備好。遇到天氣熱的時候，沒有冰箱可以冰菜料，就用竹梯綁一綁，上面放篩仔，菜料放在篩仔裡面，有通風就比較不會壞掉，也不會「凍露水」。菜料是放在人家厝的屋簷下，算是「走巷」，所以不會壞掉，從來沒有遇過壞掉的情形。想想這是因為以前天氣不像現在那麼熱，沒有柏油路，也沒有冷氣排出的熱氣。菜料會有人專門顧著，以免被貓吃掉，所以會臨時搭一個「廚子間仔」，讓顧的人在那邊休息。另外一間有搭布篷的，是工作的地方，但不會在那邊過夜。

以前娶妻辦桌，主家得要去向鄰居借八仙桌跟「椅寮」(長板凳)，因為以前沒有人在專門出租桌椅。如果明天要娶某，今天就很忙。雞、鴨要綁著吊在竹篙上，前一天下午就要先做起來，才來得及當天中午上菜。

辦桌的工作很多，除了總鋪、二手外，還得有水腳、捧盤等「查某工」幫忙。如何找「查某工」？有人專門在仲介，但我都是找新營的某個團體，叫做「捧菜團」。他們會穿制服，只負責擺桌面、端菜。苦瓜寮 (位在朴子街東南方，今朴子市佳禾里) 那邊的團體，是「水腳團」。水腳團與端菜團不一樣，水腳團負責切菜、剝紅蟳、殺龍蝦等等。以前龍蝦都是活的，不像現在都是冷凍的。龍蝦都是跟專門做海產的叫貨，算時價，沒有在出價的。端菜團和水腳團都是專業的，是沒有遇過不太行的人。現在苦瓜寮的辦桌師傅，都是以前幫忙端菜的水腳團出來做的，也就是水腳出身的。所以，有的原本是做土水的，現在也會作師傅了。

12 朴子天公壇，位在朴子市中正里十九鄰中正路 182 號，主祀玉皇上帝，陪祀南斗、北斗星君。

以前辦桌的菜色，不會跟流行，而是鄉下有什麼食材就做什麼菜，以方便為主。那時候都是以做「工」（受雇烹調）為主，不是做「包」的（包辦整個辦桌活動）。開菜單時要先看主家有甚麼材料，比如說有一隻羊，就開和羊有關的菜色；如果桌數較多，一隻羊不夠使用，主家就會委請總鋪師再向外添購。以前每戶人家都有養雞、鴨，結婚拜拜還會「殺豬屠羊」。雞就可做燉雞、蔥油雞、南京雞，豬肉的話就做封肉。自己不識字，菜單上的菜名，都是自己想的，五個字就全部五個字，七個字就全部七個字，沒有四個字，因為不好聽。菜名越多字就越好聽，菜名怪怪還可以讓客人摸不著頭緒，比較有趣。沒有固定的菜譜，都是用口說的。

當時很「sî-kiânn」（註：流行）的一道料理：「三絲卷」，不論是宴會、辦桌，連嫁娶都有這一味。第一道菜是冷盤，再來就是三絲卷。通常排在第二、三道菜，那正是客人最餓的時候。三絲卷剛炸起來，熱熱的，正好吃。材料有豬肉切絲、筍絲、蝦米、荸薺、脆漿。脆漿是魚漿的一種，但比一般魚漿更好、價錢更高，在魚丸攤就可以買到。其他還有蒜頭、油蔥酥、芫荽、芹菜、蔥仔珠。（梁太太補充：一般師傅沒有加芫荽與芹菜。七月時普渡，吃素，芹菜葉剝碎，攪在麵粉裡，下鍋炸，就是一道菜）。有加肉桂粉調味，有人是用五香粉、甘草粉。肉桂粉其實不常用，做「卷仔」時會加。以上食材再用網紗捲起來，將成品放在蒸籠上，水滾後再把蒸籠放在鍋上蒸。蒸的時間拿捏很重要，然後再下鍋油炸。三絲卷都是當日製作，現包、現炊、現炸。以前，快過年時我也會做來賣，在內厝廟口現做現賣。一條四兩，四條剛好一斤重，一斤賣百二十元，生意很好，現在價格

比較貴，一斤一百五、六十元。現在沒有賣三絲卷了，因為要另外雇「查某工」來幫忙，成本太高。而且臨時請來的女工，捲的樣子不漂亮，不僅網紗表面皺巴巴，「頭尾垂」不紮實，而且三絲卷大小不一，所以後來就不賣三絲卷了。吃三絲卷時沾料用的是蕃茄醬，不用五味醋。五味醋是用在海產類料理，像透抽那一類比較常用。

辦桌時比較少製作八寶丸，蝦棗比較多，作法也是用網紗將蝦仁、豬肉等材料包起來，擠出一個完整的形，再沾麵包粉，先炊後下鍋炸。（梁太太補充：蝦仁洗乾淨，甩乾，用刀拍扁）蝦仁都是買剝好的，一般來說火燒蝦比較好，也可用來做蝦丸。生鮮的火燒蝦，色澤白裡透紅，跟金勾蝦的顏色不一樣。用火燒蝦來做料理，比較有「脆心」的口感。至於雞卷的話也是相同作法，也用網紗捲，只是比三絲卷更為「小圈」。包在「卷仔」裡的蝦米就一定要用曬乾的，吃起來才會又香又甜。（梁太太補充：蝦米洗乾淨，甩乾，剝碎，再摻到材料裡面去攪。）以前「卷仔」的豬肉用的是「肉稜」，就是里肌肉剔掉後的那塊白肉，吃起來口感脆。也可以用「槽頭肉」，肥瘦相間，便宜又好吃。跟「豬砧（ti-tiam）」（註：指專門販售豬肉的店鋪或攤販）說要買做「卷仔」的肉，肉攤老闆就會切給你。有固定買肉的「豬砧（ti-tiam）」老闆，事先吩咐的話，老闆會先絞成肉絲。

南京雞是乾的料理，整隻雞先炸過再滷、燉。（梁太太補充：用母雞上桌比較好看，雞的內臟要清除乾淨，將炸過的雞隻放入大盆子裡一起滷，滷好後將雞放入湯鍋裡，再擺放在蒸籠內，蒸到爛熟，到筷子一挾就可挾起的程度。蒸好後不用切，再將整隻雞盛到盤子裡，剩下一些湯，要用太白粉去勾芡、「牽滷



(khan-lóo)」(註：即勾芡)。加上一些醬油，最後要加入一些蕃茄醬，顏色比較好看。再調一下鹹淡，最後淋在雞隻身上。在圓盤上搭配什麼食材都可以，主要是陪襯好看。例如紅蘿蔔、小黃瓜、三色椒，擺好後就可以上菜了。)如果是嫁娶的話，雞的菜餚是固定會有的，而且要用全雞，魚也必須是一整尾，這裡流行虱目魚或是鱸魚。以前常以虱目魚作五柳枝，做的五柳枝也是用虱目魚，把虱目魚身劃幾刀下鍋炸，整尾炸好後，放在盤子上，再淋上甜酸調味料，做成糖醋口味(梁太太補充：有時用的是虱目魚條，沾粉下鍋炸。用山東白菜，加一點紅蘿蔔，做成勾芡。勾芡的湯是用虱目魚骨熬的高湯。起鍋後加一點芫荽、五印醋、胡椒提味。這道五柳枝虱目魚條保證沒有魚刺，老人小孩都說好吃。魚尾如果要炸成彎彎的形狀，就要先用竹籤穿過去)。虱目魚還可以作「筍絲魚」，是一道湯的料理。將魚放在「碗公(uánn-kong)」(註：大的碗)裡面，再擺到蒸籠，虱目魚尾在最上面，魚尾要放上翹。起鍋後，加入清湯，再加筍絲。筍絲是用筍絲罐頭，也可以將筍絲湯先煮好後倒入碗內。以前最流行就是虱目魚五柳枝和筍絲魚。

鱸魚可以作「麒麟魚」這道菜。將鱸魚兩邊的肉剔起來，一片片成蝴蝶狀，包八寶料，留魚骨、魚頭、魚尾，下鍋油炸，讓魚骨、魚頭可以立起來。然後，魚肉片把八寶料捲一捲，擺盤後蒸或炸。這道菜的名稱就叫「麒麟魚」。這道菜及名稱是自己想的。另外，煮土魷魚羹也好吃，但很費工，要先紅燒，再炸過。如果是浮水魚羹，就不用炸。土魷魚是成塊的，用花枝漿下去攪，一般用的則是魚漿。比較貴的是白色花枝漿，特徵是帶有黏性。煮一鍋水，不用等水滾就可以把魚塊放進去，慢慢撕成一

塊一塊，放入鍋中煮熟。土魷魚被白色的花枝漿覆住，好看很多(賣相比較好)。說土魷魚「浮水」的意思，就是水滾、燙熟就好，不用油炸。這些滾過魚塊的水要留下來，將雜質瀝清，可用來煮白菜再打上勾芡，作為土魷魚羹的湯。

菜色是怎麼想出來的？這不可能去問別人，別人怎麼可能告訴你，主要還是觀察別人的作法。像去台北三重埔，妹妹嫁女兒，我和太太去吃喜酒，吃到覺得不錯的菜色，例如：雞湯燉巴西蘑菇、粉蟻(文蛤)，就試著做看看。朴子這邊比較少人在做這道菜，一般都做香菇雞。巴西蘑菇這種菇類不好吃，但「氣口(khui-kháu)」(註：口味)很好。反正就是吃到好吃的，就私下研究，食材基本上該怎麼處理，都大同小異，配料自己調，調到好吃為止。有機會也會看別人怎麼做這道菜色。

早期辦桌的基本菜色，有魚翅羹、三絲卷、五柳枝、肉米蝦、魷魚螺肉蒜。要再更好吃的，鹹菜豬肚也不錯。待在酒家的那時(註：1966後幾年)，鹹菜肚是天馬酒家很受歡迎的料理。肉米蝦的做法，是將蝦子沾粉下去炸，炸到微焦，接著將豬肉切成角，筍子也切角，再一起將材料下鍋爆香、勾芡。起鍋前用蛋白打一打淋在材料上面更好看。做五柳枝就把魚表面劃一劃，再放下去油炸。以前有冬菜鴨、鹹菜鴨之類的鴨肉料理，冬菜鴨很簡單，冬菜的話市面上有賣現成的罐頭，再將全鴨剁成散塊，和冬菜一起煮。再盛到「碗公(uánn-kong)」(註：大的碗)裡，以前都是用碗公。但也有些人將全鴨放到陶甕裡，加入冬菜，再用蒸籠蒸過。沒有做八寶鴨，做的是酥鴨。酥鴨先蒸再炸，每隻的肚子裡都塞八角與蔥，塞得飽飽下去蒸，蒸到爛熟後，拿起放涼之後，再把八角與蔥拿掉，風乾後沾太白粉，油熱下去炸，炸

好後沾鹹酥料。不用剝，用筷子就可以分解。幫人做嫁娶，做酥鴨實在很費工，有時就做豬腸。豬腸塞五條，切片後每片都很飽實，用陶甕下去燉，燉「粉蟻」（文蛤），再放一片當歸。以前最尾路（最後一道菜）一定是丸子，這樣客人就知道快結束了，接下來就是點心、甜湯。現在改成冰淇淋，一人一杯，古早味的甜湯已經沒人要吃，即使天氣再冷，客人還是想吃涼的，時代不同了。古早菜差不多這幾味。

以前娶某是看日子的，不限於週六週日。嫁娶辦桌比較好賺，因為菜料比較好，一定要有龍蝦、九孔、車輪牌鮑魚、干貝、清翅（魚翅）。清翅跟一般的魚翅不同，一般的魚翅是一整片拿去油炸，清翅不用。清翅很長，用開水「硬炕（khòng）」（註：滷）、「硬發（huat）」（註：發酵），時間很久，還要放蔥薑去腥。清翅通常用來燉日本花菇、香菇、薑，不用放筍絲也不用放排骨，清翅一斤好幾千元甚至上萬。另外，神明生日時宴客，菜色就比較差一點，連粉翅都在用了。到了民國九十年左右，那時生活水準比較高了，大家都想要比較好的。以前，車輪牌鮑魚就是最好的，一罐一千多元，現在要四五千。

如果是手路菜就很難說了，這隨個人自行變化。特別是到辦桌後期（註：大約是 1990 年代中後），主家漸漸沒有主動提供雞鴨那些料，辦桌的方式改成包辦，所以總鋪自己可以變化菜色，比較有手路菜，比較有擺盤。像是把魚翅羹就改為「菊花魚翅」。將魚翅與肉絲炒好並調味，整顆高麗菜燙一下起鍋，將菜心部位挖掉，整顆菜還是有厚度。將魚翅盛入高麗菜內，再放入鍋內蒸。出菜時倒扣，原本的底部變成朝上，用刀劃開六道，將菜葉掀開，可以看到魚翅，就像一朵花。它的材料除了魚翅和肉

絲外，也可以加入蛋酥。辦桌菜越來越奇巧、藝術。還有杭菊鮭魚羹。放一盤杭菊，杭菊是可以吃的。或是將春捲皮剪成一塊一塊，下鍋炸酥，也放一盤，讓客人自己加到羹裡面。

但到最後來，很多廚師都開始用工廠現成的半成品。本來就有工廠會來「鼓舞（kóo-bú）」（註：鼓吹）一些辦桌的裝置，例如裝飾的花、會冒煙的乾冰等，也有一些是半成品的菜料，像是燕窩等等。後來越來越多菜色都是由工廠先作成半成品，再提供給總鋪師使用。現在高級食材不是貴就是缺貨。

除了婚宴外，許多神明生日也會辦桌慶祝。民國七十幾年那時生意最好，特別是大家樂流行那個時候，時機很好，許多工人一天有兩千多元還不屑賺。各種神明生日都會辦桌，以前因為沒有禁酒（禁止酒後開車），所以很多人會辦桌請客，也有很多客人前來「吃桌（tsiah-toh）」（註：邀請客人來家裡吃辦桌），非常熱鬧。其中，朴子媽祖誕辰最熱鬧（註：朴子媽祖誕辰是農曆三月廿二、廿三兩天繞境，過去也會辦桌請客）。媽祖生日當天，許多民家、工廠都會請客，每家工廠老闆最少也得辦個三、四桌。一到傍晚，朴子市裡每條街道、每戶人家都將宴桌排到路旁，非常壯觀。其他角頭廟的神明生日也有辦桌，但通常只有管理委員會他們的「ti-ki」（註：知心朋友）才有辦法接。

媽祖誕辰幾乎家家戶戶都在辦桌，許多總鋪都會被邀來包辦宴席，也有些人會趁機作「引桌（in-toh）」的生意，就是幫總鋪師招攬辦桌，每桌抽成一百或一百五等，按「桌聲（桌數）」算。但我不會由這些人「引桌」，大致來說，辦桌又不是多好賺的工作。如果和嫁娶辦桌相比較，朴子媽祖生等神明生日的辦桌，料理比較隨便、「粗俗（tshoo-siok）」（註：粗糙、俗氣）。神明生

日很多地方同時在辦，工作很忙，就要請多一些「查某工」來幫忙。若再被抽成，根本不划算。何況，做的都是「實」的（註：真材實料的食材），沒有太多額外的利潤。所以，沒有再找其他的師傅幫忙，就我們夫妻兩個，生意好時，有時候兩人還拆開，各主持一處辦桌。那時有二手，會幫忙「掌鼎」，還沒辦桌前，對方是在做生意。後來當我的二手，在旁邊看，看久也會了。我也會雕刻裝飾冷盤用的蔬果給那些女工看，這樣他們才知道要怎麼刻。自己對於刻花比較不會，但比較會用紅白菜頭，用刀工切出一朵白牡丹，或是用大黃瓜刻成兔子，看別人怎麼做自己就會了。如果比較難的，太費力的，就算了。

朴子這邊比較少吃春酒，但有生日辦桌。「过生日」的辦桌一定會有豬腳麵線，其他菜色就較隨意，或由主家指定。豬腳麵線作法，豬腳要先油炸，再用開水燙過，去油，再燉到軟爛。接著加幾片當歸，再調整燉湯鹹淡。麵線要長的，先蒸過才會 Q，不會斷。要吃的時候，先用熱水燙一下，撈起來放碗公，再舀入燉豬腳的湯。這料理方法也是自己想出來的。

喪事的辦桌也做過。就把祭拜的牲禮拿來油炸，或是加筍乾，那也算三角肉，<sup>13</sup> 剝一剝淋滷汁，剛好一口可以吃進一塊，就算是三角肉了，不一定要切掉一角剩三角。喪事「粗俗（tshoo-siok）」（註：粗糙、俗氣）就好，如果要做三絲卷太費工，就肉剝一剝加兩塊蝦仔或沒加蝦都可以，再「激（kik）」（註：釀造、

13 三角肉，即指喪家準備招待參加弔唁之賓客的肉品，一般人家的肉都是切成四角，但因喪事是凶事，所以將肉切成三角，表示不完整。後來「吃三角肉」也引申為參加喪禮的代名詞。參見吳逸生，〈「三角肉」我見〉，《台灣風物》20卷3期，頁26。

製造之意）成一丸一丸，像是蝦棗，再沾麵包粉下去炸，這樣就可以了。一年之中，四月、六月到七月是淡季，六月是「一半年」，七月是「好兄弟」。以前七月普渡也有人辦桌，我也曾經做過普渡的辦桌。

現在辦桌的風氣少很多了，像是神明生日，許多人都不辦桌，主要是酒後開車會被處罰。許多人因為不能喝酒，索性不參加宴席。有時候是神明生不是在假日，小孩在外地工作、讀書，無法回來參加。主家辦桌沒客人來捧場，就漸漸不辦了。像朴子內厝里這裡的九月九日神明生（註：三太子誕辰），竟然沒一戶人家辦桌。現在年輕人嫁娶也比較喜歡辦在餐廳，環境比較舒適，有冷氣可以吹。雖然家裡的老人會覺得在家裡辦感覺比較熱鬧，但年輕人往往不要，因為在餐廳，場面比在家裡搭棚子好看多了。

## 朴子的總鋪

辦桌這工作並不辛苦，有水腳、小工幫忙，主要將「湯頭」調好就可以了。以前說「總鋪驚呷晝（tsóng-phoo kiann tsiah-tàu）」（註：意思是廚師害怕承接中午的宴席，因為食材準備耗時費工，時間太趕了），但現在不會，早一點準備好出門，就不會弄到太晚。就算有人吃完辦桌，仍圍著桌子繼續喝酒、聊天，也沒有關係。因為桌椅、碗盤都是租來的，總鋪自己的東西收一收就可以先離開。只有像是「翕（hip）油飯」是比較累的工作，以前只要有人要幫小孩做滿月、做度晬（tsò tōo-tsè），就會來預訂

油飯，中午前就要做好。所以，就得一大早起來調理各種材料，以前沒有機器，還得用人工攪拌，很耗體力。雖然不覺得辦桌工作繁重，但因為做辦桌的工作到 70 歲，年紀大了，而且生意越來越清淡，所以很自然的，十幾年前就收起來不做了。現在年輕一輩作的料理比較簡單，跟食品行拿現成的，比較便宜又省工，不像以前從頭到尾都是自己做的，現在的客人反而比較喜歡這種。比如說現在的冷盤共有六色，端上桌一看，都是現成的，本來是冷凍的，退冰後擺上桌就可以吃了。

專門拜師學辦桌這門手藝的很少，都是跟著老師傅邊看邊學。以前朴子比較有名的老師傅有：「茶鈞 (tê-kóo) 師」(註：朴子人，已逝)、「文良師」(註：六腳鄉塗獅人，已逝)、紅龜師(註：朴子人，已逝)。茶鈞師和紅龜師是親家，他們都是「連財」(註：「連財」用法是同樣從事總舖師這一途的稱呼)，合股在做生意。茶鈞師的兒子以前在朴子第一市場擺攤賣魚漿，以前要拿海產，都是指定由他供應。這幾位老總舖師都過世很久了(註：如還在世，已近百歲)。原來的辦桌師傅，老的凋零，又沒有傳承下來，現在朴子市內已經沒有師傅了，都是外圍的師傅進來朴子做。朴子人要辦桌，有時甚至得到水上鄉南靖去叫師傅。以前朴子雙溪口「南仔」辦桌很有名，「南仔」以前也曾叫我去幫忙，他有時也會來找我討論菜色，幾年前他也已經過世了。他兒子現在在做年菜，名號稱「福芝園」，透過網路接單，接的攤數多，這是少數有將手藝傳給兒子的。牛挑灣那邊有一個姓趙的，現在還在做，不過他是後期的辦桌師傅。

民國 80 年時，我有考丙級餐飲執照，太太也有考上。政府規定至少丙級就可以營業，沒有要去餐廳工作，否則丙級在餐廳

也很好用，其實要考乙級也很簡單。但因每個月都要去上課，很花錢，所以就算了。政府當時是說到民國 89 年就要截止，沒有執照的不能做辦桌，但後來沒執照的還是照樣在做。

朴子以前有廚師會，奉祀土地公與灶文公。土地公與灶文公原本奉祀在配天宮裡面，農曆六月半拜拜同時在那邊吃會，廚師會的灶文公比土地公大，灶文公放在「大邊」，土地公放在「小邊」。當時有二十幾個會員，有辦桌師傅也有做雞蛋糕的，但沒有做餐廳的廚師。廚師會只有吃會(註：聚餐)，沒有其他活動。到後來擲到筊的爐主想將灶文公請回家裡奉祀，於是就改為奉祀在當年爐主家裡。現在廚師會的成員「死的死逃的逃」，後來換我供奉神明，神尊奉侍在自家三樓，這是因為後續都沒有人要來擲筊了。雖然還是有辦桌吃會，但沒擲筊。大家的理由是：年紀大了，行動不方便爬上樓去拜拜。現在廚師會已經解散了。配天宮裡原本還看得到廚師會會員捐獻所留下的名字，現在廟宇重修之後也不見了。

現在的餐飲業員工都是參加餐飲工會，入會很簡單，只要有廚師執照與「飲料牌」(販售飲料執照)的人都可以參加，<sup>14</sup> 嘉義餐飲工會會員有幾千人之多，賣冰、賣冷飲也都加入。參加工會的話，健保費用比較省，半年繳一次，勞保也是。做過一次工會代表，去澎湖遊覽。工會每兩年會辦一次旅遊，國內外輪流辦，都吃很好。

14 據嘉義縣餐飲工會入會辦法：「凡戶籍地為嘉義縣或於嘉義縣內從事餐飲工作之 16 歲以上未滿 60 歲之男女，而無一定雇主之職業工人，均可加入本會參加勞健保。」參見嘉義縣餐飲工會網頁：<http://www.cy-food.org.tw/admission>。

附圖：



左圖：梁芳銘先生  
右圖：曾品滄先生