

台灣喜宴文化與陶瓷餐具設計開發

● 廖素慧、林長弘、林秀娟 ●



摘要

喜宴文化它包括了生活風俗習慣、禮教的禁忌與料理、飲食的結合，可以看到民族的思想行為以及社會的結構模式，是生活文化的濃縮。它的過程對於一對新人在人生旅程開始時，得到關愛與祝福也給予責任，所以喜宴的禮教約束，是人生很重要的一個過程。好的飲食禮教約束可以產生良性的人生觀，從喜宴的食物料理與新開發餐具的造形與裝飾美感等的結合來做一個開始，重新認識過去的飲食文化風格而能正視現代飲食文化的重要性，使生活是充實的、生命是美麗的。

關鍵字：喜宴料理、婚嫁風俗、餐具瓷、產品開發。

1.前言

台灣早期的喜宴在印象中充滿著豐富、熱情、規矩、禁忌.....等等的氣氛，它見到種族的個性及特色，也看出飲食文化的內容。喜宴上的飲食，它有一定的規矩，人有主客之分，菜餚有什麼菜能上桌，什麼不能上桌，什麼菜先上，什麼菜慢上，新郎、新娘什麼能吃，什麼不能吃等等，都有其相當的含意，並已形成一種風俗禮節傳承下來，成為社會結構精神的所在，以及民族思想行為的模式，而生活文化即是與此相關聯。但現今進入西元2000年之際，回顧起來似乎有些散落了，先民由大陸過來，帶來了烹飪的精華，而外來的文化中受日本影響也不少。所以為了找回一些生活中值得記下的飲食文化精神而作此研究，內文訪談一些有豐富生活經驗的長者，談到早期婚嫁喜慶的一些風俗，而喜宴的內容受到貧富及當地物產、當地的語言含意.....等等影響，多少不相同，但還是有它的共同點存在，並代表了生活禮儀的意義。與喜宴飲食息息相關的盛置菜餚器皿是不可忽略的，由器皿的配置中可知飲食習慣與方式，而早期的喜宴飲食方式、菜式及器皿，有它當時的背景，有它的意義存在，而近代的喜宴方式、菜式、器皿已經非常精進而且細緻，因為有要求與需求所以漸漸改進而演變，都是值得去了解它的。借由這樣的探討，研發出一套現今使用的餐具，能夠符合國人的宴客用餐習慣，使喜宴文化在溫故知新中保有優質的約束加上新的個性化觀點以提昇它的品質及內涵，這是本次研究的重點與方向。

2.台灣的料理與宴客形態

2.1 台灣的料理概況

由於戰亂大陸軍隊來台，隨軍隊來台的百姓，內陸及沿海各地都有，也帶來了各地不同的料理方式，目前台灣的料理它包括了川、湘、兩廣、江浙、北平、潮州、台菜、海鮮、

客家菜等，雖然互相之間漸漸有融合，但是南甜、北鹹、東辣、西酸吃法各異，川菜就是四川以成都和重慶地區風格的菜餚為主，辣味較重，其中以紅油、魚香、麻辣、酸辣、乾炒、怪味和椒麻六味最具特色。湘菜以湖南為主，烹飪技法以長江為界，江北菜講究醇厚飽潤，而江南則較為細巧精緻，所以湘菜是細緻的。兩廣就是以廣東廣州為主的料理，由於位於江埠，菜式有了中西合璧特色，也是歐化最早的中國菜。江浙菜以上海為主，是非常精緻的菜餚，餐具也以精細瓷器為主。北平菜，有名的北平烤鴨即屬於北平菜。潮州菜比較講究，屬於閩南福建這一帶的料理。而台菜是台灣融合地方菜系自己所創造出來的，盛置器皿早期以碗公居多。海鮮料理以香港傳過來的較正統，不過，它還是一直在變，也受日本料理的影響，飲食器皿的材質也多樣化，陶瓷之外竹、木、漆器等也普遍用在海鮮料理上，如海鮮船即是以竹或木、漆等來製作。客家菜比較屬於家常菜，由於客家地區位處山城，活動量較大，需要吃得飽才有力氣工作，客家菜以淹漬菜餚最為有名，如福菜、酸菜料理，別有風味。

2.2烹飪技法

廚師在烹飪的技法上一定要學到的十種工夫，也就是燒、炒、炸、蒸、拌、燻、凍、川、餹，這是烹調的技術也是藝術，由這些技法創作出色香味俱全的中國料理。

- (1)燒就是紅燒，食物以紅燒製成，盛置以平盤居多，因水份少，平盤盛置即可。
- (2)炒，食物以少許油翻炒而成，水份含量少，一般以平盤盛置居多。
- (3)炸就是以多量的油來炸熟食物，如炸花枝酥、蚵酥等，由於油炸乾料，以平盤盛之。
- (4)烤，把食物放於火上燒烤，並塗抹調味料，如蒲燒鰻即以此法製成，燒烤料理，水份少以平盤盛之。

(5)蒸，是以蒸籠去蒸熟食物，還水份多，盛置器皿以高垣為主，如硶、盅等。

(6)拌，把一些食物材料加上調味料拌在在一起如涼拌黃瓜，盛置以平盤為主。

(7)燻，把食物用糖、甘蔗的頭、蔥薑、茶葉、麵粉或中藥、八角、橘皮、肉桂、甘草等可隨意調配，然後點火，燻出煙來，它的味道會很好的，水份含量少，以平盤盛之。

(8)凍就是所謂冷凍，如豬腳凍，把豬腳蒸的很爛，它本身有一種膠質會跑出來，用冰箱冷凍起來再切開成一塊塊的，這就叫做凍的作法，也以平盤盛之。

(9)川的意思很多人不懂，川就是食物用水煮的，如鹼水蝦以鹹水快煮撈起，加上蔥薑佐料拌勻即可的，平盤、橢圓盤等盛置。

(10)餹，是勾芡的食物料理，像餹魚片，糖醋餹魚片，這是較高級的菜，在江浙菜裡是很重要的一項烹飪技法，盛置器皿大都以水盤或是碗形餐具為主。註1。

由以上烹飪技法可見到常被使用的餐具以平盤居多，平盤裡也分深平盤或淺平盤兩種，深者可盛置少許湯汁。

3. 喜宴種類與婚嫁風俗習慣

3.1 喜宴的種類

喜宴一般分為訂婚、結婚、生日壽宴、新居喬遷等四個種類。

(1) 訂婚：

訂婚是喜事的開始，男方到女方家裡，時間一定要準時，不能超過12點到達，如此讓女方家人覺得男方不夠誠意來訂親，只爲了要來吃中餐，有可能叫男方再選個日子再來。當在訂婚喜宴進行三分之二時，男方就要裝一下要回去了，不能把整個宴席吃完才走，走時靜靜的，也不能說再見，這是訂婚宴客上的一個重要的習俗。在訂婚禮俗上，女方要準備一隻雞

腿，一個紅包給男方帶來的一個小男孩，這好像引路，日後才會生男生。當男方要回去時女方會送大把的香蕉，台語叫做「金蕉」，就叫金招，金招女婿，如再加上一個鳳梨，代表很旺，興旺的意思。訂婚的喜宴是小型的宴客餐會，大致是雙方的至親好友參加，人數不多，菜式可以比較簡單化。

(2) 結婚：

婚宴上最重要的是要出全魚、全雞，要整隻的，不能切，代表家業興隆年年有餘。在宴客中有主桌，一般主桌一定要請母舅上座，母舅坐下才能開桌，整個宴席才能開始。第二天歸寧女方準備一碗白飯，上面放一隻雞腿包紅紙，它的含意是表示女方這邊很有規矩，而吃雞腿寓意是認爲以後才會有得吃。早期物質生活缺乏，吃雞腿是很難得的，傳下來到現在，這風俗好像是要捉弄新郎，故意叫他吃完整隻雞腿及白飯，而這種傳統已經慢慢在改了，不過還是有少數人會遵行的。因地緣關係，結婚不能用蔥來料理，因新郎跨過蔥尾會倒陽，但有的是說蔥與聰明同音，吃蔥會聰明，所以雖然同一區域，但習俗也略有不同。還有料理材料裡不用豬肚，因豬肚要翻洗如反胃、倒胃，含意不是很好的感覺，所以不用在宴客上。

(3) 生日宴席：

在台灣一定要吃豬腳麵線、壽桃，當家中有長輩過生日，尤其六十大壽一定做的很隆重，殺雞殺鴨，做紅龜糕，蒸壽桃等，還有豬腳麵線一定要吃的，全家和樂融融，像過新年一樣的，而大陸來台的習慣是生日宴上一定吃雞肉火腿壽麵，把雞肉撕成絲狀，洋火腿切絲，麵是寬面的不是麵線絲，而宴客結束後，主人一定請你帶回壽桃或麵龜回家一齊分享生日的喜悅。

(4) 新居喬遷：

入新居宴客第一道菜一定是「全雞」，它的含意在台南是「起家」，而最後一道菜是「湯圓」，代表圓滿。南部來講，最後一道菜是貢

丸，內包肉餡，這道菜有十顆或十二顆，以十人份或十二人份盛置，取夠食用的程度即可。所以台南的新居落成宴客以貢丸代表新家會很「圓滿」。註2。

3.2 婚嫁的習俗

嫁娶在早期時，當婚事順利，及開始商討聘金之事，決定吉日先行訂親，台灣人稱為「過定」。「過定」即雙方訂婚之意，過了半年或一年再擇吉日結婚。但在結婚前二、三天，男方須送大餅、冬瓜、冰糖至女方家通知結婚日期，稱為「送日」，結婚前一天則「定聘」，「定聘」即男方準備聘金、鴛鴦、水鴨、大餅、冰糖、冬瓜、豬平（半頭豬）、醃雞、鴨母、黃酒等各種禮品送至女方家，完成之後即開始為隔天的娶新娘而忙碌了。早期新娘是坐轎子的，當上了轎子要離開家門，新娘必須自窗口丟出扇子，此為「放扇子」，由家中兄弟姐妹中之老大拾起，動作要慢，夫妻才不會吵架，相愛互讓。新娘到了新郎家必須等待吉時才可進門，新郎以扇子在轎子輕輕敲幾下下馬威，稱為「蹴轎」，通常此時新娘在轎內假裝踢腳表示一種反抗，下轎時小孩端來裝有糖果的圓盤請新娘，新娘即象徵性拿一粒後放上紅包。接下來新婚夫婦一起祭拜祖先，叩拜神明後入洞房。隨後拜見諸尊長輩及新郎之舅父母等較親密親戚，此時新娘要獻甜茶敬香煙，按介紹輩份順位奉茶。喝新娘茶時長輩需說四句聯的吉祥話祝賀，喝畢將準備好之紅包放入空茶杯賞賜，做為見面禮，此俗稱為「吃新娘茶」。

隨後男方家備喜筵招待親朋好友，喜筵一般習慣，應於大廳內另設兩桌酒席，宴請女方來賓，稱為「親家桌」，習俗上叫做「坐大位」，但一定請新郎及新娘的母舅坐上此大位。婚禮隔日，由新娘的弟弟到男家迎接新娘歸寧。首次回娘家名叫「頭返客」。岳家亦需備喜筵宴請女婿及女方親朋好友。宴請女婿，於大廳內用八仙桌兩張合併排酒席，通常女婿的坐

位是面向廳內右邊第一位，新娘之舅父則坐內方，面向外之左邊上位。宴席間，新娘的舅父會代替岳母，夾燉雞之雞腿一隻請新郎吃，以表示岳母疼愛女婿之意。宴畢，新郎順將準備好的大紅包，放置於宴桌上，俗稱「壓桌」，以謝岳家設筵款待。一般岳家請女婿時必須在中午舉辦，以便新娘於日落黃昏時刻返抵男家，名曰「入門鳥」，生查埔（明年會生男孩的意思）。新郎新娘要返家時，岳家須準備兩根連葉的紅甘蔗及一對帶路雞，以及甜米糕帶回男家，分送族親，自此婚禮儀式全部告一段落而落幕。這是傳統婚嫁風俗，近代已簡化許多，如宴客大都在飯店或餐廳舉行，禮數的進行也重點式選擇，繁複的禮品以現金代替，但是重要的禮節還是保留下來，如「一拜天地祖先，二拜高堂，三夫妻對拜」、「放扇子」、「吃新娘茶」、「坐大位」、「壓桌」等等到現在都被遵循著。註3。

4. 早期喜宴使用之餐具分析

台灣四、五十年的時代，物質缺乏，要辦個喜宴是不容易的，先由親朋好友分別向鄰居借碗、盤、桌子、椅子等，由於碗盤大多都相同要還回去時不易分別，因此有人就在碗盤寫上姓氏，或刻記號。漸漸也有由宗祠出錢買整套宴客用餐具，供同姓宗親免費使用，而其他姓氏如要借用就必須付租金。〔圖片一、圖片二〕

喜宴的內容會因為環境或年代的關係而有所不同，如物產、經濟、風俗習慣等等。如蔥、豬肚、鴨在婚宴上不用，雞則一定要用到且用全雞表示「起家」的意思。台灣是海島地形，海產漁產很多，其用蝦、魚是吉祥的料理食物，被常使用。所以在餐具器皿上可以見到雞、蝦(有活力的)、魚(有餘)等圖案，而鶴(長壽)、鳥(齊家)、蝙蝠、鹿(福祿)、龍鳳(起家)(幸福的象徵)、山水、松、竹、梅、蘭、

菊(長壽)等等，而人物使用於器皿的裝飾較少，許多英雄人物表現在清雅含意上與禮俗較沒有關係，倒是神格化以後用來膜拜居多。〔圖片三～圖片二十〕

4.1 早期使用的器皿

- (1) 礮鍋，喜宴上第一道菜即是以燉鍋盛置全雞的料理，代表了興家、興家的意思，也是(家人)、增加人、多一人的意思。
- (2) 冷盤是盛放冷涼的煮熟食物，用瓷製或法瑯製的平盤做為容器。〔圖片二十一〕
- (3) 腰子盤、魚盤，橢圓形盤稱謂，大都用來放置魚料理，它有深、淺兩式，深的可放置羹料理的食物，淺的盤則可放置水份較少的料理。
- (4) 五柳枝盤，多數盛置羹湯用。
- (5) 大碗公(大斗)，盛置湯圓，出這道菜有圓滿的含意，也表示喜宴結束。
- (6) 大碗，比大碗公小點，早期盤類較少，使用此碗盛裝菜餚，一碗一碗的，而現在則以盤盛置菜餚居多。
- (7) 飯碗，可以盛置米飯，也可以裝湯、裝飯、盛茶、盛酒來使用，是早期用餐的重要器皿。〔圖片二十二〕
- (8) 淺盤、料盤，陶瓷或鋁的材質做成，一般以放置乾料、魚料理為主，由於鋁易鏽掉，因此流行一段時間即很少被使用。〔圖片二十三、圖片二十四〕
- (9) 碗，早期以「斗」稱之，有大斗、中斗、小斗、細斗、粗斗等分別，大斗即大碗公，中斗可放置菜餚，小斗可做為飯碗、茶杯、酒杯來使用，而細斗、粗斗則是以做工的粗細或陶或瓷等來分別之。〔圖片二十五〕

4.2 宴客用餐與餐桌的關係

喜慶宴客中國人通常使圓桌，圓桌有團圓的意思。一桌座位可容納八人至十二人，以偶數為主。座位有賓主之分，就是上座，陪座之分，通常面向正門為主人與上賓，再依次為陪座，雖然食物放中間，取食相等，但主客未動，其他陪客也不敢冒然動筷。

中國餐桌為圓形，每一食者與放置在餐桌中央部份的菜餚之距離是相等，所以食者應可能「公平地」直接取得，不必先行傳遞轉移轉至私用小碟的手續，而所取得的食物，是直接送進口的，由於每次只能夾取公用大碟中食物的一小部份，故在宴會的「全時間」內，食者與食物不斷地發生多次選取的關係而永遠保持「連繫」，食者只要離開餐桌之固定座位，便與食物無緣，成為被宴會全體之「孤立者」。這一空間組織方式，反映出中國文化社會上「個體依附全體而生存」的「寄生心態上」，養成了因循和保守的習慣，缺乏了開創與突破環境障礙的勁力。註4.



（圖片一）枋寮是地名，當盤子租借時，有了記號較容易管理，不易丟掉。

（圖片二）“枋寮”的放大字樣。

（圖片三）好的裝飾圖案效果特殊。凸紋加上幾筆色彩，整個盤飾非常討巧。

（圖片四）葉片以形板刷塗，再加上筆觸寫意的果實，驕滴可人。

（圖片五）雙喜字碗公，冰裂的碗面，雙喜的圖案，簡單中流落出喜悅的感覺。

（圖片六）粉紅色的公雞，昂首生氣的走著，神氣的模樣充滿著對生命的自信，
“成家”就須要有這樣的自信與快樂。圖中小碟是放置醬油用的。當生活
中處處充滿著幸福美麗的人、事、物，這樣的人生沒有白走一趟。