

辦桌——清代臺灣的宴會與漢人社會

曾品滄

辦桌，即在家中或私人場所置辦酒席款待客人，是臺灣漢人宴請客人的主要方式之一。本文以清代臺灣為例，論述辦桌活動在漢人社會中所承載的文化規則與社會意義。本文依據舉辦宴會的場合或情境，將辦桌活動區分成生命禮儀、團聚、慶醮、調和、慰勞等型態。情境、形態不同，展演方式亦迥然相異。生命禮儀宴具有較為濃厚的祝祭性和儀式化規則，主客雙方在參加宴會時都得衡量彼此間的關係，理性計算宴會中的責任與權利。相較之下，慶醮宴則呈現反規範性和顛覆性。惟不論其形態為何，辦桌活動皆具有集體動員參與的特質。不僅主家或參與者得以藉辦桌活動建構其社會關係、提高社會聲望，並可達到宗教信仰、生活娛樂、營養攝取等目的，漢人社會也常藉著團聚、慶醮等宴會展現社群意識或進行社會整合。至清中葉以降，隨著士紳階層的興起，臺灣也開始興起另一種形態的辦桌活動，即在私人園林的花廳中，由專業家庭廚師料理的宴會。惟該類宴會實已喪失辦桌所具備的集體動員、開放參與的特質。

關鍵詞：辦桌、宴會、奢侈、清代臺灣

前言

「辦桌(棹)」在文獻上又稱為「辦席」、「設席」，即置辦酒席宴請客人。辦桌是臺灣或閩南民間口語上對該活動較常使用的一種稱法。自清代以來，臺灣漢人宴請客人除了由自家人張羅酒菜外，也盛行委託專業廚師(稱「總舖」)到家裡包辦製作菜餚，¹故該詞也常被當作是「雇請廚師到家中舉辦酒席」，²以此顯示它和在餐館裡款待客人之宴會型式的不同。在餐館宴客的活動，乃遲至日治以後才逐漸盛行。在整個清代，臺灣的餐館未興，辦桌幾乎是宴客的主要形式。

辦桌在漢人社會中無疑是一項重要活動，舉凡神誕慶典、婚喪誕日、家屋落成，乃至於聚會聯誼之際，在家中設置酒席宴請親朋好友，常是不可或缺的節目。它既是祭祀或生命禮儀的一部分，也是漢人饋贈制度的一環。然而，這個活動在清代臺灣移民社會中，卻常被認為是奢侈的表徵。從許多清代臺灣官員、文人的著述或其編修的方志中，常可見到關於臺人「家有喜事及歲月時節，宴客必豐」、「肴罄山海」等等描述。³而這類的描述也常被近人援用來論述清代臺灣作為一移民社會，重利、收入高，容易形成誇富式消費，具有「侈靡成風」特色的重要佐證。惟相關研究並未細究漢人辦桌的原因及性質、實際的花費，以及它對主辦者個人或家庭，乃至於整體社會的意義與

1 「總舖」是幫人舉辦餚饌的廚師，有時也稱之為「多旨」(或「都旨」、「刀旨」、「刀煮」等)。

2 此處的「家中」實不僅指個人或家庭所擁有的家屋，乃泛指主辦者所能支配的空間，如宗族的聚宴常選擇在祠堂，官員的聚會則在官衙中的花廳或官邸等。

3 如陳文達，《臺灣縣志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第103種(原刊1720年)，卷1，頁59。(以下原刊年皆以括弧加西元年表示)。

功能。單以誇富或奢侈來解釋辦桌活動，實不足以理解辦桌活動的緣由、重要性，以及其真正意義。

本文主旨即以清代臺灣為範圍，討論辦桌的社會文化現象。文中除依據舉辦宴會的各種不同情境，將漢人社會的辦桌活動區分成數種類型外，也將辦桌請客視為一種禮物饋贈活動，討論活動中主、客之間的互惠關係，並據以分析各類型辦桌如何透過不同的展演方式，具體實踐其社會意義。⁴辦桌的社會意義可從個人與整體漢人社會兩層次進行討論。雖然辦桌活動既費力又耗財，但對辦桌的舉辦者、參加者之個人或家庭而言，實具有宗教、生活娛樂、營養攝取等多重功能。更重要的是，不同類型的辦桌活動，在人際網絡上分別具有關係確認、鞏固、擴大或修補等意義。

辦桌活動的價值不只顯示在个人或家庭之人情關係的建構上，對清代臺灣整體漢人移民社會而言，它也是跨社群或地域之社會整合的重要手段。傳統村庄聯盟的形成雖是以宗教組織的方式來進行，但在實際操作上，各聚落彼此聯絡情誼，輪流辦桌請客則是常見且有效的辦法。然而，宴會在表現社會集體性的同時，也相對地對於我群和他群的區隔產生作用，即鑑別出參與宴會者與非參與宴會者的差異性，具

⁴ 本文嘗試將辦桌活動視為主人對於客人的一種贈禮活動來加以檢視。關於分析方式，主要參考自閻雲翔、王銘銘、何翠萍等人對於漢人社會禮物交換規則或互助規則的考察。參見閻雲翔著，李放村、劉瑜譯，《禮物的流動——一個中國村莊中的互惠原則與社會網絡》（上海：上海人民出版社，2000）；王銘銘，〈歷史、人情與互惠——閩南兩村互助與福利的民間模式〉，收入莊英章、潘英海編，《臺灣與福建社會文化研究論文集(三)》（臺北：中央研究院民族學研究所，1996），頁 61-107；何翠萍，〈禮物、人情、債——舊社會禮物交換型式〉，收入牟斯(Marcel Mauss)著，汪珍宜、何翠萍譯，《禮物——舊社會中交換的形式與功能》（臺北：遠流，1989），頁 1-28。

有社會區辨的功能。是故，本文也論述清末以來士紳階層在辦桌活動上所形成的特殊消費形態，對於社會階層分化所產生的影響。惟在討論之前，擬先對辦桌與前述奢侈論之間的關係進行辯證，以突顯辦桌活動在漢人社會中所具有的特殊重要性。

本文資料來源，除了清代方志、文集、淡新檔案，以及家庭帳簿、契約文書、歌仔冊等外，囿於材料不足，必須參閱日治時期各種報導或舊慣調查資料，並在合乎清代臺灣社會情境的考量下，斟酌使用若干當代人的口述史料。

一、辦桌——奢侈的印記

清代臺灣為一漢人移民社會，其被認定的重要特色之一，即奢靡成風。⁵主要的依據是來自諸多治臺官員或志書對臺灣風俗的議論，

⁵ 本文使用移民社會、土著社會的概念，主要源自陳其南的土著理論。該理論透過社會結構、族群關係和人群認同意識的分析，將清代臺灣漢人社會分成移民社會和土著社會等前後兩期，並說明其轉型過程。在移民社會中，社會的流動和不穩定性十分明顯，社會群體的分類依祖籍和原鄉血緣為主，但到了後期，各種不同的祖籍群在臺灣構成了成層的分佈狀態，社會逐漸穩定，而其社會群體的認同，也逐漸轉變為臺灣本地的地緣和血緣意識為主，參見陳其南，《臺灣的傳統中國社會》（臺北：允晨文化，1987），頁126、153-182。此外，對於移民社會的諸多社會文化現象，也參酌李國祁之內地化的若干說法，如清代臺灣社會由移墾轉型為內地化社會，其特徵之一為領導階層由豪強之士轉變為士紳階層，參見李國祁，〈清代臺灣社會的轉型〉，《中華學報》，5：2（臺北，1978），頁131-159。在上述移民（移墾）、土著（內地化）社會的劃分概念下，若干學者如蔡淵聚、吳奇浩等即認為，移民社會具有奢侈消費的特徵，參見蔡淵聚，〈清代臺灣的移墾社會〉，收入中研院民族學研究所編，《臺灣社會與文化變遷》（臺北：中研院民族學研究所，1986），頁45-67；吳奇浩，〈清代臺灣之奢靡風氣〉，《臺灣史研究》，12：2（臺北，2005.12），

如清初高拱乾《臺灣府志》稱：「間或侈靡成風，如居山不以鹿豕為禮、居海不以魚蟹為禮，家無餘貯，而衣服麗都。」⁶黃叔璥(1680-1758)《臺海使槎錄》也引〈諸羅雜識〉的說法稱：「臺地民非土著，逋逃之淵藪，五方雜處，……且洋販之利歸於臺灣，故尚奢侈、競綺麗、重珍旨，彼此仿效。」⁷對臺灣民情觀察入微的藍鼎元(1680-1733)亦認為「臺俗豪奢」。⁸乾隆年間(1736-1795)以降，無論是曾擔任臺灣知府的劉良璧，或是臺灣道的徐宗幹(1796-1866)，皆提出相類似的議論。⁹近人也據以認為，清代臺灣普遍瀰漫奢靡的風氣，並認為此乃移民社會的特徵之一。

然而，清代臺灣長達兩百餘年，若奢侈風氣是移民社會的重要特徵，何以當臺灣逐漸轉型為土著社會後，仍不斷出現有關於臺民奢侈的論述？更矛盾的是，清代官員在議論漢人移民生活奢侈的同時，卻也有部分的言論說明漢人飲食生活其實是粗簡而且樸素的，尤其是居住在廣大鄉村的人家，其日常三餐所呈現的儉約情況，較之內地，可謂有過之而無不及。如清初蔣毓英《臺灣府志》曾描述那些在府城以外地區拓墾之墾民的處境為：「風吹臥榻，雨滴寒廚，勁風積霖，多

頁 35-73。吳奇浩雖認為清代臺灣瀰漫奢侈的風氣，但其研究也指出，此風氣有城鄉之別，鄉村地區可能無此現象。

⁶ 高拱乾，《臺灣府志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 65 種(1696)，卷 7，頁 186。

⁷ 黃叔璥，《臺海使槎錄》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 4 種(1722)，卷 2，頁 38。

⁸ 藍鼎元，《平臺紀略》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 14 種(1732)，頁 50。

⁹ 如劉良璧稱：「臺陽，……華靡相耀，亦自成一俗也。」參見劉良璧，《重修福建臺灣府志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 74 種(1741)，卷 6，頁 91；徐宗幹：「臺郡人情浮靡，華衣美食及一切糜費無益之事，無不以侈麗為尚。」參見徐宗幹，《斯未信齋文編》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 87 種(1862)，頁 85。

傾巢之恐。男女無完體之衣，適口乏肥甘之味。」¹⁰到了清中葉時，臺灣每年出口數十萬石甚至百萬石的稻米到內地，本地卻是「臺人皆食地瓜」，¹¹「其(漢人)平時一日三餐頗儉樸，即蔬菜亦罕登盤，惟海腥鹹魚是嗜」，¹²道光年間府城廩生李華甚至感嘆：「臺陽膏腴地，一歲或三熟，可憐草地人，不得飽糜粥」。¹³即使盛產稻米的淡水廳「歉少豐多」，在日常飲食上也多所節制，如陳培桂《淡水廳志》就稱臺人飲食「淡俗儉樸，愛惜物力。力田既多，斯餓殍少矣。日用多三餐，以日出日入為度。」¹⁴到了清朝末年，志書的修纂者對於鄉村人家日常三餐的描述更為詳細、鮮明，如《雲林縣採訪冊》等即載：「村莊飯粥多調合地瓜，且多食鹽醬瓜、笋等物，最為儉約。」¹⁵明治三十年(1897)編纂之《南部臺灣誌》也稱：「日食三餐，早晚為飯，午餐為粥，鄉村居民多以地瓜為主食，僅每餐加入少量之米粒。」¹⁶顯然地，單以「移民社會」的理由並不足以解釋清代臺灣的許多社會現象，「奢侈」一詞也不能用來完整描述此間漢人的所有生活。

¹⁰ 蔣毓英，《臺灣府志》(南投：臺灣省文獻委員會，1993[1685])，卷 5，頁 59。

¹¹ 姚瑩，《中復堂選輯》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 83 種(1821-1841)，頁 113-116。

¹² 丁紹儀，《東瀛識略》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 2 種(1848 年書成，1873 年付梓)，卷 3，頁 34。

¹³ 李華，〈草地人〉，摘自連橫，《雅言》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 166 種(1933 年書成，1958 年付梓)，頁 41。李華為臺灣府人，道光年間廩生，該詩當為描寫道光年間鄉村景象。

¹⁴ 陳培桂，《淡水廳志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 172 種(1871)，卷 11，頁 297、299。

¹⁵ 倪贊元，《雲林縣採訪冊》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 73 種(1894)，頁 23。

¹⁶ 臺南州共榮會，《南部臺灣誌》(臺南：臺南州共榮會，1934)，頁 541。

若進一步考究這些清代官員、文人關於臺灣民風「衣食侈靡」的描述，可以發現在「食」方面，漢人的侈靡主要是表現於餐宴和祭祀供品兩方面。在餐宴部分，有謂「宴客必豐珍錯，價倍內地，互相角勝」、¹⁷「宴客必豐，酒以鎮江、惠泉、紹興，肴罄山海；青蚨四千，粗置一席」，¹⁸藍鼎元亦謂「平民宴會，酒席每筵必二兩五六錢以上，或三兩四兩不等。每設十筵八筵，則費中人一二家之產矣。」¹⁹道光年間周璽《彰化縣志》更稱：「城市宴客好豐，四千制錢，購備一席，慮不為歡，必肴罄山海，曰滿漢席，輒費十餘金。」²⁰上述幾種說法，不僅簡單描述了宴會的菜色、餐酒，甚至詳細說明辦桌請客所需花費的金額，以此證明漢人確實在餐宴活動上花費不貲。

祭祀供品方面，主要表現在中元慶典或神廟建醮時置辦的牲禮、菓品上，如康熙末年《諸羅縣志》稱：「比日中元孟蘭會，亦盛飯僧；陳設競為華美，每會費至百餘緡」；²¹到了清中葉甚至清末，此類大肆鋪排的普渡風氣沒有改變，官員們在文集或奏摺中描述的普渡景象，甚至更令人驚異。如徐宗幹稱：「七月中元節，臺人為醮會，名普渡。男女雜沓，俳優喧呶，飯山肉林、箔金紙錢，費以千萬計。」²²巡撫王凱泰(1823-1875)則稱：「每歲中元道場，不茹素而啖葷，歌舞婆

¹⁷ 陳文達，《臺灣縣志》，頁 59。

¹⁸ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 141 種(1719)，卷 8，頁 146。

¹⁹ 藍鼎元，《平臺紀略》，頁 50。

²⁰ 周璽，《彰化縣志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 156 種(1835)，卷 9，頁 289。

²¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 147。

²² 徐宗幹，《斯未信齋雜錄》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 93 種(1841-1856)，頁 72。

娑、酒肉腥臭，經月不息、靡費不貲。」²³所謂的「飯山肉林」，也就是將牲禮供品，堆積如山陵一般，《安平縣雜記》就稱：「凡作醺必普渡，一切豬羊牲醴、酒席、菓品、米膏、鮑肉山之類，均極豐盛」等等。²⁴事實上，宴會與供品常是一體兩面，許多供品在祭拜之後，即成為宴會的食材，藉以款待前來參與節慶典禮的賓客，《嘉義管內採訪冊》稱：「若遇演戲酬神之時，買魚肉為牲醴。先祀神，後留親朋在家款合。備酒飯相待，陳設豐盛。」²⁵因而祭祀活動的「飯山肉林」供品，在祭典完成後，自然促成了「不茹素而啖葷……，酒肉腥臭，經月不息」的大吃大喝現象。

由此來看，奢靡的說法並不適用於多數中下階層群眾的日常生活表現，而是指漢人在節慶時節所置辦的餐宴、祭祀供品，或者是少數富有人家的飲食。要言之，清代臺灣大部分漢人在飲食生活上大致形成兩種極端對比的消費模式，一是在日常三餐趨於簡樸、儉約；另一是在慶典供祭、宴客時陳設華美、豐盛，乃至於被認為過度鋪張。

二、宴會之禮——辦桌的情境與形式

在釐清漢人舉辦宴會活動乃是造成奢侈印象的主因之一後，以下將進一步分析漢人社會為何會耗費龐大的資源舉辦這些宴會活動？這些宴會在什麼情境下舉辦？其形式為何？

從有限的資料中可以發現，清代臺灣漢人移民舉辦宴會的場合頗

²³ 沈葆楨，〈福建撫臣王凱泰請卹摺〉，光緒元年(1875)十一月，收於沈葆楨著，臺灣銀行經濟研究室編，《福建臺灣奏摺》，收入《臺灣文獻叢刊》，第29種(1880)，頁81-83。

²⁴ 佚名，《安平縣雜記》，收入《臺灣文獻叢刊》，第52種(1897)，頁22。

²⁵ 佚名，《嘉義管內採訪冊》，收入《臺灣文獻叢刊》，第58種(1896)，頁41。

多，為了更清楚理解這些宴會所具有的不同意義，本文依據宴會舉辦的情境與形式，將清代臺灣漢人的宴會分為以下數種類型，並對其特色進行簡要分析：

(一)生命禮儀宴

所謂生命禮儀，即在個人生命的重大關口或轉折點，如出生、周歲、結婚、壽辰、新居落成、登科、喪葬等時機所舉行的典禮活動。在典禮中，除了接受他人禮物祝賀或勞力協助外，為回饋人情，也需舉辦宴會饋饗送禮者、贊助者。故《新竹縣采訪冊》稱：

凡親朋娶婦有賀，生辰有賀，入泮登科有賀，新居有賀，視親戚之親疏，交情之深淺，為送禮之厚薄，大約尋常酬應，以呢羽製成帳彩為多。或以番銀，謂之乾禮，以物謂之水禮，受賀者必置酒酬謝。²⁶

這些在各種生命禮儀時所舉辦的宴會，其主要目的在於作為接受他人禮物後的回饋，重要者如婚宴、壽宴與喪葬時的餐宴。

清代臺灣最常見的生命禮儀宴活動以婚宴居多。婚宴即以酒席宴請前來祝賀的親友，而宴請各房族長或親友的目的，一方面則是請親友見證整個婚禮的過程。因為清代臺灣婚姻雖有婚書，但並未採登記制，按照舊慣，一般人結婚只要舉辦公開儀式即可，宴會因此是漢人結婚儀式中重要的一部分。²⁷如《嘉義管內采訪冊》稱，「完婚之時，

²⁶ 陳朝龍等，《合校足本新竹縣采訪冊》（南投：臺灣省文獻委員會，1999[1894]），頁371。

²⁷ 宴會是漢人結婚儀式中的重要一環。甚至有「吃圓仔」就具有結婚效力的說法。參見孫江淮口述、林玉茹等訪問、吳美慧等記錄，《代書筆、商人風——百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、遠流出版公司，2008），頁67。

親朋戚友恭賀新婚，無論大小，應備酒席酬謝。」²⁸即使是貧窮人家的婚禮或招贅婚，也免不了需由男方備出聘金，「辦酒禮席，敬祖筵親」，或「邀請各房族長設席飲酒」，²⁹故若干婚書中，聘金又稱為酒席銀。³⁰

但結婚宴客除了上述儀式性的功能外，另一方面，其更重要的意義在於，藉由宴會回報前來祝賀並贈禮的親友。從前述《新竹縣採訪冊》引文可知，慶賀新婚而致贈的賀儀，有呢羽帳彩、銀元以及器物等，在受贈這些賀儀後，受贈者以酒席宴請贈禮的親友，亦是回報人情的必要手段。³¹

在生辰時舉辦壽宴，是中國自宋元時代以來既已流行的慶壽文化之一，明清承此風氣更進一步發展，做壽、辦壽、祝壽的消費高度擴張。³²但在臺灣，關於壽宴活動的相關紀錄不多。清代臺灣所賀之壽，

²⁸ 佚名，《嘉義管內採訪冊》，頁36。

²⁹ 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》，第2卷下(臺北：臨時臺灣舊慣調查會，1909)，頁76、88、163。

³⁰ 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》，第2卷下，頁101、102-103、109、147。

³¹ 此種以宴請親友為主要目的的結婚喜宴，又稱為「請新人酒」或「請人客」，係屬禮尚往來的性質。除此之外，與結婚相關的宴會活動，還包括：訂婚時女方以餐宴款待到女家「送定」(致贈聘金)的男方家屬、女子出嫁當天，與自家母親姐妹共餐的惜別宴——「食姐妹桌(飯)」，以及新郎與新娘在洞房中的「食酒婚桌」。除「食酒婚桌」外，也都是以彼此贈禮、宴請的方式進行。如送定餐宴時男方家屬需以禮金放置於餐桌上(俗稱「壓桌」)，姐妹桌後新娘也會將若干禮金擺在米斗內。著者佚名，《臺灣事情》手抄本(國立臺灣大學圖書館藏，從本書內容推測，該書為日治時代調查資料，惟詳細完成時間不詳)，頁23。

³² 邱仲麟，〈誕日稱觴——明清社會的慶壽文化〉，《新史學》，11：3(臺北，2000.9)，頁101-154。

乃是上壽、中壽、下壽、耆壽等大壽。³³清初的紀錄顯示，壽辰時大多只是「為紅麵食團，彼此饋祝」而已。³⁴直到清末時，才有較多舉辦壽宴的相關報導，此與清中葉以降漢人在臺族系繁衍、擴大，進而使得族中長輩地位提升有關。另外，士紳階層形成、文人風氣日漸盛行，也間接促成慶壽文化的興盛。

舉辦壽宴的目的，主要是向前來賀壽、饋贈壽禮者表達謝忱。故前引《新竹縣採訪冊》稱「生辰有賀，……受賀者必置酒酬謝」。做壽時的宴客，既是回報人情、禮物交換的手段，但也不乏藉此將壽宴做為士人間交誼聚會之所，展現社會地位與聲望，故壽宴時的活動除了宴飲外，主客間亦常贈詩酬唱、安排演劇助興。最顯著的例子是霧峰林家頂厝在光緒十八年(1892)為羅太夫人舉辦祝壽盛宴。不僅廣邀官紳文士參與，還聘請專人置辦滿漢席，並由林家自蓄的梨園——詠霓園(戲團)表演娛興。³⁵片岡巖就稱，演戲在生日前後常連演數日、數十日，來賓可一邊看戲一邊飲食，因而壽宴和婚宴又被稱之為「食戲酒」。³⁶

喪葬也是生命禮儀宴的重要場合之一。喪家常在出殯之後舉辦餐宴，以答謝助葬、送葬的親友。如光緒十八年鹽水港(今臺南鹽水)一份

³³ 鈴木清一郎，《臺灣舊慣冠婚喪祭と年中行事》(臺北：臺灣日日新報社，1934)，頁123-124。六十歲壽稱下壽，七十歲壽稱中壽，八十歲壽叫上壽，九十歲壽稱耆壽。

³⁴ 黃叔璥，《臺海使槎錄》，頁40。

³⁵ 中研院臺灣史研究所檔案館藏，《霧峰林家錦榮號帳簿群》，〈光緒十八年錦榮置交關往來總抄簿〉，「葛竹軒條」。除了壽宴外，臺灣早期似也有為滿四週月(收涎)或週年嬰兒舉辦宴會活動的儀俗。當嬰兒出生滿四週月或週年時，親友們常會致贈禮物祝福，而主家即具酒招請送禮客人，此活動稱之為「做四月日」或「做肚臍」。但這禮俗在清代如何仍尚待考證。

³⁶ 片岡巖，《臺灣風俗誌》(臺北：臺灣日日新報社，1921)，頁16。

父母會規約中即載：「凡在鹽水港送葬者，送回俱各歸家自食，免使當葬者設筵席；若在莊居住者，送回即當備席留請合會之人。」³⁷備席留請送葬者或喪禮協助者似乎是固有的儀式。但在清代，許多文獻並未有相關紀錄，故喪祭奠客風氣究竟如何，尚不得知其詳。

生命禮儀宴的特色，乃是對等性質的禮尚往來，是彼此在人生重要關口的人情施予與回報，故宴客者雖然會耗費大量的餐宴費用，但也可以得到價值相同甚至更高的禮物，或勞力協助，不致造成過度的經濟負擔。再者，參與此一交換活動的贈禮者與宴客者，多是彼此間具有「親朋」關係者，故此活動乃是依循既有的社會網絡關係進行交換活動，其目的在於確認或鞏固既有的網絡關係，而非著重於開展或建構新的人際網絡，不具有擴展新關係的積極功效。³⁸

(二)團聚宴

相對於為回報饋贈而舉辦的生命禮儀宴，漢人社會中另一較常見的宴會形式為團聚宴，即同鄉、同業、同姓、同祭祀組織等特定團體，為增進團體成員間的情誼而舉辦的宴會活動，此類宴會在不同的場合常有不同的稱呼方式。在地方性或區域性的祭祀組織中，這類活動又稱為「吃(食)福」、「吃會」。職業團體在福德爺千秋聖誕或相關祭典所舉辦的慶賀聚宴活動，則有「吃頭牙」、「吃尾牙」等。至於宗族在祭祀祖先後所舉辦的聚餐，則稱為「吃公」或「吃祖」。³⁹

37 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》，第2卷上(臺北：臨時臺灣舊慣調查會，1909)，頁211-213。

38 依臺灣的慣例，親族間因經歷數代繁衍，關係逐漸疏遠，甚至常互相約定，以不再在生命禮儀上進行饋贈、宴請等互惠行為，做為親族關係終止的象徵，僅保留慶醮宴時的彼此招請，即朋友情誼的延續。

39 李豐楙，〈節慶祭典的祭品與中國飲食文化——一個「常與非常」觀點的

「吃福」或稱「吃福頭」，即以地方性聚落為主要範圍的宗教組織，在神明祀典之後所舉辦的聚餐聯誼活動。所食之「福」，或稱作「福分」，即祭祀活動後分送給組織成員的供品。如一份天公壇公約中就稱：「本壇經捐公份建業，逐年分送福份，……將來應於二月初二日，福德爺千秋，加辦豬羊、粿品物件，分送各戶。」⁴⁰除分送外，執事者與致祭者也常將這些供品做為食材，以宴會形態共同分享，故此類宴會稱之為「食福」，此類宗教組織則稱為「吃福會」。王世慶對臺北樹林地區所進行民間信仰的調查顯示，日治時代以前，該地區許多村落的土地公廟舉行慶典時，村民們即常舉辦吃福，由爐主或福頭輪值主辦。⁴¹

相對於同一聚落之祭祀組織所舉辦的「食福」，因崇祀某一神靈而形成跨庄或跨數庄之區域性信仰圈的聯誼機制則是「吃會」。信仰圈的祭祀活動常是由圈內各神明會或角頭分年輪值舉辦，輪值時往往「刈豬公拜拜」，既做祭祀使用，也在祭祀後置辦為盛饌，宴請親友及各神明會會員，以為彼此聯誼，故稱之為「吃會」。⁴²許嘉明對彰化永靖鄉永安宮之祭祀圈的調查即顯示，在清朝時因永靖地方治安不良，為防備盜匪，祭祀圈內六個聚落乃有六庄聯盟之舉，除了共同祀奉永安宮三山國王之外，為了聯絡各會庄居民間的感情，每年「收平

考察》，中華飲食文化基金會編，《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》（臺北：中華飲食文化基金會，1996），頁 211-238；曾品滄、賴玉玲訪問，王世慶先生口述，2009 年 1 月 21 日。

⁴⁰ 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》，第 2 卷下，頁 243。

⁴¹ 王世慶，《清代臺灣社會經濟》（臺北：聯經出版事業公司，1994），頁 295-372。

⁴² 王世慶，《清代臺灣社會經濟》，頁 295-372；林美容，〈由祭祀圈到信仰圈〉，收入張炎憲主編，《中國海洋發展史論文集》，第 6 冊（臺北：中央研究院中山人文社會科學研究所，1990），頁 95-125。

安」時輪流來請永安宮的王爺回去祭拜，輪到的聚落有義務宴請其他五個聚落的人。⁴³

至於職業團體主要是在頭牙、中秋或尾牙時，在祭祀福德爺後一齊聚餐聯誼，稱之為「吃頭牙」、「吃尾牙」，因和前述祭祀圈組織一樣，皆是在祭祀福德爺後聚餐，故有時也稱之為「吃福」。《臺海使槎錄》記：「(正月)十六日，各市廛競饜酒肉，名曰頭壓(牙)；自是月以為常。臘月既望，踵而行之，名曰尾壓(牙)。」⁴⁴該書記錄頭、尾牙的時間與其他志書的記載有所出入，一般頭牙都為二月二日，尾牙則為十二月十六日。至於「各市廛競饜酒肉」，乃是指許多同業或同事在此日聚會，彼此間聯絡情誼。《新竹縣志稿》即稱：「二月二日，農、工、商、賈以牲醴祀福神，曰『頭牙』；鳩資合祭，祭畢會飲，曰『食福』。」⁴⁵至於臘月十六日尾牙，「各舖戶及人家皆備牲醴以供神，名曰『做尾牙』。凡商業雇工，任其豪飲盡醉。」⁴⁶商家雇主除了備具牲醴祭祀土地神外，也以酒食宴請夥計，既做為雇主與夥計之間的聯誼，也款待一年來的辛勞，這項習俗至今猶盛行於臺灣社會。至於清代臺南的成例，雇主宴請夥計、傭工，除頭、尾牙外，還包括八月中秋，一年共有三次之多。⁴⁷

除了雇主宴請夥計、傭工外，特定勞工團體內的成員也會在這些節日中彼此會餐，如新竹的轎夫與夫首們皆在每年的頭牙與尾牙彼此置宴款待，「頭牙，夫首出資備辦饌各轎夫；尾牙，各轎夫鳩資備辦

43 許嘉明，〈彰化平原福佬客的地域組織〉，《中研院民族學研究所集刊》，36(臺北，1973)，頁165-190。

44 黃叔瓚，《臺海使槎錄》，頁41。

45 諸家，《新竹縣志初稿》，收入《臺灣文獻叢刊》，第101種(1897)，頁179。

46 佚名，《安平縣雜記》，頁8。

47 佚名，《安平縣雜記》，頁8。

讌夫首，各有成例。」⁴⁸

雖然大部分的工商行業皆會選擇在頭牙、尾牙進行祭祀活動並食福，但對農人而言，除頭、尾牙外，八月十五日也是重要的土地神慶祝節日，該日賽會食福，更甚於頭牙、尾牙。《苑裡志》稱：「於春二月、秋八月農家賽會宴飲，名曰『食福』。」⁴⁹食福活動甚至一年舉辦四次，如苑裡、樹杞林一帶的農家：

或於春二月、秋八月農家賽會飲宴，人呼為「食福」。食福者，以所祀福德神之酒醴，遍飲會內之人而名也。甚有四季皆賽會，名曰「四季福」。樹杞林屬各莊，俗尚皆然；則雞聲茅店，暢飲騰歡，此中趣味洵足供雅人寄興也。⁵⁰

除頭、尾牙、中秋外，若干行業也會選定特定的節日進行宴會活動。若干蔗廊即規定，大年初三時，須「頭家辦菜飯，請夥記。」或是在敬謝蔗廊「廊公」時，踏出公費，「辦出酒席敬獻」，既敬神，也做為同事聚餐會飲之用，費用則由廊內公費支出。⁵¹

除職業團體外，清初時同姓之人為了聯誼效果，亦常在祭祖時設席吃公。《臺灣縣志》載，同姓之人常選擇於二月十五日合辦酒席，致祭於祠中，是為「祭春」，⁵²隨著在臺族系的發展，該同姓間以唐山祖為主要祭祀對象的聯誼組織——「合約字宗族」雖未明顯沒落，甚至如下文所述，擴大成跨地域的聯誼組織，但以「開臺祖」為主要

48 陳朝龍等著，林文龍點校，《合校足本新竹縣采訪冊》，頁 377。

49 蔡振豐，《苑裡志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 48 種(1897)，下卷，頁 62。

50 林百川等，《樹杞林志》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 63 種(1898)，頁 63。

51 「保西里大埔庄林允田等全立牛掛廊合約字」、「光緒十八年保西里魏大坵等全立牛掛廊合約字」，分別收入《臺灣糖業舊慣一斑附錄參考書》(神戶：臨時舊慣調查會出版，1909)，頁 11、45。

52 陳文達，《臺灣縣志》，頁 63。

祭祀對象的宗族組織——「鬪分字宗族」則是日漸盛行。⁵³許多例子顯示，這些以開臺祖為主要祭祀對象的宗族組織每逢祭祖，常會辦席致祭，並於祭典後供祭祀者聚餐，如光緒年間臺中東勢角蕭氏家族之五桂公嘗，每年嘗份聚會或會算時之時，皆有辦席活動。⁵⁴《淡新檔案》一件訟狀內中也說明：「每年清明，鼎(被告)將所收租穀，借名辦祭設席，糊混開銷」。⁵⁵這種祭祖辦桌的聯誼活動，直到日治時代仍然留存，據孫江淮先生回憶，在日治時代，一般人家裡做忌(祭祖)，也就是祖先忌日拜拜之後，也會準備豐盛菜餚宴請親朋好友，還得端兩、三樣菜分送厝邊(左鄰右舍)，有些人比較週到，不同祖先的忌日都還分別做忌並宴客，一年下來，所費不貲。⁵⁶

除吃福、吃會等外，類似聚餐聯誼性質的餐宴，還有「飲春酒」(或稱「請春酒」)，但舉辦者常為地方上的富豪、地主家庭。《彰化縣志》、《苑裡志》等清代方志，皆有飲春酒的紀錄，「自元旦至上元節，富貴家皆設席款客，名請春酒」、「各街、莊，只於歲首治筵，東招親

53 戴炎輝鑑於臺灣祭祀公業組成型態的不同，最早將宗族組織區分成鬪分字和合約字兩種祭祀團體。雖然兩者都是以祭祀祖先為目的所組織之團體，但設立的方式卻不同。前者是鬪分家產時抽出一部分來做為祭祀公業，鬪分時對家產有份的人全部為其派下，其享有的權利是依照「房份」來分配，公業祭祀的祖先多為世代較近的「開臺祖」；後者是來自同一祖籍地的墾民以契約方式共同湊錢而購置田產，派下人僅限出錢的人，故其成員係照「丁份」來分配權利，共同的祭祀對象多為「唐山祖」。參見戴炎輝，〈臺灣の家族制度と祖先祭祀團體〉，收入編者不詳，《臺灣文化論叢》，第2輯(臺北：南天，1945)，頁181-264；陳其南，《臺灣的傳統中國社會》，頁127-151。

54 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《東勢角蕭氏五桂公嘗帳簿》，編號T314D259.001，頁24。

55 國立臺灣大學圖書館藏，《淡新檔案》，編號TH23803-001。

56 孫江淮口述，《代書筆、商人風——百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》，頁151。

鄰宴會，名曰『請春酒』」。⁵⁷飲春酒主要是各街庄地方民眾，趁著歲首休暇時間所舉辦的地方性聯誼活動，不只是彰化、苑裡一帶舉行，許多臺灣南北各方志中，皆可見到相關的紀錄，宜蘭一帶更是盛行。日治初期《臺灣日日新報》描述宜蘭歷年來飲春酒風氣時就稱：「鄉下之民，本屬儉樸，到處皆是。獨至宜蘭地方則與他處不同，若遇新年，各商店及工人竝紳商等，自元月起，各開新年宴會春酒，輪流上下，至四月方作罷論。」⁵⁸除了平民百姓外，官員們也常在官衙內設席飲酒，「以介眉壽。」⁵⁹如胡傳(1841-1895)《臺灣日記與稟啟》就記載：「光緒二十一年，……正月戊寅，元朔日癸酉，……與僚屬團拜，招募友飲春酒」，飲春酒幾乎成了全島一體的活動。⁶⁰

至於七月七日魁星聖誕，清初以來即為流行於文人之間的特殊聚會活動，故「士子多於是夜為魁星會，置酒歡飲。」⁶¹此類聚宴乃是專屬於士子們的聯誼活動。

團聚宴固然有多種名目，但其做為特定團體內部的聯誼活動則是一致的，或同一商家、同業、同地域、同祭祀組織，參與者皆屬團體內部成員。換言之，其不僅與生命禮儀宴一樣，是在既有的人際網絡上進行聯誼活動，參與者的屬性亦趨於同質，非團體內成員不得參與，具封閉性。惟其中的「吃祖」或「吃會」等，因其成員只要是同姓或信仰同一神明者皆可自由參加，其團體形成過程中原來就具有對外開放的性質，故該類宴會雖屬封閉，卻仍具有部分開放性格。

⁵⁷ 周璽，《彰化縣志》，頁 286；蔡振豐，《苑裡志》，頁 62。

⁵⁸ 〈宜蘭片影 / 風俗奢侈〉，《臺灣日日新報》(臺北)，1908 年 1 月 1 日，5 版。

⁵⁹ 「夜夜笙歌酒讌」，《臺灣日日新報》(臺北)，1908 年 1 月 28 日，4 版。

⁶⁰ 胡傳，《臺灣日記與稟啟》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 71 種(1892-1894)，頁 245。

⁶¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 152。

又因為團聚宴是團體內部的聯誼活動，並非禮尚往來的回饋，故宴會的開銷除了個人(爐主、頭家或致祭者)負擔外，更多是由公嘗或祀田等公費支出，或團體成員鳩資合辦、輪流舉辦等。

(三)慶醮宴

慶醮宴是在中元普渡、神明聖誕，抑或是在為了慶成、祈安而舉行道教祭典——「醮」時，為了宴請前來參與典禮的賓客所舉辦的宴會活動。其與同樣在節日舉辦的團聚宴不同處在於，慶醮宴並非團體成員共同舉辦的食福聯誼聚會，而是祭祀圈內成員為了慶祝神明聖誕千秋、中元普渡，或是舉辦慶成醮、祈安醮等重大慶典時，以聚落為單位，家家戶戶設宴款待來客，和迎神、祈福、繞境、演戲等同為構成整個慶祝典禮的重要活動。因慶醮宴的舉辦乃是祭祀圈內各家戶同時進行，故宴請的對象主要是祭祀圈外的親友或訪客。而範圍較大的祭祀圈，則常以分「境」或分「角頭」的方式輪流舉辦慶醮宴，如清末臺南府城在每年六月二十三日舉辦的火神聖誕慶典，「自六月初一起，郡中各街境排日到廟設席、演戲慶祝，至月終方止。」⁶²至於普渡舉行的慶醮宴，臺灣各地中元普渡活動舉辦的時間不一，在臺灣各城市中更常以分角頭或分境方式輪流舉辦並宴請客人，以鹿港為例，每年七月初一日到八月初二日的整整三十二天內，輪流由各角頭作道場普渡和宴客。⁶³

前述生命禮儀與團聚等宴會著重於既有人際網絡的鞏固與確認，邀宴的範圍具有封閉的性質。相較於此，慶醮宴的邀請者除了親

⁶² 佚名，《安平縣雜記》，頁5。

⁶³ 林會承，〈清末鹿港街鎮結構研究〉，《臺灣文獻》，31：3(南投，1980.9)，頁144-164。

友外，對陌生的客人亦來者不拒，極具開放性。如《雲林縣采訪冊》即稱：「若遇村中演劇酬神，則不論生熟賓客爭留到家，備酒相敬，陳設豐隆，意極款洽。」⁶⁴連橫(1878-1936)《雅言》也稱：「建醮迎神，每多盛設；遠地之來者，無論知與不知，咸喜款待，以多為榮。」⁶⁵這種「不論生熟賓客爭留到家」的宴客方式，除了鞏固既有關係外，也有擴大人際網絡的效果。

除了擴大人際關係外，慶醮宴更重要的一項特色在於，此種宴客並非互惠式的禮物交換活動，來賓不需饋贈禮金或禮物，純粹由主家宴請客人。對主家而言，其要換取的並非實質的禮物，而是聲望。尤其是該類餐宴常是整個聚落同時間或者分成若干境域輪流舉辦，各家戶或各境域彼此間容易形成競爭態勢，而宴請客人的數量就成了彼此較量面子的依據，與主家社會聲望密切相關，如前引連橫所言，「以(客)多為榮」。此外，民眾也相信宴請的客人人數多寡，有關於該年福氣盈虧，「客多則是年必多利益」。⁶⁶因而不管賓客熟識與否，皆爭相邀請到家用餐。

因為來者不拒，且受邀者並不贈送禮金，慶醮宴造成的經濟負擔也是最為沉重。《新竹縣志初稿》即稱：「凡誕子酬神、生辰賽愿，各演雜劇；賓朋慶賀，酒席連宵，花費無既」，⁶⁷因為演戲、請客耗費浩繁，一般人家「餘積貲財，多備此項開銷」。⁶⁸然而，事實證明這種大肆辦桌宴請客人的方式，雖然所費不貲，但在建立社會聲望上，卻有著直接且快速的效果。光緒十七年(1891)嘉義新港街秀才林維

⁶⁴ 倪贊元，《雲林縣采訪冊》，頁28。

⁶⁵ 連橫，《雅言》，頁110。

⁶⁶ 〈鄉村慣例〉，《漢文臺灣日日新報》(臺北)，1907年1月26日，5版。

⁶⁷ 諸家，《新竹縣志初稿》，頁186。

⁶⁸ 倪贊元，《雲林縣采訪冊》，頁28。

朝(1868-1934)在該街建設五朝清醮時，家中款待賓客二百餘名。其在回憶錄《勞生略歷》中即稱：「余一人指揮家下等慇懃接待，不眠不休，余好客之名遂以益著。」⁶⁹由此可見其效能。

至於商家們則可利用包括辦桌宴客在內的各式慶醮活動，擴展交易網絡、建立商業聲譽。故每逢建醮，商家總是不遺餘力僱請戲班演劇、裝飾藝閣遊行、大宴賓客。以清末至日治初期時臺北艋舺為例，每逢中元慶典，各商人們總是於「市場內偏設長筵，幾無陰處，連續相接殆百數十席，燈燭輝煌、珍饈悉備，比之山陰道上，尤覺五花八門。」其目的在「相爭奇鬪巧、炫耀人目……但期華麗勝人、快談為樂耳。」⁷⁰慶醮宴實已非單純的慶典或社交活動，在商人眼中，更是一種重要的商業行銷、擴大客戶網絡的手段。

(四)調和宴

宴會也常被當作是議事的場合，或是處分的手段，其作用除了藉由享用盛餐來舒緩對立的情緒外，也以美食做為禮物進行饋贈，饋贈者可以藉此善意換取諒解、妥協的效果，有利於弭平衝突。清代臺灣若干檔案即常顯示，地方上的紳耆、業佃、舖戶等人，或各類型團體內的成員，每有聯庄、選舉、訂約、議定穀價等要事聚議，即常「設席妥議」。例如同治五年(1866)，竹南二保銅鑼灣福興街八庄職員為簽

⁶⁹ 陳素雲主編，《林維朝詩文集》(臺北：國史館，2006)，頁42。

⁷⁰ 「市場賽會」，《臺灣日日新報》(臺北)，1902年9月20日，4版。利用慶醮活動招徠顧客以增加商機並非只有艋舺而已，日治時代隨著鐵路交通的發達，大稻埕商人更利用霞海城隍慶典來擴大商機，以辦桌、裝扮藝閣、演劇等活動吸引中南部等遠途的零售商人北上大稻埕採購貨物。參見宋光宇，《宋光宇宗教文化論文集(下)》(宜蘭：佛光人文社會學院，2002)，頁715-722。

舉總理，「爰是邀同各庄紳耆、業佃、舖戶人等，設席妥議，立約聯庄」；⁷¹光緒八年(1882)苗栗三灣等庄也以設席的方式，邀集地方頭人共立聯庄合約，俾眾人可以在宴席的和善氣氛中磋商、琢磨，以達到「妥議」的效果。⁷²又如新竹竹塹堡隆恩息莊每年收冬之時，即需「辦酒演戲請各業戶，議定穀價」。⁷³家族分產或共同商議公業事務，更常見設席宴請公親或見證者，如道光七年(1827)，竹塹三治水李任喜及侄等，因「子孫蕃衍，誠恐爭競，是以席請族戚人等前來，當日三面言定，踏明界址」，析分家產。⁷⁴光緒二十年(1894)間，臺中蕭德受公祭祀公業在例行更換首事人員時，其下五大房也「備酒參議」，討論公業收租、放款、記帳等規則。⁷⁵尤其有關勸捐之事，因是有求於人，且對象皆為殷戶或有名望之人，更需待之以禮，故設席招待，如同治六年(1867)淡北士紳陳維英(1811-1869)、林維讓(1818-1878)等人為了集議捐資成立「明善堂」，從事建立義倉、義學等慈善事業，即「訂期設筵，東邀各殷紳、郊戶集敘。」⁷⁶

清代臺灣民間常見的糾紛和解方式，包括：捧檯、罰酒席、罰演戲、掛彩燈等。其中，捧檯即賠罪的一方以手捧檯榔款待受害者，而罰酒席則是以置辦酒席宴請受害者或諸當事人等，皆是以食物饋贈的

⁷¹ 臺灣大學圖書館藏，《淡新檔案》，編號 TH12206-002。

⁷² 臺灣大學圖書館藏，《淡新檔案》，編號 TH12304-002。類似設席議事的情況在《淡新檔案》其他案件中，常可見到。

⁷³ 〈新竹竹塹堡隆恩息庄租穀〉，臺灣銀行經濟研究室編，《新竹縣制度考》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 101 種(1895)，頁 50-51。

⁷⁴ 張炎憲、王世慶、李季樺，《臺灣平埔族文獻資料選集：竹塹社》(臺北：中央研究院臺灣史田野研究室，1993)，頁 346-347。

⁷⁵ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《蕭德受公祭祀公業帳簿》，編號 T314D259.002，頁 2。

⁷⁶ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《淡北明善堂日記》，編號 T61.D61-003。

方式，換取諒解或和解，《諸羅縣志》即稱：「閭里雀角或互相詬誶，其大者親鄰置酒解之，小者輒用檳榔。」⁷⁷如光緒六年(1880)時，新竹縣芎蕉灣庄劉桂春為了擺平他和族內人發生的土地糾紛，特於七月十五日到頭份街辦席，邀同族戚人等到場處理。⁷⁸此類民間普遍的和解方式，甚至演化成習慣法，做為處分違反公共約定者的手段，如清末時九芎林、樹杞林一帶各莊長、業佃等即曾公議，毀陂截圳、塞源絕流以取魚蝦者，將取魚之人扭交街、庄長，重罰演戲全檯、酒席二筵等。⁷⁹光緒十年(1884)新港郊金義順聖母會也訂立規約，如各成員有違反互助之規定，即「罰酒二席」。⁸⁰甚至官方也採用類似手段，處分理虧者，以達到兩造和解。光緒十一年(1885)，恆春縣發生一起兄弟毆打族內長輩之事件，恆春縣知縣即以該兄弟已備豬羊祭祖、酒席二桌謝罪，並支付謝罪銀、醫藥費為由，具結完案。⁸¹罰酒席不再只是民間和解方式，也成了官方理案、調解糾紛的權宜之計。

(五)慰勞宴

慰勞宴是指在接受他人從事某些花費大量勞動力或具有高度技術性工作的幫助後，為表答謝意而舉辦的宴會。以臺灣鄉村為例，農家們時常彼此以換工形式幫忙插秧或收割稻穀，在工作結束後，田家主人即以豐盛宴席款待前來相幫的親友。⁸²另外，各種祭祀公業之執

77 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁145。

78 臺灣大學圖書館藏，《淡新檔案》，編號TH22418-022。

79 林百川等，《樹杞林志》，頁34。

80 臨時臺灣舊慣調查會，《臺灣私法附錄參考書》，第2卷上，頁190。

81 臨時臺灣舊慣調查會編，《臺灣私法債權編》，收入《臺灣文獻叢刊》，第79種(1909年)，頁247。

82 〈島俗兩誌〉，《臺灣日日新報》(臺北)，1900年5月19日，7版。

事人員，著有勞績，每年公業會眾也常選在特定節日，以酒席款待，以示慰勞。如北埔義民廟在道光年間(1821-1850)所訂的條約中即規定，每年管理帳簿之人需於七月一日將帳簿帶至祠中登錄，祭祀行禮後「眾頒豬胙二斤，並登席請宴」，以示酬謝。⁸³據研究，這種「幫」與「報答」的關係是漢人社會重要的互助制度，它僅存在於一定關係的社會圈中，如堂親、親戚與朋友(熟人)。⁸⁴故其宴會與前述的人生禮儀宴頗為相似，皆具有確認、鞏固既有人際關係、彼此互惠的性質。

然而，據從目前蒐集到的文獻資料例子顯示，清代臺灣的慰勞宴可能還具有酬勞的形式，即臨時雇主或委託人用以交換他人勞力或技術協助時所支付的酬勞之一。此種酬勞比起單純的薪金更具善意且更不具功利性，稱得上是一種「間接付酬」，⁸⁵臨時雇主在支付薪金的同時也常同時辦桌款待。因此，不僅是上述具有一定關係的社會圈中會有慰勞宴，在彼此不具有固定社會關係的委託人和受委託者之間，也可能出現慰勞宴。

最常見具有酬勞性質之慰勞宴的場合為訂立契約。在立契之後，立契人在支付花紅(酬金)外，往往還得設宴款待中人、代書(代筆)或在見人等，以示慰勞。如同治年間(1862-1874)北埔粵東義民廟購買水田做為公業，在訂立契約後，除了致贈中人、代筆人花紅外，也設席款待，故帳簿中載「立契辦席，銀四元八角」。⁸⁶光緒八年(1882)熟番潘阿力因為家貧，以漢人常見的人身買賣形式，委託中人說合，將己子以價

83 賴玉玲收藏，《粵東義民廟祀典簿影本》，頁4。該祀典簿為粵東義民廟歷年公款收支帳簿，記錄時間為道光十五年(1835)至光緒十九年(1893)。

84 王銘銘，〈歷史、人情與互惠——閩南兩村互助與福利的民間模式〉，頁61-107。

85 閻雲翔著，李放春、劉余譯，《禮物的流動——一個中國村莊中的互惠原則與社會網絡》，頁65。

86 賴玉玲收藏，《粵東義民廟祀典簿影本》，頁77。

銀 60 元的代價賣給他人為子，但也得依漢人的慣例，支付高達 10 元的「中金、花押、酒席銀」。⁸⁷

慰勞宴雖與生命禮儀宴相似，皆具有互惠或禮尚往來的意涵，但與後者不同的是，其回饋的對象，主要是以付出勞力或技術的受託人為主，宴會與節慶典禮無涉，主家與受宴者也不一定具有固定的社會關係。

除了以上幾種主要的宴會場合或類型外，漢人社會還常會因為若干值得慶祝的事例，彼此設宴款待。如清初時本地漢人為了給自大陸來到臺灣的親友接風，盛行「洗鹹水」，即「具酒食相招」，與「洗塵」的意義近似。⁸⁸

從以上的分析可知，在清代臺灣有各種不同的辦桌活動，在漢人社會中扮演著多重的功能。人生禮儀宴、團聚宴、慰勞宴等，主要是藉由禮物交換、互惠的方式，確認或鞏固既有人際關係。慶醮宴則是以禮物的單向饋贈方式，以換取社會聲望、擴大人際關係。至於調和宴則在於藉由禮物換取諒解、舒緩對立、弭平糾紛等。換言之，辦桌活動對於各式社會人際關係的鞏固、擴大、解決糾紛，都有極大的重要性。

此外，依據宴請對象的選擇，辦桌可分為封閉式和開放式兩種。絕大部分的宴會皆屬封閉式，依據既有的各式人際網絡關係，宴請特定的對象，像是饋贈禮物的親友、各種社會團體的成員、糾紛的協調者與當事人、受雇或受委託者等等。唯有慶醮宴，除了宴請親友外，也歡迎既有人際網絡關係以外的賓客參加，最具開放的特性。至於團聚宴中的「吃祖」、「吃會」，因其團體形成過程，原來即具有開放

⁸⁷ 臨時臺灣舊慣調查會編，《臺灣私法附錄參考書》，第 2 卷下，頁 227。

⁸⁸ 黃叔璥，《臺海使槎錄》，頁 40。

性，故雖屬封閉，實具有部分開放性格。

三、「辦桌」的展演

「辦桌」一詞最初的原意是置辦酒席宴請客人，但在使用習慣上，已有從動詞轉變為名詞的現象，變成「在家中或私人所屬空間舉辦的宴會」的代名詞，以相對於在餐館舉辦的宴會。將動詞的「辦桌」當做名詞使用，不僅可藉此區分「辦桌」活動的宴會空間與一般餐館宴席不同，更彰顯了這種宴會形態的特徵：必須投入大量人力、物力，為包含主、客，及其他參與者在內的一種集體動員。更進一步地說，辦桌之所以稱為「辦桌」，與餐館宴會的最大不同處在於，它不只是大吃大喝的餐飲活動，更涉及一連串的宴會置備工作、參與儀式與菜色調理，來具體實踐其舉辦宴會的意義。這個特徵也使得辦桌的整個過程成了一套具有豐富意象的文化形式，藉由此一文化形式的展演，達成其在宗教儀俗、營養需求、生活娛樂，以及人情等不同的目的。以下即對此一過程進行分析論述。

(一)宴席的備辦

辦桌在漢人生活中是一件「非常性」的大事，不僅參與者眾、儀式繁複，更因為菜色豐富多變，而且都不是日常生活中常見或經常使用的食材，籌措不易，故辦桌前需先有一段長時間的準備工作。如光緒十七年(1891)九月，霧峰林家錦榮堂為了舉辦羅太夫人六十晉一壽筵和慶祝活動，半個月前即開始大肆採買大豬四十隻、大羊一隻，以及巨量的檳榔和供做燃料的相思柴和木炭等。相較於富有人家，一般鄉下人家無此多餘經費，為了應付節慶宴會所需，籌備時間更需提前，

在宴席一年以前即開始飼育豬隻或雞、鴨，尤其是規模宏大、在「劊豬公拜拜」之後舉辦的慶醮宴，更得提早養育豬公。1970年代 Emily Martin Ahern 對於三峽清水祖師爺的「劊豬公祭典」顯示，依據慣例，這些「豬公」都必需以特別的方式飼養，豬隻食料必需經過調理，以確保豬隻的潔淨、健康與肥大。⁸⁹

除了雞、豬、鴨外，許多南北貨食材則需向斂鋪購買或委請總鋪代為採購，如前引北港陳德發號染坊即常在辦桌前數日，向東益號斂鋪採買辦桌什物，至於魚翅與蟹，則是委請總鋪「成司」採購。從清代識字蒙書《千金譜》的記錄顯示，當時斂鋪出售的辦桌什物種類極多，如：海參、鹿筋、蝦米、燕窩、鹿肉、烏魚子、火腿、鯊魚翅、冬筍、冬菜、栗子、毛茛、香菰、均耳、蚵干、鯉干、髮菜、紫菜、木耳、螺片、金針、冬粉、蕻苔、粉板、百合、馬薯、鮑魚、魷魚、粉鳥蛋、白木耳、綠豆粉、扁魚、江瑤柱(干貝)，乃至於胡椒、八角、豆干等。⁹⁰規模越大的斂鋪，貨品越是齊備。偏鄉地區的斂鋪規模太小，不可能樣樣皆備，故辦桌的主家往往得在辦桌前半年或數個月，即開始採買什物。

辦桌時除了由自家人料理之外，經濟情況較佳的家庭也常延請總鋪主炊。如前引錦榮堂的壽筵，即由林文欽(1854-1899)親自到彰化城裡邀約總鋪謝步主辦宴席。陳德發號多次舉辦宴席，皆由「成司」負責。同治年間粵東義民廟做契辦桌，也常委請他人代辦，故帳簿中載有「做契辦席，貼『茂』辦出伙食」等語。⁹¹

⁸⁹ Emily Martin Ahern, "The Thai Ti Kong Festival," *The Anthropology of Taiwanese Society* (California: Stanford University Press, 1981), pp.397-442.

⁹⁰ 野間晃、王順隆，〈「識丁歌」與「千金譜」——兩本閩南語識字蒙書的比較〉，《臺灣風物》，42：2(臺北，1995.6)，頁 29-82。

⁹¹ 賴玉玲收集，《粵東義民廟祀典簿影本》，頁 91。

對於一般人家來說，辦桌是一項浩大、繁複的工程，除了自家人力外，還常動員親友、鄰居前來幫忙。主家得先在屋外修造一座泥灶、挑足清水，並砍伐或購置大量的柴火，以應付炊爨所需。此外，還得向鄰居洽借宴席所需的碗、盤，以及桌、椅等。總舖通常於辦席的前一天即赴主家製作加工食料品，如香腸、雞捲、肉丸等。關係親近的親友和鄰居則是協助清洗、切菜或是備料等工作。整個備席工作，即在總舖的指揮下形成一個主家與親友、鄰居們協力合作的互助活動。

除了辦席事宜外，主家得事先向請客的對象提出邀請。除了口頭外，較慎重者如生命禮儀宴、團聚宴，或是官方、士紳等舉辦的宴會，也常發出請帖。所謂請帖，只是一張方形紅紙，其上載明受邀客人姓名，以及邀宴事由，如「蒙賀新婚」、「蒙賀家嚴生辰」、「蒙賀豚兒週歲」、「開筵集商公事」等。受邀客人在接獲紅帖時，可於自己姓名下書寫「知」或「謝」，表示願意參加，並將紅帖回送主家。其不能赴宴者，則寫「領」或「敬領」字樣。

因交通不便、路途遙遠，遠程的受邀者在赴宴時往往不能當日來回，故主家還得為客人備置住宿空間，如前引之林維朝在嘉義新港街建醮時，因賓客達二百餘名，乃「借屋數處與之住宿」。⁹²至於鋪蓋、帳被，主家無法供應，則需由受邀者自帶，甚至連桌椅也要客人自行帶上，《新竹縣採訪冊》稱客家人請客時「請各客自帶椅桌而來，遠者或並自帶鋪蓋」。此實非只有客家人，幾乎是所有遠途者所必需。也因此主家常特別在請帖上載明「遠途自帶帳被，以便宿歇」等字樣。⁹³

由此可知，辦桌不只是由主家投入大量人力、物力的禮物交換活

⁹² 陳素雲主編，《林維朝詩文集》，頁 40。

⁹³ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《淡北明善堂日記》，頁 46。

動，受邀的客人亦常需費時費力，攜家帶眷、長途跋涉乃至攜帶桌椅、鋪蓋等。正確地說，辦桌應是由主、客雙方，甚至親友、鄰居共同參與的重要社交活動，藉由共同參與的方式，體現群體意識。

(二)宴席等級與宴菜內容

宴會活動所要傳達的善意或互惠的意念，不只是藉助親友相聚共食時所呈現的親切、熱鬧氛圍來烘托，更有賴於餐桌上令人愉悅的食物感官體驗來達成。而此食物感官體驗所帶來的愉悅感，乃是源自宴會食物的珍稀性和經過精緻而特殊料理手法所烹調出的美味。因此，宴會的料理與宴會所要達成的社會功能之間實有密切的關聯。安德森(E. N. Anderson)甚至認為食物在社會中的重要功能是促成中國烹調精美繁複的一個關鍵性因素。⁹⁴

臺灣漢人對於辦桌食物同樣予以高度重視。據日治初期日人的觀察，臺灣人參與宴會的過程中特別重視吃與談話，相較之下，日本人則是重視飲酒與歌舞娛樂，辦桌食物的重要性不言可喻。⁹⁵菜餚的種類、數量、價值和口感，不僅體現了主家的心意及其與客人的關係，也是客人用來衡量此一心意和關係的重要尺規。為此，臺灣漢人雖然日常飲食力求儉約，但到了舉辦宴會時，則往往不惜工本、極力籌辦，

⁹⁴ E. N. Anderson, *The Food of China* (New Haven: Yale University Press, 1988), p. 220.

⁹⁵ 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，《臺灣慣習記事》，2：10(1902.10)，頁 61-68；〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，《臺灣慣習記事》，3：1(1903.1)，頁 69-78。譯文參酌黃連財等譯，《臺灣慣習記事》(臺中：臺灣省文獻會，1987，中文版)，第 2 卷下，頁 177-180；第 3 卷上，頁 40-44。另時間稍晚的伊原末吉的書中也有類似的說法。參見伊原末吉，《生活上より見たる臺灣の實際》(臺北：新高堂書店，1926)，頁 86-87。

故《嘉義管內采訪冊》稱：「貧家以地瓜乾合為粥飯，菜蔬多食鹽醬瓜筍等物，……甚至專食地瓜乾而無合米者。惟村中演戲酬神，則有煮白米飯、殺雞鴨，買豬肉、蔥菜，雖極節儉之家，至此亦豐隆。」⁹⁶

這些豐盛的菜餚除了由主家自行調理外，為了獲得更佳的口感，也常委託專業廚師——總舖前來主炊，因而宴席會有普遍認知的規制和經常被使用的菜色。考察清代臺灣的宴席資料，宴席的等級約有滿漢席、漢席、正筵、中棹等數種。惟各等級的詳細內容與彼此間的差異不甚明瞭。一般來說，正式宴會的辦桌活動，每筵應具備有大碗四碗、中碗四碗、小碗四碗，以及點心、豎碟等餐菜。易言之，扣除點心和豎碟外，正式的宴席每筵至少皆應有 12 道菜，多者甚至 14、16 道。因數量頗多，故常分成上半席和下半席，中間會荐上點心，以鹹點心居多，下半席結束後也會再荐上一次完席點心，但以甜點心居多。⁹⁷至於豎碟，則是自始至終，一直擺在桌角供客人隨時可以取用的零嘴，如瓜子、土豆仁、杏仁、葡萄干等乾果，或是香蕉、甘蔗、柑等季節水果。⁹⁸除此之外，新竹縣一帶的客家人，宴會主人還預蒸糯米舂之為糍，裝滿數大缸，置糖於旁，任客人隨意取食。⁹⁹

⁹⁶ 佚名，《嘉義管內采訪冊》，頁 11。

⁹⁷ 片岡巖《臺灣風俗誌》則稱，上下半席中間的點心為甜點心，與新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉的說法有異。參見片岡巖，《臺灣風俗誌》，頁 250。

⁹⁸ 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁 177-180；〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，頁 40-44。所謂的豎碟，乃是擺置在席桌上的水果或零食，每桌以 8 碟為常，包括 4 碟乾果、4 碟水果，乾果包括：瓜子、花生、杏仁、橄欖、葡萄乾等；水果則是香蕉、梨子、甘蔗、龍眼、柑、李子、桃子等。自未開宴之前至終宴之間，客人皆可隨意取用，使其在每種菜色荐撤的空檔，仍有東西可以食用。之所以稱之為豎碟，乃是這些食物都是以堆積的方式放置在小碟子上。

⁹⁹ 陳朝龍等著、林文龍點校，《合校足本新竹縣采訪冊》，頁 388。

至於宴菜的內容，據明治廿九年(1896)的《風俗畫報》、三十四年(1901)的《臺灣慣習記事》〈關於宴席及菜肴之雜話〉、大正十年(1921)片岡巖的《臺灣風俗誌》等各種調查，臺灣較常見的餐宴菜餚有：燒鴨、燒雞、八寶菜、加里(咖哩)魚(蝦或雞)、紅燒魚(五柳居)、冬菜鴨、清湯魚翅、清湯鰲等等。完席點心則有蓮子湯、杏仁豆腐。¹⁰⁰更詳細內容參見本文附表。表中少數菜餚至今仍被大量使用於辦桌活動中，如香菇肉丸湯、紅燒魚、燒雞捲、白斬雞、清湯鰲等，至於蟳丸、五柳居則目前僅能見於臺南或臺北若干老式臺菜館中。塔雞餅、塔鴨餅則是日治時代臺灣酒樓常見的名菜，現幾已消失。

從表中可發現，宴會最常見的食材，主要是豬肉、雞、魚、鴨等。豬肉、雞、魚、鴨的使用，不僅因為它們是家畜、家禽、家魚，取得容易，也因為這些是三牲或五牲供品的主要材料，餐宴食物直接從祭祀供品轉化而來所致。但除了這幾種主要的食材外，表中的宴會菜也常以水產類物品做為食材，如蝦、螃蟹、海蠣(蚶)、鰲、鱔魚、水蛙、海參、鮑魚等。酒則常用紹興、鎮江、惠泉等酒，和儲存五、六年的老酒等。¹⁰¹主要的料理方式為煮湯、調羹、煎炒、油炸等四種，另「炒煮」、「蒸煮」或燂(滾煮)也常被使用。¹⁰²

¹⁰⁰ 畫報子，〈臺灣土民の風俗〉，《風俗畫報》，臨時增刊第 150 號(東京，1896.5)，頁 23-25；新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁 177-180、〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，頁 40-44；片岡巖，《臺灣風俗誌》，頁 251-259。

¹⁰¹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 138、146；新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁 61-68、〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，頁 69-78。

¹⁰² 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁 61-68、〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，頁 69-78。文中所謂的炒煮，可能是「半煎煮」，即將魚先煎後，再加醬油等調味料及少量的水煮熟，此為臺灣人常見的煮魚方式。國分直一在《臺灣民俗學》一書中也有此做法的記載。參見國分直一，《臺灣の民俗》(東京：岩崎美術社，1968)，頁 89-90。

除了這些常見菜色外，更盛大、隆重的餐宴，則備有魚翅、燒豬等。連橫即稱：「饌之次者為魚翅、為鵲蛋(鵲鶉蛋?)，皆土產也。盛宴之時，必燒小豬。」¹⁰³此與內地之上等宴席——燒烤席，必有燒鴨、燒豬相類似。¹⁰⁴同治年間洋人必麒麟(W. A. Pickering, 1840-1907)某日在臺灣南部接受某士紳招待，即有關於燒豬和魚翅的描述：

不久宴席便開始了。好幾張方桌子，我們被指定坐在上位；那些士大夫們、親屬們，和這個家庭最尊榮的從者們都分別坐在適當的位置。……至於食物，我們有一隻很精美的肥乳豬——就相當於我們的牛腰肉和羊的前胛肉——和魚翅等等，還有許多其他的珍饈美味，喝的是紹興和烈性的米酒。¹⁰⁵

光緒十三年(1887)元宵，北港陳德發號染坊為辦桌所置備的菜料中，也有「魚刺(翅)」、鰻等物。日治初期，臺中龍井林家為了演戲而準備的款客物品清單中，除了大豬、桌菜、魚、雞、鴨、檳榔等食材與食品外，也有「燒豬仔」一樣。¹⁰⁶

舉辦宴會的場合不同，宴會食物也會有所不同。其中，生命禮儀宴、團聚宴、慶醮宴皆與祭祀活動有關，舉辦的時間亦皆於節日或慶典祭拜神、鬼之後，故宴會的食物常與祝祭活動明顯相關，宗教上的祭祀原則深刻影響餐宴的享用過程與食物內容，此即宴會食物的祝祭性。例如，某些被認為污穢或具有危險性質的食物、抑或因諧音而容

¹⁰³ 連橫，《臺灣通史》(南投：臺灣省文獻委員會，1992)，頁 606。燒豬與咖哩一樣，也常見於泉州宴席的記載中，惟與咖哩自南洋一帶引入不同，吃燒豬的習慣可能是受到粵菜的影響。參見陳垂成主編，《泉州習俗》(福州：福建人民出版社，2004)，頁 9。

¹⁰⁴ 邱仲麟，〈誕日稱觴——明清社會的慶壽文化〉，頁 101-154。

¹⁰⁵ 必麒麟著，吳明遠譯，《老臺灣》(臺北：臺灣銀行，1959)，頁 70。

¹⁰⁶ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《臺中龍井林家文書》，編號 T0029D0029-305-004。

易引起不吉利聯想的食物，常被摒棄在神饌之外，成為上述生命禮儀宴、團聚宴、慶醮宴餐桌上的禁忌。至於三牲或五牲等最常見的供品，則常被當做是「福分」，具有不可思議的靈力，是餐宴中不可或缺的食材。¹⁰⁷

在生命禮儀宴中，此一「祝祭性」的意味尤其濃厚。據日治時代所記錄的臺灣舊慣，壽宴首道菜餚必為麵線，取長壽之義，新居落成宴或喪宴必為雞肉料理，取「起家」之意。至於婚宴，則以「雙拼」為首菜，取「雙喜」的吉義。此外，蔥與鴨，因音喻不祥，在婚宴中常被禁用。¹⁰⁸

至於調和宴與慰勞宴，在宴席的菜餚上雖然沒有嚴謹的規例，但為了表示主人的敬意，仍具有一定的標準。以田家主人款待前來助割幫工親友的慰勞宴為例，在工作結束後，田家主人即需以具有「豬、雞、鴨」等三種肉品的豐盛宴席款待前來相幫的親友，鄉村的風俗是：

107 五牲為雞一隻、鴨一隻、豬肉一大塊、魚一條、豬肝(或用其他物品代替)一個，共五種供品，通常於祭祀玉皇大帝、三官大帝、城隍爺、青山王等大祭典時使用；三牲為五牲中任取三種，通常是拜土地公、灶君公等小祭祀時使用；另有小三牲，即三牲的簡化，用雞蛋來代替雞，用一小片豬肉來象徵一大塊豬肉，用魷魚來代替魚，是在謝外方或犒勞神將、神兵時使用。至於團體性質的盛大祭典，或婚冠葬喪等，則使用全豬、全羊。參見鈴木清一郎，《臺灣舊慣冠婚喪祭と年中行事》，頁 52-54；李豐楙，〈節慶祭典的供物與中國飲食文化——一個常與非常觀的節慶飲食〉，頁 1-21。

108 參見佚名，《臺灣事情》(手抄本)，頁 16、31。鴨與押同音，因此不宜使用。至於蔥是否因與「沖」相諧而被禁止使用則不得而知。吳瀛濤的《臺灣民俗》一書也僅說禁用鴨，而未說禁用蔥。參見吳瀛濤，《臺灣民俗》(臺北：眾文圖書，1992)，頁 134。筆者訪問內門鄉辦桌老師傅薛清己時，也持相同的說法。曾品滄、陳玉箴訪問，薛清己先生口述，2008 年 4 月 24 日。然而，各地的風俗似不見一致，以筆者在嘉義沿海的調查為例，當地婚宴的首道菜則是雞肉料理，也是取「成家(雞)立業」的吉義。

「苟無此三盤，則雖甚盛筵，人亦以為無體云。」¹⁰⁹

(三)宴會的進行

不同類型的辦桌活動，進行的過程也有所不同。以生命禮儀宴為例，該類宴會既是饋贈制度的一部分，也是生命禮儀的一環。故互惠的性質與儀式化的現象在宴會中尤其明顯。

參與該類宴會，客人必得事先贈送禮金或禮物，禮金或禮物的價值往往和客人與主家關係的密切程度有關，而主家也將這關係具體展現在宴會的座次上。在臺灣各種社會關係中，外戚在結婚、喪儀的場合中往往居於重要的地位。故在婚禮宴會中，母舅被認為是應該致送新人最大禮物的人，主家安排座席時，也必以母舅居最上席，故有「天頂天公、地下母舅公」的俗語。¹¹⁰至於壽宴，前來賀壽的重要士紳或名望之士，往往被安排在上席，與壽者同桌。換言之，生命禮儀宴的實踐並不特別具有誇富宴的慷慨或是廟會慶典中常見的狂歡等特性，無論是主家或客人，在參加宴會時彼此間都得衡量雙方的關係，理性計算宴會中的責任與權利。

但即使是互惠性質，主、客雙方也應盡量避免讓整個活動變成是一種還債，或討回債務的活動。首先，受邀者應盡量避免採取主動的態式，推延出席的時間，或有待主家再三催促才赴宴。主家則得派人前去向因為客氣而不便直接或準時赴宴者再三促請，亦即俗諺中的「三請五嘴」。¹¹¹為了使受邀者遵守赴宴時間，主家也會以燃放鞭炮做為催促客人及開筵信號。如《新竹縣采訪冊》所載客家風俗：「客

¹⁰⁹ 〈島俗兩誌〉，7版。

¹¹⁰ 鈴木清一郎，《臺灣舊慣冠婚喪祭と年中行事》，頁188。

¹¹¹ 東方孝義，《臺灣習俗》（臺北：同人研究會，1942），頁96。

之至與不至，主人不知也，惟以升炮為號，頭炮而客陸續漸至矣，二炮而客之至者多矣，以三炮為齊集之候，猶慮其有後至者也，更疊放三炮催之，而客皆就坐飲食矣。」¹¹²燃放鞭炮除有催客的作用外，也被認為具有祓除災厄的效力。¹¹³

宴會場地的佈置與傳統家屋的空間秩序相配合，主桌即設在正廳中，以示對最重要客人的尊崇。其餘的桌次即依序向正廳以外的房室或大埕等其他空間擺設。¹¹⁴宴會開始後，主人在整個宴席中慇懃接待，並時時以款待不周、菜色不佳向來賓們致歉，客人則不斷讚美菜餚的過度豐富並表示感謝。基於禮貌，客人常不主動使用貴重的菜餚，因而主人得隨時替客人們挾菜。事實上，不只是生命禮儀宴，即使是其他的宴會，主人為客人挾菜已被視為一種宴會禮節。前述史蒂瑞(J. B. Steere)在彰化接受地主的招待時，主人也是非常熱心地用他自己的筷子，將他認為好吃的食物夾到客人的盤子裡。¹¹⁵至於自口中吐出

¹¹² 陳朝龍等著、林文龍點校，《合校足本新竹縣采訪冊》，頁388。在各類宴會中，因慶醮宴常是同一聚落內的家戶同時舉辦，客人最不固定，赴宴時間也不齊一。一位來自外庄的客人常會同時受到不同主家的邀請，只好依序前去赴宴，並分別短暫停留。因而如何預備宴席所該有的菜餚分量，常成主家的難題。據王世慶先生回憶，在昔時因該類宴會難以事前掌握食物分量，故客人們常會形成特別的用餐禮節。即主人端出雞、鴨等菜餚時，客人會選擇先使用雞、鴨主體部位，而保留頭、尾、翅膀與腳等，以方便主人在其他客人陸續來到時，只要在原來主體的部位填補若干肉塊，又可以成為一盤完整的菜餚。曾品滄、賴玉玲訪問，王世慶先生口述，2009年1月21日。

¹¹³ 鈴木清一郎，《臺灣舊慣冠婚喪祭七年中行事》，頁57。

¹¹⁴ 新樹，〈關於宴席及菜餚之雜話〉，頁61-68、〈關於宴席及菜餚之雜話續文〉，頁69-78。東方孝義，《臺灣習俗》，頁96。

¹¹⁵ J. B. Steere, "Letters from Formosa," 原載於 *Ann Arbor Courier* (1874)，本文轉引自 <http://academic.reed.edu/formosa> 資料庫，引用時間2009年3月10日。

的骨頭或吃剩的果皮，則可隨意棄之地上。¹¹⁶整個宴會的程序漫長，故某些宴會常分成上、下半席。上半席結束並薦進點心後，主人會邀請客人離開席位，在其他地方休息、抽煙、或吸食鴉片，稍候再入席繼續下半席。

因為有嚴謹的規則，一旦違反不免會受到譏笑或指責。如乾隆年間創作的客家歌謠《渡臺悲歌》，歌詞中即描述宴會的場景：

迎婚嫁娶去恭賀，未見一人有鞋穿，赤腳短衫連水褲，洗身手帕半腰纏，席筵無讓賓和客，搶食猶似餓鬼般，且郎(擔送嫁妝之人)轎夫廳堂坐，上頂人客坐壟間，不知貴賤馬牛樣，看見心頭似火煎。無論本族及外姓，一介禮包食兩餐。¹¹⁷

在這首歌謠中，宴會的場合乃是「迎婚嫁娶」的生命禮儀宴。參與宴席的客人儀容不端整、爭先恐後搶食、不懂尊卑席次，而且常只送一個禮包卻食用兩次餐宴。種種嚴重違反漢人社會應有禮節的情況，令歌謠的作者「看見心頭似火煎」。此類描述在清代或日治初期的文獻中並非僅見，如《新竹縣采訪冊》就稱該縣客家人：「一人送禮，全家皆來就譙，……遠客更留食一二日，始攜舖蓋回去。」¹¹⁸《新竹縣志初稿》也稱：「若家資稍有贏餘，親朋結伴相邀，數家合備一薄禮，以為慶弔之儀；群率妻子移榻於主人家，主人必備酒殽，供慶弔賓客聚飲連日而後已。」¹¹⁹雖然這類描述多指涉特定族群，但它反映的可能是較少受禮教強力約束之邊區社會的共同現象。

¹¹⁶ 麥斯基爾(Meskill)著，王淑琤譯，《霧峰林家——臺灣拓荒之家(1725-1895)》(臺北：文鏡文化公司，1986)，頁259、261；伊原末吉，《生活上より見たる臺灣の實際》，頁84。

¹¹⁷ 黃榮洛，《臺灣客家傳統山歌詞》(新竹：新竹縣文化局，2002)，頁15。

¹¹⁸ 陳朝龍等著、林文龍點校，《合校足本新竹縣采訪冊》，頁388。

¹¹⁹ 諸家，《新竹縣志初稿》，頁187。

相較生命禮儀宴具有嚴謹的儀式化規則，做為廟會(慶醮)活動一環的慶醮宴，則相對地呈現反規範性和顛覆性的特質。李豐楙和趙世瑜等皆指出，中國傳統的廟會活動，本身就有反規範的特性，在此類活動中，有多種社會群體的組織、參與，原本在日常生活中存在的社會階級、職業、性別等界線在活動中被淡化，官府的管理在這時也較為鬆懈。「民俗終歲勤苦，間以廟會為樂」，參與者在廟會中大肆鋪排各種迎神賽會節目，吃喝玩樂，進而形成「一國人皆狂」或是臺灣人常稱的「大鬧熱」現象。¹²⁰藉由這種喧鬧的、狂歡的、反社會結構的行為，既使原來的社會結構得以鬆綁，並有助於宣洩情感或抒發被壓抑已久的情緒。¹²¹

為了達到「鬧熱」的狂歡氣氛，慶醮宴往往「不論生熟賓客，爭留到家」，甚至時常出現各主家間彼此爭奪客人的現象，日治初期《臺灣日日新報》即曾生動地報導這類景象：「無論有親無親，有朋無朋，置身舞臺之下，此則拖之過來，彼則拖之過去，此曰款留，彼亦曰款留，令人應接不暇。」¹²²在主家的熱情邀約下，賓客不需送禮、不需與主家有固定的社會關係，皆可登門同歡。甚至不乏主家之間因為爭奪客人進而互毆的例子。¹²³

不只是主家單方面希望藉由辦桌活動擴大人際關係、提高社會聲望，受邀宴者也樂於參與此類活動，藉以融入各種社會群體內，並享

120 趙世瑜，《狂歡與日常——清以來的廟會與民間社會》(北京：三聯書店，2002)，頁130；李豐楙，〈臺灣慶成醮與民間廟會文化——一個非常觀文化的休閒論〉，頁41-64。

121 潘英海，〈熱鬧——一個中國人的社會心理現象的提出〉，《本土心理學研究》，1(臺北，1993)，頁330-337。

122 〈鄉村慣例〉，5版。

123 〈赤崁帆影 / 迎神請客〉，《漢文臺灣日日新報》(臺北)，1911年4月16日，3版。

受豐盛又美味的食物，沉浸在熱鬧、喧囂的節慶氛圍中。上引《臺灣日日新報》的報導中即稱：

請客鄉村遇有酬神餐會，雖在十餘里之外，猶曰近在目前耳。
(即村諺所謂這籬仔)男則友朋逐陣，女則姊妹成行。扶老攜幼，絡繹不絕。莫不思得一覩為快。甚至寒天之時。亦有自帶綿被而來者。蓋鄉村來即有食，莫怪其然。¹²⁴

受邀者的高度參與熱情，是助長慶醮宴風氣發展的重要原因。而因賓客如流水，主家無法預期參與宴會的人數以及食材數量，只好傾力張羅各種食料，「其饌饌宰豬以十數，雞、鴨以百數，猶慮不敷客食，更益以牛數頭」，¹²⁵此種寧多不可少而大量準備餐食的現象，無疑是造成餐宴被認為過度奢侈的重要因素之一。

至於團聚宴，「吃祖」、「吃會」、「吃福」等皆是祭祀組織的聯誼活動，由於祭祀公業的組成分為「鬮分字」和「合約字」兩種類型，故參加宴會者也常依「房分」或「股分」，以及「丁分」來界定共同出資和參與宴會的權利。除了宴會上的共食外，參宴者也會在宴會結束後平分祭祀祖先的豬肉——「豬公肉」，藉此營造共享的象徵意義。因團聚宴形式多樣，對於「吃祖」、「吃會」、「吃福」以外的團體聚宴舉行方式，目前所知有限，猶待查考。

透過這一系列的展演過程，主家或參與者不僅得以滿足宗教信仰、生活娛樂、營養攝取等目的，在社會關係的建構上，生命禮儀宴、慶醮宴，以及團聚宴等，皆可藉由不同的展演方式，分別達到確認、擴大關係，或提高社會聲望等效果。

¹²⁴ 〈鄉村慣例〉，5版。

¹²⁵ 陳朝龍等著，林文龍點校，《合校足本新竹縣采訪冊》，頁388。

(四)辦桌活動的經濟負擔

辦桌活動不僅費時費力，消耗的金錢也相當可觀，因而常成為清代治臺官員們批評的標的。以下即簡要分析其相關費用以顯示其實際的經濟負擔。

清代臺灣的宴會餐菜，除了由自家人力料理之外，也盛行由外聘的總舖辦理，故有一定的內容式樣和價格。《諸羅縣志》稱：「酒以鎮江、惠泉、紹興，肴罄山海；青蚨數千，粗置一席。」¹²⁶前引藍鼎元的說法也稱：「酒席每筵必二兩五、六錢以上，或三兩、四兩不等。」¹²⁷從這兩筆紀錄可知，康熙末年臺灣人好以鎮江、惠泉、紹興等酒做為宴會飲料，至於菜色的內容不詳，但酒菜價錢大概是 2 兩 6 錢，換算成銀元，約 68 銀 3 元 8 角，或制錢 3,800 文(若 1 元以 1,000 錢計)以上。

到了清中葉時，普通酒席價格並沒有降低，每桌大約維持在銀元 3-4 元，或制錢 4,000 上下，但在城市中卻出現價格高達十餘元的滿漢席。如前述《彰化縣志》所稱，城市中所辦的滿漢席，價格高達十餘元。¹²⁸劉家謀(1814-1853)《海音詩》也稱：「一席珍肴費數金，萬錢日食更難禁。」其註曰：「尋常筵席，每費三、四金；鬥靡誇多，至十餘金不止」。¹²⁹價格十餘元的菜色為何，無資料可考，但從若干跡象顯示，「滿漢席」常是清代許多廚師為餐宴附會的俗名，並無固定的

¹²⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 138、146。

¹²⁷ 藍鼎元，《平臺紀略》，頁 50。

¹²⁸ 周璽，《彰化縣志》，頁 289。

¹²⁹ 劉家謀，《海音詩》，收錄於《臺灣雜詠合刻》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 28 種(1855)，頁 26。

菜色。袁枚(1716-1797)《隨園食單》即稱：「今官場之菜名號有十六碟、八簋、四點心之稱，有滿漢席之稱，有八小嚀之稱，有十大菜之稱，種種俗名，皆惡廚陋習。」¹³⁰另有研究者考證，在清代的宴席中所謂「滿漢席」即為前述有「燒豬」之「燒烤席」。¹³¹

到了同治、光緒年間(1862-1894)，酒席的價格亦無顯著差異。普通的宴席，約在 2-5 元之間。如《粵東義民祠祀典簿》在同治五年的記錄：「請佃酒席去銀11 [按：蘇州碼，兩] 元」，算是平實的價格。從光緒十三年(1887)嘉義新港染房陳德發號的帳簿，則可一窺普通酒席的詳細用費。該帳簿記載當年上元節置辦盛宴的開支：

(十三年)元月初八日，……又買什物辦棹，去錢二千；……拾伍日，……又對成司辦棹十三塊，去銀七元二角，又對成司去魚翅、鰵計一元八角四分五釐，又對東益去簍貨一單二十五元三角六毛八分。¹³²

從引文可發現，陳家在該年上元節時聘請總舖成司置辦了 13 桌酒席宴客，也委請廚師順便買辦魚翅、鰵等不容易取得的食材。除了這兩樣食材外，早在初八日，陳家即買了一批酒席用的什物；十五日當天，又向東益號商店買了一批簍貨，很可能也是用於酒席之用。如果連最後一項的簍貨也算入的話，置辦 13 桌酒食，大概得花費 36 元之譜，每桌約 2 元 8 角。但這種等級的宴席，內容仍不乏魚翅、鰵等食材。另外較貴的宴席如霧峰林家所辦的中棹，每筵就得費去 5 元 6 角。¹³³

¹³⁰ 袁枚，《隨園食單》，收錄於《隨園全集》(清乾隆嘉慶間原刊，1918 年上海文明書局石印本)，卷 1，頁 653。

¹³¹ 邱仲麟，〈誕日稱觴——明清社會的慶壽文化〉，頁 101-154。

¹³² 曾品滄收藏，《嘉義新港陳德發號帳簿群》，〈光緒十三年丁亥總抄簿〉，「雜用」條。

¹³³ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《霧峰林家錦榮號帳簿群》，〈光緒十八年錦榮置交關往來總抄簿〉，「葛竹軒」條。

至於清末的滿漢席，從前述霧峰林家延請總舖來辦理的滿漢席視之，每筵所費高達 12 元，且還不包括紹興酒等飲料費用。¹³⁴

若以個人薪金與宴席價格相互參照，可更清楚辦桌活動對個人或家庭財務所造成的影響。如以清末的穀價一石約 2 元來計算，八桌每桌 3 元的普通酒席，即得費去 24 元，相當於買 12 石米糧的價錢；再以光緒年間一般糖廊之剉蔗、打糖、趕牛、駛車、剉蔗尾等工人每月薪金 5-5.5 元計，¹³⁵八桌普通酒席要耗費一個工人四、五個月的薪水，「一飯終歲之蓄」的說法，迨非虛言。

辦桌以及祭祀慶典活動得花費大量的金錢，因而舉辦此類活動及相關儀式的費用，常成為一般家庭的重要經濟負擔。據馬若孟(Ramon H. Myers)對日治初期《調查經濟資料報告》中漢人家庭收支所做的分析，因為漢人社會對於宗教及婚、喪、喜、慶等文化活動非常重視，因而在儀式(祭祀、宴客或是賀禮)上的花費往往是家庭各種支出中的最大項目，或是僅次於日常飲食消費的第二大項目。¹³⁶如一個年收入 3,600 圓(1,200 石穀子)的富農家庭，每年約花費 1,050 圓在年節祭費、冠婚、慶壽、喪祭、祭祖等費用上，僅次於日常飲食的 1,300 圓。¹³⁷

¹³⁴ 中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，《霧峰林家錦榮號帳簿群》，〈光緒十八年錦榮置交關往來總抄簿〉，「葛竹軒」條。

¹³⁵ 許雪姬，《龍井林家的歷史》(臺北：中央研究院近代史研究所，1990)，頁 135。

¹³⁶ 馬若孟著，陳秋坤、陳其南譯，《臺灣農村社會經濟發展》(臺北：牧童出版社，1979)，頁 144-150。馬若孟在計算時出現若干錯誤，故此處不舉出其統計的實例。但整體來說，婚喪與祭祀的費用在整個家庭支出比例中，占有第一或第二的地位是肯定的。

¹³⁷ 臨時臺灣舊慣調查會編，《調查經濟資料報告》(臺北：臨時臺灣舊慣調查會，1905)，頁 566-570。

辦桌費用不僅佔所有支出的比例甚高，而且此種開支缺乏彈性、很難節省，即使收入低的家庭，仍堅持在儀式上的花費不能過儉，要達到中上收入階層辦桌的水準。¹³⁸過去許多論者指出，漢人移民的經濟條件較佳，是導致清代臺灣瀰漫奢侈風氣的原因之一。¹³⁹但如果從祭祀或辦桌等活動的舉辦來看，即使是經濟條件不佳、收入不豐的家庭，仍熱衷從事相關活動。日治或戰後的若干報告皆指出，即使很貧窮的家庭，在舉辦婚喪或祭祀等儀式時，仍很豪邁地將借貸而來，或不知從何處擠出來的錢揮霍出去。¹⁴⁰顯然地，單從經濟因素並不能正確解釋漢人熱衷從事這類儀式消費的現象，社會性因素可能更是重要的成因。

四、整合與分化——辦桌與漢人移民社會

宴會的意義不只是存在於家庭或個人等層面上，對整體社會而言，宴會甚至可做為展現社群意識、進行社會整合的重要手段。此因主家與客人間的互動與交換關係，可藉由慶醮宴或團聚宴之「吃祖」、「吃會」等具開放性格的辦桌活動，進一步擴大或轉換成更為全面或複雜的群體關係，乃至於形成跨地域或跨族群性質的聯結，有助於促進社會的整合與穩定。這種建構群體關係的作用，對處於漢人移民社會階段的清代臺灣來說，尤有其必要性。

在清代臺灣，漢人移民從中國閩、粵各地渡海來臺，因人、地生

¹³⁸ 馬若孟著，陳秋坤、陳其南譯，《臺灣農村社會經濟發展》，頁 144-150。

¹³⁹ 蔡淵聚，〈清代臺灣的移墾社會〉，頁 45-67；吳奇浩，〈清代臺灣之奢靡風氣〉，頁 35-73。

¹⁴⁰ 如伊原末吉，《生活上より見たる臺灣の實際》，頁 86-87；另戰後的調查報告也有同樣的說法，如國史館藏，〈臺省雲嘉南三縣濱海地區居民生活調查報告及建議事項〉(1959)，《行政院檔案》，編號 071-050。

疏，社會呈現明顯的流動性和不穩定性。每位新到的移民皆亟需在移居地上重新建構其社會網絡，原鄉的祖籍關係因此成為移民們最容易尋求彼此認同並相互結合的指標。然而，「同鄉」關係不僅只是無形的意識，其密切程度也屬微弱，彼此之間往往只有個人情誼。如何將無形的同鄉意識轉化為有形的群體活動，並進一步全面地串接，建立為更緊密的「社群」，使之成為有意義的聯結與群體關係？對此，具有「不論生熟賓客，爭留到家」之開放特性的辦桌活動無疑是適當的手段。

若干跡象顯示，在清代臺灣，人們即常利用慶醮宴，做為同鄉群體的聯誼機制。如屏東市天后宮在咸豐元年(1851)所立之〈長泰碑記〉即記載：

蓋聞祀典之義，其事綦重。念我先人渡臺以來，見一本鄉之人，如魚得水；每逢天上聖母、清元真君之聖誕，肆筵設席，會面言歡，雍雍氣象，使世世子孫不失木本水源之由矣。¹⁴¹

這塊碑文說明，在長泰縣移民剛渡臺之時，他們常利用天上聖母、清元真君聖誕等慶醮宴，作為與同籍人等的聯誼機制。此一「本鄉之人」，只是同祖籍之人，並非具有固定交往形式的人際網絡，甚至可能彼此間不曾認識。但透過天上聖母、清元真君等慶醮宴，則可以「會面言歡，雍雍氣象」，彼此建立群體意識。

即使到了清中葉以降，臺灣社會日漸土著化，社會秩序漸趨穩定，臺灣本地的地緣和血緣意識逐漸取代原鄉意識，辦桌活動在形塑各種在地社會組織或群體的過程中，仍是最常被運用的手段。團聚宴即明顯具有此一功能。少數的團聚宴如「吃福」、「吃祖」、「吃會」，甚至擴大為跨地域或跨族群的人群組合活動。以施嘉明對彰化平原永

141 《臺灣南部碑文集成》，收入《臺灣文獻叢刊》，第218種，頁292-294。

靖、社頭、員林等地福佬客族群的研究為例，這些福佬客雖然住居地點分散在不同的鄉鎮，且歷經數世繁衍，彼此陌生、關係疏遠，但自清代起即常利用「單姓戲」活動，維持同姓間的聯繫。所謂單姓戲，即類似前述之合約字宗族組織，當地同姓的客家人，每年在永安宮三山國王生日之後選一天，集資舉辦祭祖、演戲，以及辦桌聚餐等活動，此餐宴又稱「吃祖」。¹⁴²

另外，施嘉明、林美容等對於彰化南瑤宮會媽會的研究也顯示，這些成立日期最早可追溯至清代中葉的會媽會，每一會皆包含許多十數或數個角頭，每一角頭又包含數個庄頭，地域範圍廣大，會員眾多。會員不僅彼此間大多互不認識，甚至這些會媽會的成員中還常同時包含福佬、客家族群。為了維繫彼此的情感，每個會媽會皆有一個吃會的活動，每個輪值當爐主的角頭，在舉行祭祀媽祖的那一天，必需設宴款待來自其他各角頭的所有會員。¹⁴³易言之，辦桌活動在此時已非人與人或家庭與家庭之間的聯繫，而是角頭與角頭或聚落與聚落之間，跨地域與跨族群的整合行動。

即使到了戰後，辦桌活動之跨族群整合的功能，仍然持續在本省族群與移入之外省族群間的融合上發生作用，許多外省人可以和本省人家庭建立友善關係，受邀到本省人家中「吃大拜拜」常是重要的關鍵。¹⁴⁴

¹⁴² 許嘉明，〈彰化平原福佬客的地域組織〉，頁 165-190。

¹⁴³ 許嘉明，〈彰化平原福佬客的地域組織〉，頁 165-190；林美容，《媽祖信仰與臺灣社會》（臺北：博揚文化，2006），頁 57-139。

¹⁴⁴ 作家張拓蕪在〈他鄉與故鄉〉一文中即描述，他隨部隊退守臺灣後，曾駐紮在高雄的一個小村落——鳳山厝，熱情的村民在「當地每有拜拜，總會把我們（駐軍）從營房一批批拉了去吃一頓。我們的回報是：當康樂隊來勞軍，就先擺好小板凳挨家挨戶的去請。」慶醮宴成為村民與駐軍建立情誼的重要關鍵。參見張拓蕪，《代馬翰卒手記（精華篇）》（臺北：爾雅出版社，

限於資料不足，本文無法對於辦桌在社會整合的作用上進行更細緻的闡述，但從上述這些例子仍可發現，辦桌活動實有助於清代臺灣各族群與地域進行更全面的整合。雖然這個整合行動，表面上是以祭祀活動來進行，但真正使這些來自各個聚落或族群、原來互不認識的人，彼此熟識並形成更全面且複雜之群體關係者，則是這些同桌共食的餐宴活動。

然而，宴會在表現社會集體性的同時，也相對地對於我群和他群的區隔產生作用，即鑑別出宴會參與者與非參與者的差異性。部分宴會活動更刻意強化這種差異性，以作為鑑別身分地位的工具。清代臺灣的富豪、士紳間舉辦的宴會活動，即具有此種特性。為了達到鑑別身分的目的，儘管這些宴會活動與一般辦桌相同，也是在家中或私人空間置辦酒席，但為了達到社會區辨的目的，往往會藉由宴會空間與菜餚料理的特殊安排，來突顯主家與客人非凡的地位與生活風格。其形式與意義，和上述辦桌活動已有明顯的差異。

臺灣士紳階層出現並成為地方政治、社會的主要領袖，乃是清代中後期的現象。清初時期的漢人社會主要是由豪強型地方領導人物，與從事拓墾工作之下層民眾所組成，士紳人數少，且以具低階功名的士人為主，¹⁴⁵無論在人數與能力上皆難以發展成一個特殊階層。乾隆朝時期以降，臺灣各地具有科舉功名者人數漸多，功名的等級也逐漸提高，一個穩定、人數眾多的士紳階層隱約成形。尤其到了道、咸年間(1821-1861)時，無論臺灣南、北，科舉人數大幅增加，成為臺灣地方權力階層之重要部分。¹⁴⁶但在此同時，受戰禍頻仍和國家財政困窘影

1999)，頁 215-219。

¹⁴⁵ 李國祁，《中國現代化的區域研究——閩浙臺地區，1860-1916》（臺北：中央研究院近代史研究所，1982），頁 95。

¹⁴⁶ 蔡淵聚，〈清代臺灣社會領導階層性質之轉變〉，《史聯雜誌》，3（臺北，

響，大量藉由軍功和捐納取得品秩功名者，亦不斷向士紳階層流動。以致士紳階層雖然逐漸龐大，但成分亦日益複雜。受良好教育出身、有高階功名，或者財富傲人的士紳們，為鑑別自身與其它異途出身者的身分差異，並標示自己的品味與風格，乃藉由附庸風雅的生活方式與休閒活動來突顯其特殊性。

這種士大夫階層所開展的地位鑑別活動並非臺灣所特有，早在明、清時期，中國內地士大夫階層已發展出一套極為繁複、豐富的生活方式及相關論述，其目的在於建立一種優「雅」的生活文化，以此自我標榜，並對抗世「俗」世界。¹⁴⁷風流所及，這套生活方式也在清中葉以降逐漸流行於臺灣。包括臺灣府吳尚新(1795-?)家、新竹鄭用錫(1788-1858)家、林占梅(1821-1868)家、霧峰林文欽家，以及板橋林維源(1840-1905)家等家族，皆熱衷營建山水林園、延聘文人墨客長住，¹⁴⁸又如彰化三角莊呂炳南(1829-1870)家更標榜藏書萬卷、精飲饌等等，皆為顯著例子。¹⁴⁹在所有推展身分鑑別的努力中，廣大園邸的營造、專業僕從的聘僱對於宴會的舉辦，帶來了革命性的影響。

自道光年間以降，臺灣富有士紳們紛紛傾注巨大的財力，興造規模宏大的園林，包括：臺灣府吳尚新之吳園、竹塹鄭用錫之北郭園、

1983)，頁 34-64。

¹⁴⁷ 王鴻泰，〈閒情雅致——明清間文人的生活經營與品賞文化〉，《故宮學術季刊》，22：1(臺北，2004)，頁 69-97；巫仁恕也指出，晚明士大夫對於包括旅遊、家具消費和飲食文化等活動，皆有其特有的消費方式甚至理論，參見氏著，《品味奢華——晚明的消費社會與士大夫》(臺北：聯經出版事業公司，2007)。

¹⁴⁸ 清中葉以後臺灣較大規模的庭園有臺南吳尚新的紫春園(通稱吳園)、新竹鄭用錫的北郭園、竹塹林占梅的潛園、板橋林本源邸園、霧峰林文欽的菜園，規模較小的有臺中吳鸞旂的怡園、新竹李濟臣的通園。參見許雪姬，《樓臺重起——林本源家族與庭園歷史》(板橋：臺北縣政府，2009)，頁 70。

¹⁴⁹ 吳子光，《臺灣紀事》，收入《臺灣文獻叢刊》，第 36 種，頁 55。

林占梅之潛園、板橋林家花園、霧峰林家景薰樓群與宮保第等園林。園林的營造，不僅在於日常生活起居房室的建立，也往往附設有各種休閒娛樂活動的空間與設備，其中包括宴會的專屬空間——花廳，如板橋林家的白花廳、霧峰林家宮保第的大花廳等。主客們可以在花廳品嘗美饌，並賞花、聽曲或看戲，宴會不再只是單純的聚餐聯誼，成了匯聚品嘗美食、欣賞音樂或戲劇等各種藝術鑑賞或感官享受活動的社交場域。

對於這群講究生活品味的士紳階級來說，宴會的另一精緻化表現，即在於家庭專業廚師的聘用以及特殊精緻料理的製作上。早在清末之前，富有人家蓄養奴婢或僱請傭工幫忙家事已是普遍的現象。這些奴婢或傭工中，有所謂的「竈下婢」或「煮飯婦」者，主要從事炊爨工作。雖然負責炊爨，但並非具有專業技能之廚師，只是從事一般食物的料理工作。如吳子光(1819-1883)曾記述彰化三角庄士紳呂炳南以「精飲饌」著稱，其料理則是由「灶下婢」所為，雖然「遇倉猝客至，十數筵咄嗟立辦」，且以美味贏得客人們的激賞，但畢竟不是真正受過訓練的總舖。¹⁵⁰

關於清末臺灣富豪家庭所聘僱的專業家庭廚師，光緒廿一年(1895)來臺的權藤震二曾詳細描述其形象：

但在中等以上家庭的廚房料理工作則由男生來擔當，像這樣的奴僕就相當於西洋家庭中的“cook”(廚師)專門負責廚房的一切事務，鮮少再作其它的勞役工作。在中等以上家庭如要招待客人時，很少叫外賣送來家中，而是由這種在市集中習得各種調製美食技能的廚房奴僕來負責，所以主人一旦要舉行款待饗宴時，前一天廚房奴僕收到命令後，就必須開始專心著手進行各

¹⁵⁰ 吳子光，《臺灣紀事》，頁55。

項料理準備工作。¹⁵¹

此處描述的專業家庭廚師是由男性擔任，和外燴辦桌或是餐廳的專業廚師——「總舖」相類似，本身具有各種調製美食的技能，並專責廚房一切事務。至於人數或編制，板橋林家在福州楊橋巷寓居時所聘僱的廚司或可供參考，其共有廚司阜七人，包括：正廚房一人，總管廚房事務；副廚房一人，即司鼎，負責炊煮；站板一人，即負責切菜、備料工作。除此之外尚有司仔(廚房小工)四人，從事其他雜役。¹⁵²整個炊爨工作高度分工，使得烹調的技能更加專業化。

有了家庭專業廚師之後，除增加日常食物的精緻性外，宴會的備辦不再假手於外燴廚師，主人們可以隨心所欲要求廚師們做出各種美味的食物、置辦餐宴。在主人財力、物力挹注，以及對於美味的要求下，家庭廚師必須迎合主人的品味，隨時展現高超的廚藝。尤其是清末時臺灣士紳受西式風潮影響，引進大量西洋食品，如洋酒、煉乳、洋餅、麵包等，專業廚師不僅能以中式廚藝烹調，還能以西式的技法料理，以滿足士紳們的洋化時尚。據一位在日治初期時來臺，曾在霧峰接受下厝林本堂家族盛宴款待的德國人描述：

我們落坐，林紹堂 [按：林朝棟之弟] 吩咐以歐洲方式設席，他的兩個廚師之一，似乎很熟悉西方菜餚，而且賣力而為。好幾打酒供我挑選，我選了日本啤酒，用德國式調配，以及法國白蘭地，我們如此被招待……。在每道菜之間，我們可自行取用桌子中間的大盤內盛滿的甘蔗和香蕉，果皮自由拋在桌下，……僕人不時的收取剩餘的菜餚……，我們吃到甜酸肉和幾道湯，整個宴客從頭到尾絕不少於二十或三十道菜，……而最棒的一

¹⁵¹ 權藤震二，《臺灣實況》(東京：東京法學社，1896)，頁 83。

¹⁵² 黃富三、陳俐甫編，方豪、王詩琅等主訪，《近現代臺灣口述歷史》(臺北：林本源中華文化教育基金會、國立臺灣大學歷史系，1991)，頁 249。

道是橘子，有絕佳的芳香，並且入口即化如奶油。¹⁵³

霧峰林家的主人們顯然對歐洲式的盛宴並不陌生，其專業家庭廚師也能精於西式的廚藝，因而能製作出二、三十道令歐洲遠客讚不絕口的佳餚。清末至日治初期之時，臺灣餐宴食物的精進和中、西風格之兼備，可由此略見。

雖然這種專屬士紳階層參與之宴會活動的興起，確實有助於臺灣餐宴形式與宴菜料理方法的精緻化發展，但在追求特殊化、精緻化的過程中，這類宴會活動事實上已喪失辦桌所具備的集體動員、開放參與的特質，因為是在與外界嚴密隔絕的專屬空間中舉行，並僅有少數特殊階層分子能參與，其所塑造出的封閉性格，甚至遠高於辦桌活動中的生命禮儀宴或團聚宴。辦桌活動發展至此，其對漢人社會的意義，分化更甚於整合。

結論

長久以來，辦桌一直是臺灣漢人生活中一項重要的社會與經濟活動，但遺憾的是這個活動因為成本高昂，也時常被冠以「奢侈」、「鋪張」的惡名。不只是執政者常投以質疑的眼光，並設法約束、限制，即連「有識」之士或公眾輿論也常將這項活動當作是臺灣社會奢靡浪費的表徵之一，必欲「改正」而後快，進而忽略了辦桌活動在漢人社會中的真實意義。

本文嘗試跳脫「奢侈」的看法，重新理解辦桌活動在漢人生活中的重要性及其影響。為了對這個活動有一深入認識，本文利用有限的清代文獻史料，輔以日治時期日人對臺灣舊慣所做的調查紀錄，拼湊

¹⁵³ 麥斯基爾著，王淑琤譯，《霧峰林家——臺灣拓荒之家(1725-1895)》，頁259、261。

出一個粗略的樣貌，並對辦桌進行簡單的分類和分析。包括：在不同情境下所舉辦的各種辦桌型態、舉辦的過程與展演的方式、宴席的價格及其造成的經濟負擔等等，並進一步闡述辦桌活動對個人或家庭的價值、對清代臺灣漢人社會發展的意義。

漢人辦桌的原因不同，形式也有所差異。辦桌活動約可區分成生命禮儀、團聚、慶醮、調和，以及慰勞宴等類型。生命禮儀宴是在人生重大轉折，如週歲、結婚、登科、新居落成、壽誕或喪葬等時，接受他人禮物饋贈或勞力協助後的回饋行動，是漢人社會常見的禮物交換活動之一。送禮的客人與宴請客人的主家，彼此間往往已具有固定的人際關係，送禮與宴客的目的在於鞏固、確認此一關係。團聚宴是各種社團或組織其成員間的聯誼活動，又可區分成吃福、吃會、吃祖、吃尾牙、吃春酒等等不同型式，多是由成員們鳩資合辦，或公業出資舉辦，參與者也僅限於組織成員。慶醮宴則是聚落居民為慶祝神明聖誕、建醮或普渡而舉行的宴客活動，此活動是祭典儀式一部分，與迎神、祈福、繞境、演戲等共同構成整個慶祝典禮。故以聚落為單位，家家戶戶設宴款待來客。宴請的對象，除了親友外，對陌生的客人亦來者不拒，主家甚至以客多為榮。因此，慶醮宴除鞏固既有關係外，尚有擴展新人際關係的功能。此外，人們在議事、解決糾紛時，也常以宴會的方式來進行，本文稱其為調和宴。至於為了報答他人的協助而舉辦的宴會，則稱之為慰勞宴，像是農家因為親友換工幫忙農事而設席款待等。但有時候，慰勞宴也被當作是一種酬勞，是較不具有功利性的酬勞，有助於緩和委託人與受託者間的現實利害關係。從以上的分類、分析可知，辦桌在漢人社會中實具有人際關係確認、鞏固、擴大或修補等多重功能。

辦桌與餐館宴會的不同，不只是在於宴會空間的差異，也在於它特別強調必須投入大量人力、物力，乃至於主、客以及其他參與者集

體動員的特徵。故辦桌不只是大吃大喝的餐飲活動，更涉及一連串的宴會置備工作、菜色調理與參與儀式，藉由這些過程來具體實踐宴會舉辦的意義。也因此，不同類型的辦桌，也有不同的展演方式。生命禮儀宴不僅在菜色上有濃厚的祝祭性，餐宴的進行過程更有嚴謹的儀式化規則。至於慶醮宴則具有強烈的反規範性、狂歡的性格，主家爭留客人，客人也樂於參與這類不需致送禮金、可以大吃大喝並享受喧囂熱鬧氣氛的宴席活動。透過這一系列的展演過程，主家或參與者不僅得以分別從中建構其社會關係、提高社會聲望，並可達到宗教信仰、生活娛樂、營養攝取等目的。然而，不可否認的，置辦宴席的費用昂貴，普通酒席每桌約在 2-5 元之間，昂貴者達十餘元，對每月薪金只有數元不等的漢人來說，確實是一龐大而沉重的負擔。

本文也嘗試從社會整合與分化的角度來分析辦桌的意義。對整體漢人社會而言，辦桌也是展現社群意識、進行社會整合的重要手段。從清初時同鄉籍群體的聯誼，到清中葉以降各種在地社群的形塑，乃至於跨地域、跨族群的整合，皆有賴辦桌活動來達成。

但在表現社會集體性的同時，宴會也相對地對於我群和他群的區隔產生作用，即鑑別出參與宴會者與非參與宴會者的差異性。清中葉以降臺灣士紳階層的興起，為了有效鑑別其與眾不同的社會地位與身分，進而興起一股特殊的精緻消費風尚。其表現在宴會上，包括專屬宴會空間「花廳」的建立，以及家庭專業廚師的聘僱，其結果導致宴會不僅是社交的場域，更成為結合各種感官享受的藝術鑑賞活動。惟這類宴會活動因與外界嚴密隔絕，實已喪失辦桌所具備的集體動員、開放參與的特質。

附表：日治初期臺灣宴席菜名錄

種類	菜名	料理方式	出處
油炸	燒鴨	將鴨子油炸，油多是用花生油，若是炸魚來製作，則稱之為燒魚。	A
湯或羹	八寶菜	用以下諸種菜一起燉煮而成，不限八種，如禽肉、鮑魚、海參、白菜、筍、慈菇、香菇、栗子等其中數樣。	A
羹	紅燒魚	稍微烤(按：應是煎)一下，再淋上有餡料的湯汁，並加上少許的辣椒。	A
湯	加里雞	就是咖哩雞，雞盡可能是全雞。	A
湯	清湯魚翅	以鯊魚翅熬成的清湯，內加入香菇和豬肉來調味。	A
湯	蓮子湯	蓮子加砂糖煮成的甜湯。	A
湯	清湯鴨	將鴨肉與白菜、豬肉等混合燉煮成湯，再添加少許之香油及醬油等調味品。(五角)	B
湯	清湯雞	以雞為主要材料，其料理法如同清湯鴨。(五角)	B
湯	八寶鴨	將整隻鴨去其腹內之臟物，然後將糯米、毛茛、豬肉、蓮子等物塞入其腹部，久蒸(封)後再加醬油煮成湯。(四角)	B
湯	冬菜鴨	整隻鴨與冬菜一起燉煮，直至肉爛，再加醬油調味。(五角)	B
湯	毛茛雞	將雞肉與毛茛混合煮之，再加少許之胡麻油與洋蔥調味。	B
湯	栗子雞	將雞肉與栗子混和煮。	B
湯	加里雞	將雞肉與馬鈴薯混和煮，再加上咖哩粉和少許之醋、醬油調味。	B
湯	加里蝦	以蝦為材料，其料理法與咖哩雞相同。	B
湯	加里魚	以魚為材料，其料理法同前。	B
湯	鮑魚肚	以鮑魚與豬肚一起煮成者。	B
湯	清湯魚翅	用魚翅與豬肉絲一起煮成者，豬肉絲是用赤肉細切者，亦有加鴨蛋煮者。	B
湯	清湯鮑魚	熬煮鮑魚成湯汁者。	B
湯	清湯參	海參加上肉片、筍片、薑絲，以油炒後經過長時間燉煮。	B

湯	合菰肉丸	將豬肉切碎加上香菇作成肉丸子，蒸過後，再混合白菜或竹筍煮成。	B
湯	蟬丸	將蟬肉切碎再混合麵粉做成丸子，用蒸籠蒸後再煮成湯汁。	B
湯	川湯蝦	將蝦肉切碎後加入麵粉做成丸子，加醬油煮之。	B
湯	清湯蟹	蟹加上白菜及豬肉煮成湯後另加醬油調味。	B
湯	什錦火鍋	海參、肉丸、魷魚、雞肉絲、火腿片、鮑魚、豬肝、肉片等與白菜、馬鈴薯等混和煮者所謂火鍋是也。	B
湯	火腿筍	火腿加上細切之筍煮者。	B
湯	蓮子湯	用蓮子加冰糖久煮而成者。	B
湯	杏仁豆腐	將杏仁用石臼磨成細粉，再加入少許麵粉煮成如豆腐者。	B
羹	紅燒魚	將魚類用油煎之，再混和肉絲、辣椒、香菇等煮後加上少許之麵粉而做成為羹。	B
羹	紅燒蟹	將蟹油煎，再混和肉片、茭白筍、香菰煮者。	B
羹	大五柳居	以魚類混合麵粉成為羹，再加入筍、肉絲、胡椒粉煮之，加上少許之醋、醬油調味。	B
羹	八寶蟬羹	以蟬肉加豬肉醬，再混和鴨蛋後煮之，加上少許勾芡成為羹。	B
羹	什錦魚羹鍋	魚肉、豬肉、火腿等之火鍋也，再加上勾芡，再以醋與醬肉為調味。	B
羹	芋羹	將蒸熟之芋細切，再加入豬油、白糖煮成。	B
羹	鹵胖鴨	鴨肉塗上麵粉後用油煎之，再加入白菜蒸之，又加少許之湯汁煮者。	B
煎炒	炒雞片	雞肉用油煎，放少許醋與醬油調味。	B
煎炒	炒鴨片	將鴨肉炒熟者。	B
煎炒	炒魚片	魚肉炒成者。	B
煎炒	炒雞蔥	雞肉與洋蔥混和炒者。	B
煎炒	炒肚尖	將豬肚片與筍、豬肉等混合炒後加麵粉和羹，再放少許之醋調味。	B
煎炒	炒蝦仁	蝦肉與豬肉，另加白筍混合炒後加入少許勾芡煮之。	B
煎炒	炒肝聆	將雞或鴨之肝、肝連細切之，再加入豬肉、茭筍等煮後，加上少許勾芡。	B
煎炒	炒水蛙	青蛙、豬肉、蒜頭等一起炒後，加上少許勾芡煮之。	B
煎炒	炒豆仁	以豌豆(洋豆仁)加上肉塊、香菇熱炒後，加上勾芡煮之，再加少許醋調味。	B

油炸	燒蝦丸	蝦碎肉混合麵粉作成圓仔後油炸之。	B
油炸	燒雞捲	豬肉、香菇、蔥頭細切之，再加入麵粉及鴨卵後用網紗油(粘接豬腸膜之脂肪質者，因其形似網，故以名之)包之，再用油煎後切成輪形者。	B
油炸	生燒雞	雞肉與麵粉混合後用油煎煮。	B
油炸	生燒鴨	將鴨肉與前同樣油炸者。	B
油炸	搭雞餅	細碎雞肉與麵粉混合成為圓仔，再用油煎者。	B
油炸	搭鴨餅	將鴨與前者同樣用油煎者。	B
焂	生斬雞	將全雞汆燙(焂)後，切成片者也，再加醬油、辣芥食之。	B
焂	白片鱈	將鱈焂成者。	B

資料來源：A：畫報子，〈臺灣土民の風俗〉，《風俗畫報》；B：新樹，〈宴席及有關菜肴之雜話(續)〉，收錄於臺灣慣習研究會編，黃連財等譯，《臺灣慣習記事》，第1號(中譯本第3卷上)，頁40-44。表中譯文已略作修訂、刪改。

(本文於2009年6月7日收稿；2010年5月18日通過刊登)

*本文為國立成功大學「東亞歷史變遷研究計畫」下之研究成果。

Banzhuo: Banquets and Han Society in Qing Taiwan

Ping-tsang Tzeng

Department of History, National Cheng-Kung University

Banzhuo in Mandarin or *pāntok* in Hokkien, literally means “managing the tables,” referring to banquets in homes or private venues. In contrast to holding banquets in commercial venues like restaurants, which became popular during the Japanese colonial period, *banzhuo* was the dominant custom of the Han people in Taiwan to treat guests with feasting during the Qing Dynasty. Focusing on the tradition of *banzhuo* in Qing Taiwan, this article examines the cultural rules and social significance of such banquets in Han society. This article divides these banquets at private venues into the following categories according to their different occasions and social contexts: life-cycle ritual banquets, reunion banquets, religious banquets, reconciliatory banquets, and consolatory banquets. As the occasions and social contexts varied, so did the rules and presentations of banquets. For example, dishes and dining manners of the life-cycle ritual banquets were largely dominated by specific rituals and embedded with symbolic meanings. Both the hosts and guests in such banquets were thus restricted by these rituals and manners, putting their mutual relationship in a rational framework and shouldering corresponding responsibilities of treating and paying back. By contrast, religious banquets were characterized with gestures that

transgressed normal behavior patterns, subverting accepted etiquette.

However, in spite of various rules for different categories of banquets, all kinds of *banzhuo* enjoyed the common feature of significant collective mobilization. By holding and attending banquets, hosts and guests could expand their social networks and improve their reputations. Among other strategies, reunion banquets and religious banquets were an effective means by which the Han people in Taiwan could strengthen their collective consciousness and advance social consolidation. Furthermore, *banzhuo* also had other social functions concerning religion, entertainment, and nutrition.

In addition to above categories of *banzhuo*, a new form of banquet emerged in Taiwan by the mid-Qing with the formation of a local “gentry” class. Gentry tended to hold banquets in their private dining rooms, with dishes made by professional private chefs. As the characteristics of collective mobilization and wide-participation of guests were lost on these occasions, such banquets were basically different from *banzhuo*, marking a new form of banquets of the Han people in Taiwan.

Keywords: *banzhuo*, banquets, feasts, extravagance, Qing Taiwan