

Hi, Story

嗨！歷史

第 21 期



發行人：李枝昌

發行所：龍騰文化事業股份有限公司

地 址：248新北市五股區五工六路30號

電 話：(02)22982933

傳 真：(02)22989766



▶ 逗陣「呷辦桌」！ P2

▶ 舌尖上的東方 P4

▶ 咖啡與女權 P6



32101N/O/0000000



龍騰文化

強力徵求 ～ 想寫《嗨歷史》、
有想法的老師請您與我們聯絡

電 話：(02)2299-9063 #525

E-mail: jck.kao@lungteng.com.tw

企 劃：高鈞晟



逗陣「呷辦桌」！

張詞翔 編著

從小到大各種婚喪喜慶的場合，各位是否有跟著長輩一起熱熱鬧鬧吃過「辦桌」呢？臺灣為一海島國家，在數次的政權更迭、歷史的人文交會下，發展出豐富且多姿多采的臺灣菜。在以農業為主體的經濟發展中，刻苦與節儉的生活環境、緊密的鄰里關係與好客的海島性格，交織出臺灣飲食文化中最具特色的「辦桌文化」。這次，就讓我們來談談辦桌文化吧！

辦桌文化源於北宋時期，在當時可稱之「四司六局筵會假貨」，即類似宴會及酒席的承攬活動，早期只有較富有的人家才有能力舉行。自古以來的「民以食為天」、「吃飯皇帝大」等俗諺，可見人們對吃的重視。但早期農村社會生活拮据，人們生活困苦，有番薯籤、地瓜葉可以吃就很不錯了。因此，早期無論是何種辦桌筵席，最重要的就是「澎湃」，整桌佳餚豐富大方，客人吃的盡興、吃的滿意，就能夠讓主人家有面子！而在大口吃飯、大聲聊天、互相幫助的過程中，彼此的關係更緊密、情感也就更濃厚了。至於擺盤擺得好不好看、食材看起來高不高級，反而沒有那麼重要！



臺灣人擁有強烈的海島性格，好客、熱愛一起吃飯的個性，更促成了辦桌文化的迅速發展。早期臺灣的菜系以福建閩南菜為主，歷經日治時期、國民政府播遷來臺後，更融入了日本菜、外省菜的特色，形成了兼容並蓄的「臺灣菜」！

早期的「辦桌」，無論食材、設備、原料、人力等，常可見傾全村之力合作的景況，充滿濃濃的人情味。舉凡桌椅、食材、鍋碗瓢盆等，家家戶戶有鍋出鍋、有椅出椅、有力出力。因此，在各種場合中，無論是結婚、新居、尾牙、酬神以及喪儀，只要「總鋪師」鍋鏟一揮，棚架之下不分男女老幼，總是合桌共食、歡笑不斷。人與人之間藉由「吃」的連結，維繫傳統農村社會中廣大的情感網絡及資源交流。

現今，隨著衛生觀念的進步及經濟發展的演變，人們的生活水準提高，餐廳外燴產業興起，早期家家戶戶分工合作的畫面不再。辦桌的流動性、暫時性、還有衛生環境

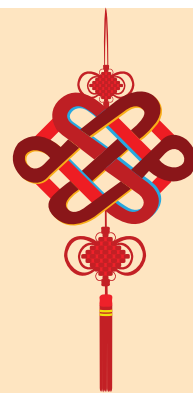
問題，在這個講求效率、精緻與品質的現代社會中，使得辦桌文化漸漸走向夕陽產業，但仍有許多總鋪師，在品質及菜色的創新上，默默努力著。

從傳統社會延續至今，辦桌文化反映了我們每一個人從出生的彌月之喜、結婚的新婚之禮、到人生結束的告別之宴，各種場合的情感連結與村里的互助精神，在情感上的意義是不容忽視的。所以，「辦桌」不只是一個產業，而是一種「精神」、一種「文化」，是我們臺灣珍貴的民俗文化資產！

參考來源：

1. 油鍋印象 - 談辦桌文化，<http://www.shs.edu.tw/works/essay/2011/11/2011111614023946.pdf>
2. 陳玉箴，《大碗大匙呷飽未？》出版社：聯合文學
3. 一家辦桌萬家香，<http://mail.jwsh.tp.edu.tw/~lawfate/A-1.html>





舌尖上的東方

林靖傑 編著

愛德華·霍普（Edward Hopper）在 1929 年所做的《中餐廳（雜碎）（Chop Suey）》畫作，是美國現代主義的代表。雜碎一詞來自於粵語拼音，指的是「零零碎碎」，是當時美國最為流行的中國料理，原本只是大鍋炒，沒想到卻在美國成為相當熱門的料理。

在 2017 中美電影節最佳獨立電影《唐人街 1871》中，廚師湯姆（高以翔飾演）把剩下的菜肉重新下鍋，做成料理給當地的礦工食用，並將其命名為雜碎，沒想到卻紅遍整個美國。

這段劇情應該是改編自雜碎麵的幾個源起流傳。據說在 1860 年代的美國舊金山，有家中國餐館在臨近打烊時，卻有幾個洋客人上門，廚師就將廚房所剩不多的菜肉重新下鍋，沒想到客人一吃大為激賞，詢問該道菜的菜名，廚師就臨時命名為雜碎。

除了這個源起故事外，最為普遍的說法是李鴻章在 1896 年出訪美國時，向當地的華人餐館點了幾樣菜。聞風而來的記者追問餐館老闆用來招待的是哪些菜色，老闆隨口應了句「雜碎」，就成為這道風靡美國的東方菜名。



這些形形色色的源起說法為雜碎添上不少傳奇色彩，還被譽為中國的國菜。但事實上，雜碎就是道「炒什錦」，將肉或蝦仁加油快炒，並摻入豆芽、青椒、胡蘿蔔和筍片等，就成為一道新鮮的快炒雜碎。

除了雜碎外，當時在美國流行的中國菜還有左宗棠雞。左宗棠雞雖然是以左宗棠為名，但實際上與左宗棠沒有任何關係。這道菜其實是臺灣湘菜餐廳《彭園》創辦人彭長貴所創，之所以一炮而紅，是因為美國國務卿對該道菜的喜愛，而在美國產生巨大迴響。

左宗棠雞的風行契機在 1952 年。這一年美國第七艦隊司令麥克阿瑟抵臺，當時掌廚的彭長貴被授命需每日更新菜色。在用盡各類山珍海味後，彭長貴乾脆將大塊雞肉炸成焦黃，佐以醬汁，命名為左宗棠雞。左宗棠雞雖沒有雜碎這般具有傳奇色彩，但是卻也頻繁在各處露臉，如李安的電影《喜宴》和《推手》中便可看見這道菜的身影。

當然，講到美國的中國快餐，大家一定會回想起那特別的餐點包裝，那是第一次世界大戰後逐漸流行起來的速食紙桶（paper Pail）。這特別的包裝是受到日本摺紙藝術的啟發，1984 年由芝加哥人 Frederick Weeks Wilcox 申請專利後，逐漸風靡全國，並如同美劇《生活大爆炸》中那般，成為美國的居家日常。

圖片來源：

圖 1：維基百科

圖 2：<https://zh-yue.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%9C%E7%A2%8E>

圖 3：<https://www.downloadwallpapers.info/wallpaper/jim-parsons-johnny-galecki-kaley-cuoco-kunal-nayyar-simon-helberg-the-big-bang-theory-99112>



▲ 圖 1 愛德華·霍普（Edward Hopper）的名畫作《中餐廳（雜碎）（Chop Suey）》



▲ 圖 2 雜碎麵



▲ 圖 3 《生活大爆炸》的劇照，主角群用紙盒裝東方快餐



嗨！ 世界



咖啡與女權

LQY 編著

咖啡，看似只是一種飲料，但對許多現代人來說，「無咖啡，毋寧死」。這都是因為「咖啡因」的作用。咖啡因能舒緩情緒，提神醒腦，消除疲勞。但若喝太多咖啡，情緒可能會變得很神經質，腸胃會過度躁動而讓人一直跑廁所。所以有喝咖啡習慣的人，還是要克制一下比較好。

據說原產自衣索比亞的咖啡，原本只在中東的伊斯蘭世界中流傳，直到 1683 年神聖羅馬帝國擊退了包圍維也納的鄂圖曼帝國軍隊之時，他們俘獲了大批的咖啡豆，於是咖啡才登上了歐洲人的餐桌，最後再經由歐洲人的推廣，流行到全世界。

然而就在這場戰爭的前後，咖啡在鄂圖曼帝國跟歐洲都掀起了不同程度的女權風潮。首先要從伊斯蘭教原本打算全面禁止喝咖啡的事端開始，主要原因是「咖啡就是如此地吸引人」！

到了 16 世紀時，伊斯蘭教聖地麥加城的學者們想制訂新的教規禁止咖啡，因為喝咖啡上癮的人經常在咖啡館內打架鬧事。然而這項新教規馬上遭到信奉伊斯蘭教的各國抵制。比方說埃及的蘇丹就立刻反對，畢竟咖啡產自埃及南邊的衣索比亞，埃及蘇丹就靠出口咖啡來賺錢。（順便說明，當時衣索比亞是基督教王國，當局就禁止當地的基督



徒喝咖啡，不過他們會把咖啡豆出口給信奉伊斯蘭教的鄰國。)

對於鄂圖曼帝國來說，該國的社會風氣更加開放，政治也十分開明，當然無法接受這種教規。此外，鄂圖曼帝國甚至在 16 世紀時還制訂一條法律，表示如果一名丈夫無法滿足妻子對於飲用咖啡的需求，也就是丈夫窮到連老婆想喝的咖啡都買不起的話，妻子就有權跟丈夫離婚！

稍後在歐洲，咖啡也讓婦女著迷，並且寧可捍衛她們能盡情享用咖啡的權利。音樂家約翰·塞巴斯蒂安·巴哈就曾在 18 世紀為此創作出一部《咖啡清唱劇》，該劇的故事大綱是說：

有一名父親受不了太愛喝咖啡的女兒，就威脅地表示：如果她敢繼續喝咖啡，就不准她嫁出去！然後女兒就對父親說：如果她未來的丈夫也不肯讓她喝咖啡，那麼她寧可繼續在家裡喝咖啡，也不要嫁出去。

如果大家對這部清唱劇有興趣的話，可以在 Youtube 用 Kaffee Kantate 作搜尋哦！對於咖啡的喜愛，不約而同也讓女權在東、西雙方都出現了新的發展，大家覺得是不是會覺得很意外呢？

參考來源：

1. Emine Gürsoy Naskali. Kahve Kirk Yıllık Hatirin Kitabı. Yapı Kredi Yayınları (4 Jan. 2017). [土耳其文資料]
2. Johann Sebastian Bach. Schweigt Stille Plaudert nicht BWV 211. <http://www.bach.de/werk/bwv/211.html> [Last View: 2018/11/09, 00:25] [德文資料]

圖片來源：

- 圖 1：<https://www.amazon.com/Artist-Enjoying-Coffee-French-c1800-1850/dp/B00KB2XH98>
- 圖 2：<http://digitalnapismenost.net/2017/11/30/javnomnenje-internet-demokratija/>
- 圖 3：https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Leipzig_Katharinenstr._14-16,_Stich_um_1720.JPG



▲ 圖 1 享用咖啡的鄂圖曼女子



▲ 圖 2 十八世紀英國的咖啡館



▲ 圖 3 18 世紀的齊美曼咖啡館，巴哈就是在此創作《咖啡清唱劇》



小編推薦 現身說法

► 嗨！臺灣

辦桌文化的出現與臺灣歷史的發展有著密不可分的相關性，除了菜色、料理方式等反映出早期移民刻苦的性格，邀請鄰里共食的模式也與移民文化息息相關。老師可以搭配歷史B第4章，從臺灣的辦桌文化出發，引導學生體會早期移民渡海來臺的艱辛。

► 嗨！中國

食物要出名，除了本身美味之外，往往有個傳奇的故事，如「雜碎」與「左宗雞」，就是憑藉著兩位清末的重量級人物——李鴻章與左宗棠，在飲食界中崛起。老師可以搭配歷史A第2～4章，除了帶領學生了解清末政治的混亂之外，也可以透過歷史人物與食物之間的小故事，增添教學的趣味性。

► 嗨！世界

咖啡是許多現代人每天必定享用的飲料，而這股迷人的香味竟然也與鄂圖曼帝國、歐洲的女權發展有關。老師可以搭配歷史C第2章，透過中古時期歐洲的發展介紹伊斯蘭世界的文化，並搭配第4章，介紹咖啡館在歐洲啟蒙運動時期的角色，同時透過這個小故事，讓學生了解女權的發展。

影音專區

