

# 總鋪師的傳承與創新：高雄市內門區的辦桌文化研究

## Master Chef is santana and innovation: The research areas of

## Bender culture in Neimen Dist of Kaohsiung City

李紫涵 樹德科技大學藝術管理與藝術經紀學位學程三年級

黃靜惠 樹德科技大學藝術管理與藝術經紀學位學程助理教授

### 中文摘要

「辦桌」不只是一種特殊飲食文化，它更是傳統文化傳承與世人之間相互情感交流重要性，時日至今，隨著時代變遷，辦桌文化漸漸流失，而被商業化餐廳取代，文化傳承逐漸沒落。本研究藉由質性研究中的內門辦桌實地深度訪談與參與以不同視野與面向深入觀察來蒐集相關資料，探討辦桌文化習俗、器具、禮儀、菜餚，喚起對傳統辦桌文化記憶與認知。希望透過本研究，促進傳統產業創新的策略，探尋傳統辦桌與宴席餐廳獨特之處，提供相關產業參考方向，規劃產業分析、教育深耕與地方結合，使辦桌文化能夠傳承交流、產業帶動管道，讓世人深入探索內涵支持傳統文化，辦桌文化未來傳承延續下去。

**關鍵詞：**內門辦桌文化、辦桌、傳承與創新

### Abstract

Bender " is not only a kind of special diet culture, but also a heritage towards traditional culture as well as emotional communication among people. Until now, as time goes by, catering culture begins to vanish and has been replaced by commercial restaurants. Cultural heritage gradually declines. This paper collects related materials through detailed interview and participation in different aspects by the qualitative study on the inner catering to explore catering customs, instruments, etiquette, dishes as well as calling up the traditional catering memory and cognition. I hope that through this research, people can make promotions on the traditional industry innovation strategy, explore the unique features of the traditional catering and banquet restaurants , provide a reference for relevant industries. By combining planning industry analysis and deep education with local situation, I hope that the table culture can pass on and exchange with others. Industry leads pipeline, so that the world can in-depth explore the connotation and support the traditional culture to make the table Bender culture go on forever.

**Keywords:** Bender culture in Neimen 、 Bender 、 Santana and Innovation

### 一、導論

#### 1-1 動機與背景

「辦桌」是一種台灣具獨特性的民俗筵席活動，是外燴的一種，就是俗稱的流水席；在台灣早期居民生活十分困苦，只要遇到重要的節慶活動或家中喜事，就會選在自家附近的空地，邀請親朋好友一起來吃飯慶祝，也由於當時是農耕社會，鍋碗瓢盆沒有像現在那麼多，所以左鄰右舍會皆會出力與主家一起分工合作，有人出柴、有人出力、有人出碗筷、連桌子椅子都會

一起搬過來，想吃的人就自己找空位坐，一家辦桌可能就要動及全村的力量，主人家負責烹煮美味菜餚<sup>1</sup>，時至今日社會更加便利，形成現今台灣重要的辦桌文化。

筆者生長於台南市的歸仁區，與高雄市的內門區相鄰，「總舖師」的產業是全台灣最密集的區域，而內門被譽為台灣「總舖師的原鄉」(張玉欣, 2007)，傳統辦桌文化不管婚喪喜慶，在熟悉的街道上、圍著大紅圓桌，受到環境熱絡氣息感染，在色香味俱全熱鬧辦桌氣氛中，讓人感受到滿滿的人情味。時日至今，隨著時代變遷，再加上婚喪喜慶的外燴助長，辦桌逐漸變成內門區一個群體的行業。但現在許多人因大環境在改變選擇將宴客辦在餐廳裡，各式餐廳越來越多元化，總舖師古早味的手路菜已漸漸失傳，被商業化的餐廳逐漸取代，文化傳承逐漸沒落，內門區新一代總舖師，希望能對於辦桌衛生、環境、菜色等方面進行改善與創新，提升辦桌品質，讓世人支持傳統，能讓此項產業繼續延續傳承下去，

## 1-2 目的與目標

本研究針對辦桌產業文化的傳承與創新，有以下幾項目的：

- (1) 可以提供高雄市內門區的民間或公部門，可以制定促進傳統產業創新的策略。
- (2) 可以提供目前或未來想從事辦桌產業的年輕人，可以有創新與創意注入產業。
- (3) 可以提供相關餐飲學術研究的學校或單位，又重要的文獻資料參考。

而在研究的目標上，有以下幾點：

- (1) 產業推動：讓辦桌業者對於產業改善，帶動此產業，型塑辦桌形象，藉此傳遞辦桌文化新價值。
- (2) 教育深耕，延續文化，將傳統辦桌文化深入校園與社區：依照不同客群進行規劃，了解辦桌文化，藉此喚起不同客群對於辦桌文化認知與記憶，達到傳承意義與延續價值。
- (3) 結合地方，發展觀光：結合內門區在地人文風情、廟宇活動及高雄市內門區各地觀光資源，讓辦桌文化成為高雄另一招牌。

## 二、文獻回顧

### 2-1 內門辦桌文化歷史

內門位於山區，農產品不易耕作，當地居民必須以其他行業進行謀生，當地居民開始從事餐飲事業，加上內門陣頭相當興盛，每年配合陣頭團練時間，陣頭教頭都會安排大鍋點心來慰勞成員，隨著時間累積漸漸地由簡單的飯湯、炒麵，左鄰右舍皆會出力與主家一起分工合作，宴席所需的材料都得由主人自行採買，總舖師負責烹煮菜餚(蔡長清、方惠琴, 2013)，逐漸變成豐盛的料理，吃飯的器具準備，抬桌抬椅自行端菜，演變成由單一總舖師負責此些工作，加上婚喪喜慶的外燴助長，辦桌遂變成內門區一個群體共有的職業，每5戶便有1戶靠辦桌行業(湯滄甯, 2016)為生，使內門總舖師高達150組<sup>2</sup>，成為台灣總舖師最密集地區(張玉欣, 2007)。

### 2-2 內門辦桌產業發展現況

內門辦桌產業早期十分興旺，食材大碗豐盛，大多家傳產業，富有豐富人情味，隨著現今社會的經濟發展的不同呈現不同的風貌，菜單發展越來越多樣化，料理結合在地食材進行烹煮，食材在地性與創新，成為內門辦桌文化獨有特色(洪姓農會總幹事，內門區)<sup>3</sup>。然而，隨著現今社會變遷，辦桌越來越難做，第一景氣低迷競爭對手多，食材成本增加，利潤越來越低；第二衛生與環境問題被討論，現代人對於環境、衛生、服務、活動規劃、品味和食材更加講究，品質提高，價值觀也隨著改變，內門辦桌產業舉辦都於大街小巷中或是廟宇前舉辦為戶外空間，天氣炎熱加上一旁的爐火大力烘烤，熱氣被困在棚子裡難以散發，煮菜廚房

<sup>1</sup> (大紀元時報, 2012.8.29) 網址: <https://goo.gl/mNa9ih>。(瀏覽日期: 2017年5月1日)

<sup>2</sup> 內門區公所總舖師原鄉, 網址: <https://goo.gl/a9Rc7>(瀏覽日期: 2017年4月6日)

<sup>3</sup> 內門總舖師活動, 網址: <https://goo.gl/Rh4V7u>(瀏覽日期: 2017年5月3日)

架設於戶外，所有料理處理皆在戶外，也擔心環境會不會弄髒辦桌料理，容易引來昆蟲和灰塵，衛生被受質疑<sup>4</sup>，因此大多人開始選擇於餐廳與飯店訴求優質服務、高尚品味及新潮氣氛，大舉侵奪傳統辦桌市場，使得傳統辦桌產業面臨極大的威脅(陳貴鳳、黃穗華，2011)。年輕一輩接手，希望能改善此低迷辦桌景氣，開始改善衛生，注重起顧客的需求並以服務為導向(陳姓第三代總鋪師，內門區)，在餐具器皿的選擇使用、菜餚料理的多元變化、工作人員的素質要求、及食品安全衛生的要求上也漸漸提升(朱亭佳，2004)。

### 2-3 內門辦桌文化傳承

「辦桌」最能代表台灣味，辦桌行業大多為家傳產業，現今世人知道辦桌有哪些料理，卻不知辦桌料理與辦桌不同內涵，不同的場合中，宴客目的與禮俗皆不同(柯榮貴、王皖佳、葉佳聖、熊明禮，2015)，也牽引出社會傳統的禮俗禮儀、婚嫁禁忌、菜色規定等不同面貌，性質差異也有不同名稱，如：喜宴、壽宴、新居、歸寧、彌月、喪酒、祝神、齊醮、普渡、尾牙、選舉等(吳武忠、范世平、朱亭佳，2006年)，內門辦桌必上桌料理魚翅羹和八寶丸<sup>5</sup>，兩者為內門辦桌獨門手路菜。

以本研究個案為例，內門的總鋪師大多沒有固定的菜單，往往依頭家的預算不同而有不同的菜色安排，依田野調查在地的總鋪師，發現內門的價位通常在4,500~6,000之間，就可以有一桌10人份的菜色(包含海鮮)；然而，預算的高低也會由總鋪師來決定菜色，並且與頭家商榷，即使如此，總鋪師的出菜也還是會有順序的<sup>6</sup>。(陳姓總鋪師，內門區)；以調查對象而言，基本的菜色如以下圖示。(圖2)

### 2-4 餐廳與飯店產業宴席規劃

依照世人需求餐廳提供舒適環境與優質服務，依照不同客群，進行除了料理以外所有多樣規劃，婚宴場地分為中式喜宴餐廳、辦桌、戶外西式自助餐、戶外游泳池畔；婚禮風格分為典雅風、繽紛風、藝術風、奢華風、極簡風、浪漫風、華麗風；餐點料理風格分為中式、西式、中西式、日式(黃鈺惠，2013)；服務方面迎賓服務安人員列對於入口處迎接客人、帶位服務引領客人至座位，為客人拉開座椅，並為其攤開口布輕放於客人膝蓋上、上菜服務、開酒倒酒服務、分湯服務、歡送賓客服務(楊主恩，2010)；活動規劃多元進場、音樂演奏、影片設計放映、拍照區、歌唱、賓客互動遊戲。

依內門區傳統的辦桌文化，大多是在戶外的空地進行，除了總鋪師的菜色是主要特色之外，通常頭家也會邀請電子花車前來熱鬧，讓來參加的賓客也能夠娛樂，是鄉鎮中辦理辦桌的亮點之一。(姬姓在地居民，內門區)；而大部分的電子花車都是一車成型，有舞台、音響和活動主持人，賓主盡歡，好不熱鬧。(王姓在地居民，內門區)如以下圖示。(圖3)



(圖2)內門區辦桌業者的傳統擺盤 資料來源：本研究提供

<sup>4</sup>張玉欣，臺灣獨特的宴席文化-辦桌，數位化電子報第三十期

<sup>5</sup>阿三仔宴席包辦，網址：<https://goo.gl/5rdH0m> (瀏覽日期：2017年4月3日)

<sup>6</sup>田野訪談紀錄，2017年4月。



(圖 3)內門區傳統辦桌的電子花車與戶外場地的擺設

### 三、研究方法

本論文屬於質性研究，其研究方法主要有以下二項：

#### 3-1 文獻蒐集：

以樹德科技大學圖書館電子資料庫，大量搜尋以關鍵字為主的期刊論文與相關書籍；辦桌文化若從中國的歷史來看，有長達三、四百年的歷史流傳，但本研究主要以產業在台灣的發現開始，故文獻資料蒐集仍主要以台灣文獻為主。

#### 3-2 田野調查：

本研究擬深入內門區實地參訪當地總舖師，實際參與辦桌產業活動，以不同視野與面向深入觀察與蒐集相關資料，針對辦桌文化習俗、器具、禮儀、菜餚.....等辦桌文化進行深度的訪談與調查，訪談以四種不同類型的族群進行訪談，總舖師、年輕一輩總舖師、在地政府機關人員和內門在地人，由深度訪談中得知辦桌發展、菜色規劃，影響總舖師擬定宴席方式，訪問老一輩和新一代對於辦桌不同看法與發展方向，除了訪問總舖師之外，本研究也擬訪談政府機關工作者及內門在地人觀感，從多方面對於辦桌看法與發展相互印證，整理辦桌產業內容的演變與產業改善與帶動。

本研究採取半結構式訪談方式分別對業界 3 位總舖師、4 位在地機關人員及 5 位內門在地人和 2 位辦桌活動策劃人員進行一對一深入訪談，而在深入訪談資料中，瞭解辦桌產業發展脈絡與產業規劃，試圖從不同層面去探討，並從訪談內容中加以分析，以辦桌產業新價值。

#### 3-3 參與觀察法：深耕校園與辦桌派對的設計。

以辦桌活動兩種形式呈現，深耕校園與辦桌派對。走入內門社區與居民近距離互動，將以國小生出發，內門區、旗山區和燕巢區國小、國中與大學，進行分享，以說總舖師故事、辦桌小活動和創意 DIY 方式進行互動，用輕鬆活潑的互動方式傳遞辦桌文化，國小生也能藉此活動，與親朋好友進行分享，在辦桌活動當天將會呈現國小生作品，邀請親朋好友，一同感受與參與辦桌，使辦桌文化精神能延續傳承下去，傳達的不僅是人跟人之間的情感連結，還有現代人對文化的記憶斷層，傳統與新時代互相交流所激發出來的創意，要傳承的不是辦桌，而是舊文化的精神與理念，因為沒有除舊就不會佈新。

此外，關於本論文的研究流程與步驟，初步整理為下圖：

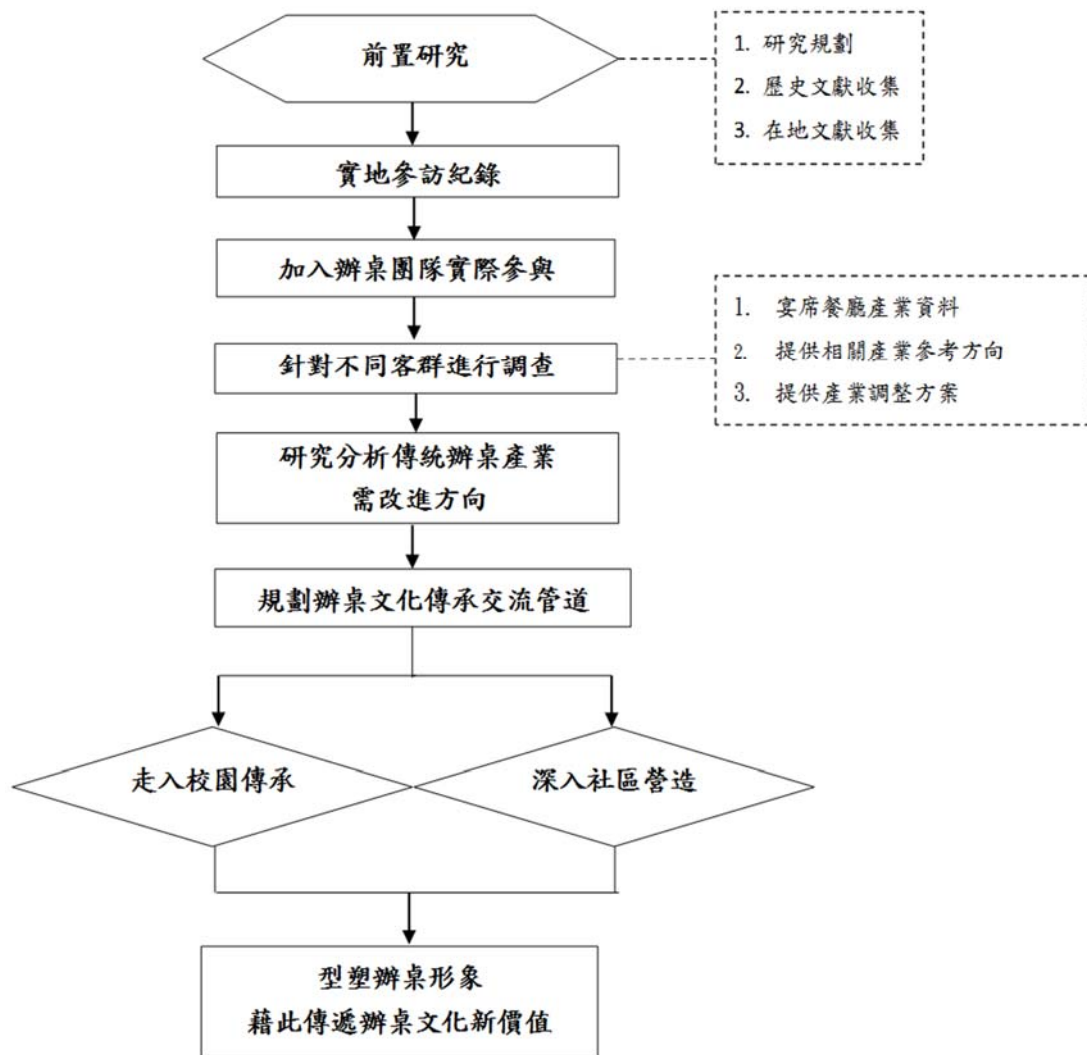


圖 1：辦桌文化的傳承與創新研究步驟

#### 四、結論與建議

本研究屬於階段性研究論文，未來將實際參與操作深耕校園與辦桌派對，回饋本論文，研究者最後有幾點建議：

##### 4-1 結合在地性，發展觀光，讓辦桌文化能夠被更多人了解。

以傳統辦桌文化出發，隨著時代進步，世人生活與價值觀也逐漸提高，傳統產業受到極大威脅，但並不是因此而舉白旗投降，應該對現今社會趨勢進行了解，而加以改善，推動在地產業，不要一味追尋與他人相同，而是了解辦桌本身初衷，也深入探討餐廳與飯店產業，進行評估，合人文風情、廟宇活動及內門區各地觀光資源加以利用，帶動辦桌化產業提供推廣平台，讓辦桌文化能夠被更多人了解，成為高雄另一招牌，將此文化延續傳遞。

##### 4-2 遠離 3C 產業，尊重人與人之間的關係。

科技產業發達時代，人與人之間的情感連結方便許多，隔著 3c 產品距離，傳遞愉快訊息，但臉上卻沒有表情，而發現到感情隔閡，什麼時候我們不在帶情緒對人了呢？因為有了 3c，解決了遠距離的困擾，但心卻離得越來越遙遠。

本次創作以辦桌文化圓桌意象團聚設計，走入內門社區與居民近距離互動，以國小生出發，與內門區鄰近國小與農會合作，以分享學習、紀錄、活動、宴席方式，帶動居民情感互動，藉由辦桌這項台灣傳統文化，找回人與人最原本相聚的初衷，也重新拉回現代人面對面的情感，希望透過傳統藝術文化深入校園與社區，依照不同客群進行規劃，不僅能使傳統文化產業延續傳承價值，辦桌派對中不只有品嚐更是一種學習，將反思圓桌給人團圓感受，希望參與者能夠離開無色無味智慧型生活，在色香味俱全的熱鬧辦桌氣氛中，親自感受世人彼此之間溫暖交流與團聚，拉近人彼此與相互情。

### 4-3 深入探索辦桌文化內涵，實踐產業的傳承與創新

為使辦桌文化能夠傳承交流、產業改善與帶動管道，本研究將另外於其他製作專題，規劃多元活動方式走入校園、深入社區，藉由交流互動、分享學習……等方式進行文化傳承，融入「辦桌文化故事」及「辦桌體驗」活動，增進人們對於辦桌文化的認識，不再只有了解文化表面，而是深入去探索內涵，從傳承與創新的角度，讓辦桌文化能夠延續。

### 參考文獻

#### 期刊論文

- 吳武忠、范世平、朱亭佳(2006)。台灣傳統辦桌產業發展之研究。觀光旅遊研究學刊 1 期。頁 79-95。
- 柯榮貴、王皖佳、葉佳聖、熊明禮(2015)。饗宴的文化創意—臺灣辦桌產業的研究趨勢。蘭陽學報 14 期。頁 1-8。
- 張玉欣(2007)。臺灣的辦桌文化。中華飲食文化基金會會訊 13 卷 1 期。頁 37-46。
- 陳貴鳳、黃穗華(2011)。呷飽、呷好、呷巧、呷健康—臺灣辦桌菜單品項演變之研究。餐旅暨觀光 8 卷 2 期。頁 97-126。
- 楊主恩(2010)。外燴服務標準化之發展。立德學報 7 卷 1 期。頁 55-66。

#### 碩博士論文

- 朱亭佳(2004)。辦桌產業發展策略之研究。私立銘傳大學觀光研究所碩士論文
- 湯滄甯(2016)。內門總舖師傳承與文化延續。義守大學管理學院碩博士班學位論文
- 黃鈺惠(2013)。美感生活型態、人格特質與婚禮商品風格偏好之影響。中原大學企業管理研究所學位論文。
- 蔡長清、方惠琴(2013)。辦桌產業歷史發展與現況分析—以高雄辦桌業者為例。

#### 電子報紙

- 大紀元時報，2012.8.29，網址：<https://goo.gl/mNa9ih>。(瀏覽日期：2017年5月1日)
- 張玉欣，臺灣獨特的宴席文化-辦桌，數位化電子報第三十期

#### 網站資料

- 內門總舖師活動，網址：<https://goo.gl/Rh4V7u>(瀏覽日期：2017年5月3日)
- 內門區公所總舖師原鄉，網址：<https://goo.gl/a9Rc7>(瀏覽日期：2017年4月6日)
- 阿三仔宴席包辦，網址：<https://goo.gl/5rdH0m>(瀏覽日期：2017年4月3日)