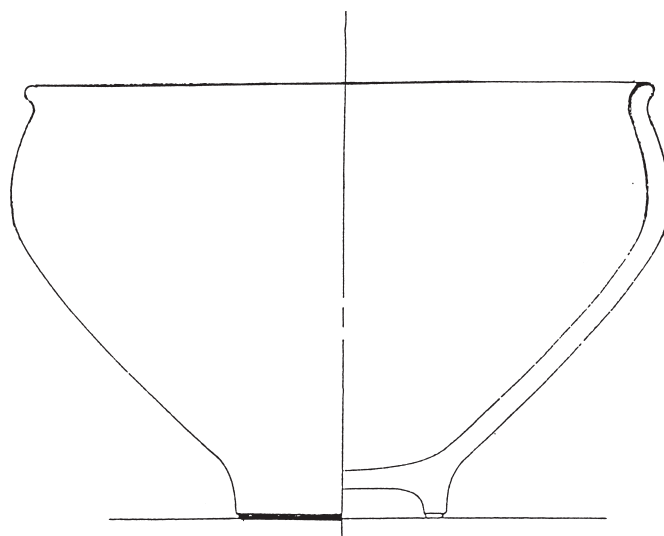
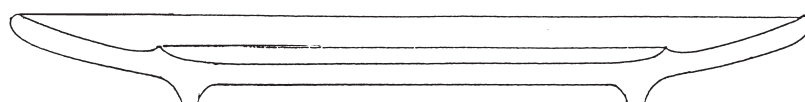
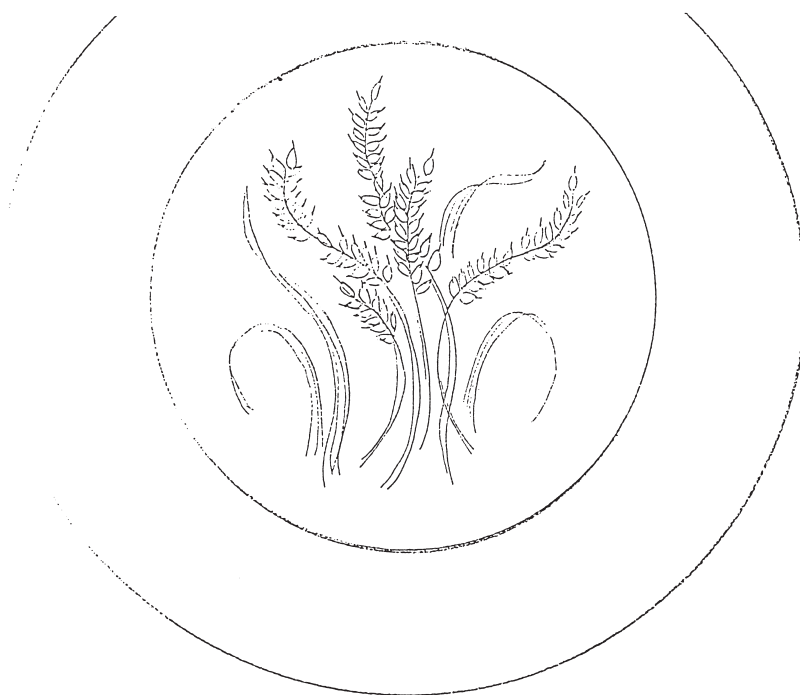
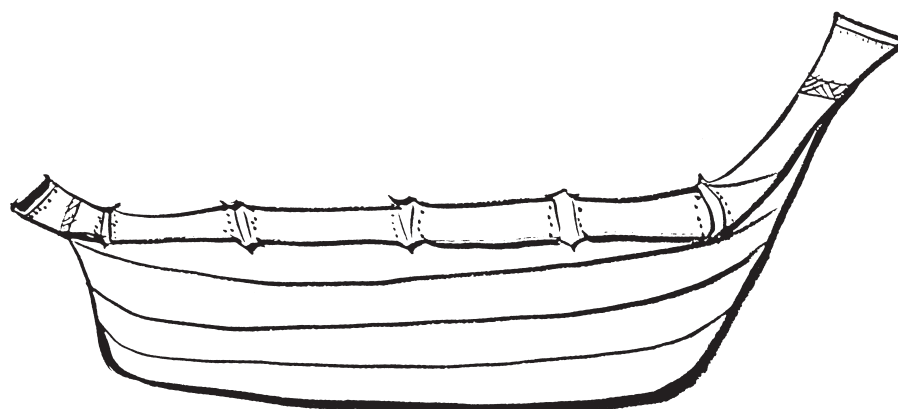
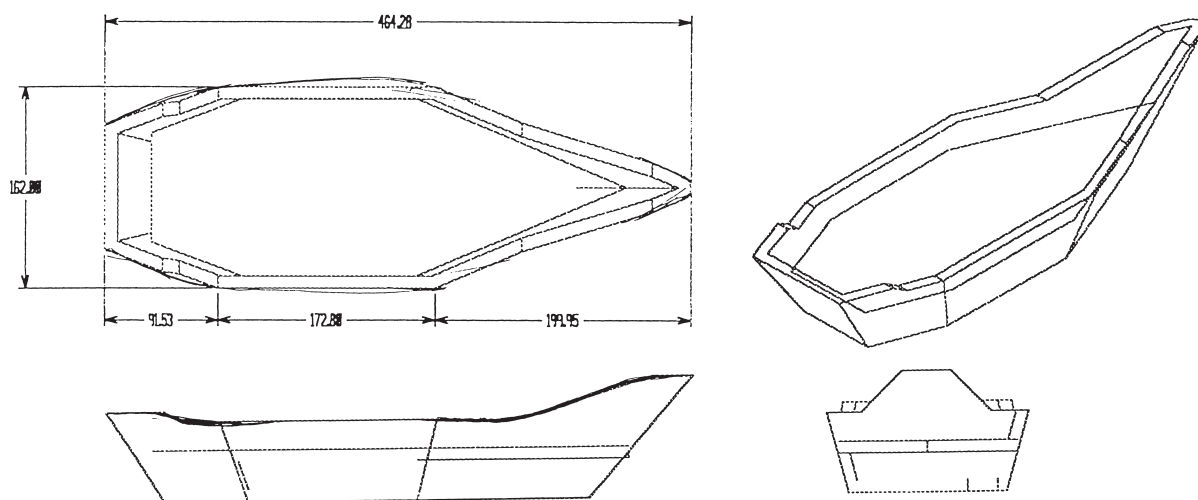




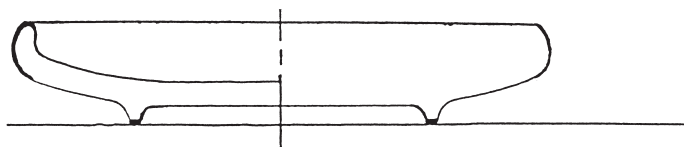
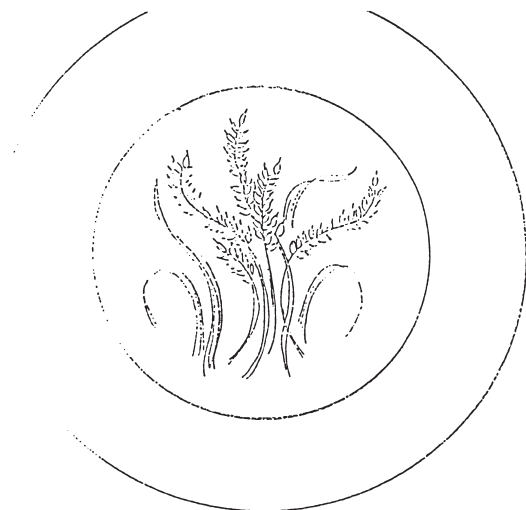
10、小圓盅 $\phi 120 \times H80\text{mm}$ 盛置個人份料理之餐具



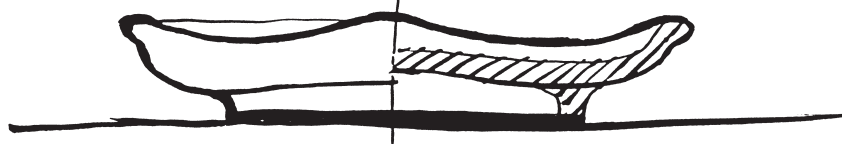
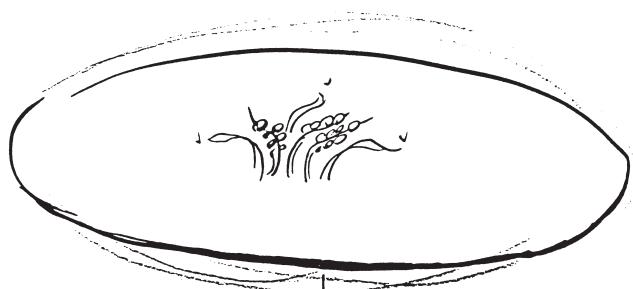
12、骨盤 6" 放置渣滓用



14、海鮮船 L480×W180×H80mm 海鮮料理使用 (木竹)



13、醬科碟 $\phi 85 \times H15\text{mm}$ 盛置醬料用



15、筷枕匙擱 $L80 \times W40\text{mm}$ 放置筷子、湯匙



60



62



61



63

(圖片六十) ”誰知盤中餐，粒粒皆辛苦” 盤面採由稻穗圖案，凹刻而成，噴上影青釉色、淡淡的，隱約可見，由於宴客菜色

豐富，瓷器之釉色不宜太濃，裝飾不宜太多，較為適當。

(圖片六十一) 整套宴客用餐具組件共有十五式，全部以影青高溫釉經1250℃以上還原燒成，其中採用鐵模擠壓成形，高壓注

漿成形，拉胚成形，由於宴客須要較大器皿，在製作成形上較不容易，它須要端拿較輕、方便、使用安全等條

件，符合各個階層的顧客使用而不容易破損。

(圖片六十一) 海鮮船，材料以竹炭化板製作而成，船邊以炭化竹青做為裝飾，表面噴上半無光無毒性優坦力漆可安心盛置菜

餚。

(圖片六十二) 海鮮船， ”大船入港 ” 這是國人最喜歡的一句傳統諺語，滿載而歸的收穫，滾滾的財富用大大的船開進來，

那種喜悅是無以言表的。海鮮船故名思義以盛放海鮮料理為主，在日式料理進入我宴客料理中最常見

到的，它並豐富了食文化的內容與我傳統習俗是相見融洽。

(圖片六十三) 四疊盤，以四樣菜一起上桌，大都以乾料或燻、炸等取珍貴材料在作菜，如烏魚子。



64



66



65



67

(圖片六十四)小圓盅，以個人份食量大小設計，個人用之器皿，盛放海鮮或蒸的食物及燉品等都可以使用，可免去夾食的繁複動作。

(圖片六十五)大圓盅，是燉碗的一種，把食物材料高湯適量分配放入，力用蒸籠蒸熟即可上桌，美味可口、方便取用，是視覺與味覺的享受。

(圖片六十六)大碗公，盛置冰涼的餐點，有各式的水果、白木耳等清涼的食品，是喜宴最後一道菜，吃甜甜圓滿的宴客結束也是甜甜人生的開始。

(圖片六十七)水盤，清蒸或茆苳，水份多點時，水盤的使用就很方便，服務人員在端拿移動時安全方便，是宴客餐具常備的一式。



68



70



69

(圖片六十八)平盤，以盛置水份少的料理，圖中是蝦仁切細再配合其它材料一起炒過，乾鬆的一道菜，平盤盛置恰到好處。

(圖片六十九)平盤用來拼盤做食物的排列擺飾是很好表現的器皿，圖中以魚肉包捲火腿竹筍加上豆腐的組合，經過蒸熟後淋上芡芡高湯即可上桌。

(圖片七十)腰子盤，也就是橢圓盤；以盛放炸炒類等水份少的食物為主，而整條魚的料理更方便使用，由於魚形呈長條狀，橢圓盤的盤面空間可適當盛置。無論蒸、煮、炒、炸、紅燒，橢圓盤其實是很好使用的器皿。圖片中的料理是蒸熟的黑糯米甜點，周圍是微甜的炸料點心名稱叫酥炸高渣。



(圖片七十一)宴客用整組餐具共十五式，可供十人一桌之喜宴使用。

7.結論：

台灣喜宴充滿著豐富、熱情、規矩、禮教，在喜宴中可見到種族的個性及特色，是飲食文化的一個小縮影，它包括了地域特性、物產特色、烹飪的智慧、飲食習慣等等，融合而產生了喜宴上禮俗及禁忌。一對新人經過了這場喜宴的洗禮，帶著祝福與責任去開創人生新旅程。

實際上由這些禮俗、禁忌可知道長輩對新人的疼愛與呵護，儘可能把不吉祥含意之語言、事、物等等一定避免，在拜訪生活經驗豐富的長者口中說出，是可以感受到傳統的感情，而參閱專家學者之研究論文中一些流傳下來的諺語，明顯見到都是吉祥祝福的話。因此這些資料的收集或訪談所得到的是活的飲食文化，可是重新思考上很好的參考資料。當中，所使用的器皿、烹飪的技巧、料理的技術以及餐宴上要注意的禮節等等，也請教有經驗豐富的主廚，以從事餐宴料理四十多年的見解，仔細描述豐富而多彩的宴客的過程，獲益良多。由學者專家的論文及智慧長者的訪談中，並收集了早期的飲食器皿，從其中了解、融會下，並實際求教現場工作主廚的驗證，溫故知新，而了解台灣喜宴的禮俗與文化、飲食器皿等等的關係，由此開發乙套喜宴用餐具共十五式，取淡雅、簡潔的設計，在宴客過程中是好用、

方便、清雅的，期待生活文化的被重視，能尊重傳統生活文化內含的良質規矩，帶給我們對生活文化的重新體會與認識，使人生更充滿而實在。希望好的傳統制約能被延續引用，每對新人在成家之始就有一個禮俗的洗禮，給予尊重，給予祝福，也給予責任。

建議事項：

- 1.整套餐組件共十五式(圖片七十二)，採用影青釉色經高溫 1250°C 還原焰燒成。其中大盤為手拉胚在試用過程中，蒸煮時加熱而開裂，原因可能在拉胚過程中胚體並沒有處理好而產生了裂痕，當加熱時熱脹冷縮就破裂開來，因此日用餐盤還是以機械成形較適宜，可使胚體的密度高，燒成質地相對堅硬，可耐使用。小圓盅的圈足較小，餐廳業者建議放大，再端放時較穩當不易打翻，雖然試用過程良好，但當進入營業使用客人飲酒酒醉時，容易打翻是有可能的，因此會在造型上因機能的需求而有所改變。
- 2.由於喜宴宴客承傳了傳統的形式，菜式的料理方式、材料的應用與我國物產是息息相關，而特殊的烹飪方法是設計餐具器皿造形時要去注意到的。

3.宴客餐具以大型、公用居多，雖然有豐富華貴的氣氛，但在服務人員的端拿或來賓取食中並不是很方便，而個人用的器皿；在出菜前以分裝好了，一人一份，端出可分多次；不會太重，食用時也不用往返公用器皿夾食，只要在自己的餐具內取食，可以有較多的從容時間與同桌賓客交流，因此公用大型餐具以個人份小型餐具用之，可方便進餐。

4.婚宴的過程雖然繁複，但祭拜告知祖先是不可少的，而長輩的祝福及訓示應可明確的告知新人，因國人的習性都是含蓄的，如能明白告知，對他們在人生的新旅程是有啟發性的幫助。而新人在簡單隆重的婚宴過程中要心存感激，體會長輩的用心，能在禮俗洗禮中成長而更穩健的去面對新的人生生活。

參考書目

- * 潘桂成
1995 飲食文化之空間透視 台北 第四屆中國飲食文化學術研討會
- * 林氏幸子
1990 民俗台灣地一輯168頁嫁娶 台北 武陵出版社 林川夫
- * 洪進鋒
1990 台灣民俗之旅 台北 武陵出版社
- * 徐福全
1995 從諺語看台灣的傳統飲食文化 台北 第四屆中國飲食文化學術研討會
- * 梁瓊白
1998 快手宴客菜 台北 膳書房文化事業有限公司
- * 廖羅雪針
1996 客家私房菜 台中縣 台中縣立文化中心
- * 四川菜食譜 台北 漢光文化事業股份有限公司

司

- * 大阪市立東洋陶瓷美術館、朝日新聞社文化企劃局大阪企劃部

1999 宋瓷展圖錄 日本 朝日新聞社

接受訪問之生活經驗豐富的長者

- * 雙喜餐廳主廚 阿敏師
- * 雲林縣 廖媽媽
- * 南投縣 林伯父、伯母
- * 彰化縣 江老師、許先生
- * 台中市 綠菜園工作群

- * 註1.3.5 雙喜餐廳主廚阿敏師資料提供
- * 註2. 台灣民俗之旅359頁
- * 註4. 飲食文化之空間透視12頁
- * 圖片六十三~七十一菜式由雙喜餐廳烹飪。

謝誌

本研究報告得以順利完成，首先感謝長官的支持與指導，同仁黃麗淑、張華容的協助訪查、攝影以及阿敏師、江老師、林伯父、林伯母、廖媽媽、菜園媽媽們的大力幫忙才能如期完成，再一次致深深的謝意。

感謝下列各單位協助喜宴飲食文化調查工作。

謹此致謝

雙喜餐廳

綠菜園工作群

明谷茶行

藝林民藝古玩小品
