

「辦桌」——高雄內門人的驕傲

俗話說：「國以民爲本，民以食爲天。」人生開門 7 件事，即是以滿足口腹之欲爲首務。因此，每逢喜慶宴會、齋醮祭典，甚至連選舉時鄉親造勢活動，在庭院或道路一旁用布蓬搭設臨時廚房內，大鑊大鍋冒著香噴噴的熱霧，鍋內熱烘烘的嗶剝響聲，香氣撲鼻，令人垂涎三尺。時辰一到，主人開筵宴請賓客，杯觥交錯，開懷暢飲，爲我們的傳統飲食文化掀起了陣陣高潮，這種外燴辦桌的宴客方式，深入民間並聯繫鄉親的情誼，早已成爲充滿濃郁人情味的特殊風土文化呢！

辦桌的大師傅，在鄉下俗稱爲「總舖師」，在目前眾多的傳統行業中雖非獨樹一幟，但卻是宴會中賓主得以歡暢享受美食佳餚的主角，從數十桌或上百桌，均在總舖師掌握之中。

總舖師最密集的鄉鎮

若談起「辦桌」，那算是高雄縣內門鄉人的驕傲，全國各地若遇有婚喪喜慶，都會有人從外地遠道而來，聘請內門鄉舖師前來掌廚料理佳餚。據觀光局估計，全鄉中約每 5 戶鄉民就有 1 戶專靠辦桌維生，全鄉約有

150 組總舖師，可說是全台灣總舖師分布最密集的鄉鎮。

高雄縣內門鄉古稱「羅漢內門」，四面環山，位處青灰岩形成的泥土惡地。由於可耕農地的開發有限，白堊的地質非常乾旱，在經濟上及各種作物的發展受到限制，因此居民出外學一技之長，便成了內

門鄉人討生活的方式。正因爲這樣，內門鄉很多青少年從 15、6 歲就需跟隨大人學習掌廚烹飪的手藝，代代相傳，慢慢地形成了全國總舖師人口最密集的特殊行業。

早期內門總舖師外燴「辦桌」，大都是「包工不包料」、「論桌數計酬」，也就是只負責烹調美食，所以只要一名掌廚師傅出門即可。至於採購菜料、雞鴨，宴會招待客人，都交由主人家，請全村左鄰右舍的家庭主婦，前來幫忙協助。因此每一場宴席的辦桌活動，鄉民忙進忙出，老老少少充滿著人情味，煞是熱鬧。而比較講究風水的主人家，還會按照良辰吉時搭建總舖師臨時烹調的場所，以達到宴席進行的平安順利。

總舖師在慘淡經營時，兼營承辦出租桌椅的生意以及全套辦桌烹飪器具，亦接



掌廚者為辦桌靈魂人物



衛生清潔是辦桌最大需求

受外縣市喜宴辦桌的需要，南征北討。每次出門，5、6 部車聚集出發的壯觀場面，在內門鄉隨處可見，因此當地鄉民戲稱：「別人租遊覽車遊山玩水，內門鄉民租遊覽車四處辦桌」的笑話。



外燴辦桌人手要夠

師的手藝及經驗累積的精髓，因此台菜予人的感覺是湯頭好、料實在，大碗吃得飽，頗顯經濟又實惠之功能。

此外，辦桌時總舖師會注意一些忌諱，如新人喜宴一定要用全雞，代表「起

家」，不宜上鴨，以免被「欺壓」。選舉飯一定要有一道「肉粽」，表示包中選，用菜頭即是好采頭，絕對不能摻用扇貝類海鮮，以免很「散」很「背」，不戰就狼狽。

外燴辦桌，流露出人際酬酢往來，以及連絡鄉親情誼的最佳橋樑，處處充滿了溫馨人情味的特殊文化，至今仍歷久不衰呢！

簡單調味展總舖師的功力

一般外燴宴客，必須在半個月內就要事先預約好，並與委託人商討菜單、桌數、價格等事宜。目前辦桌以台菜為主，台菜因地緣關係，以海鮮食材為主流，並一向以「不加調味料」方式來呈現食物的鮮美，無論燉、煮、熬、蒸等，全憑總舖

三冠牌 農業用遮光網

(專利產品) 掛耳式遮光網
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜。

防蟲網
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等。

能源節省布
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水。

懸掛式遮光網
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風。

穴植網 (專利產品)
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳。

雜草抑制蓆
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便。

其他農業用設施資材

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工

煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號
TEL: (04) 7773878 FAX: (04) 7789778