



辦桌

頭擺莊下若有人屋家有做好事，像入屋、嫁妹、討新娘、細人滿月、同老人家祝壽……這兜，斯會來辦桌請人。該滿莊項有人辦桌係大事情，會有人放撇工趑趑來畀請，也有帶歸家屋人共下來个，主人家會開容笑面、親暱暱招呼大家坐位。在屋面前搭緊遮日个布篷下，人客打嘴鼓、杓瓜子、等出菜，嘎嘎滾个人聲、笑聲，歡喜轟天、鬧熱濟借。

屋脣該向也搭一隻細布篷，該斯係辦桌个伙頭師傅展手藝个所在。逐擺接著人客定桌，伙頭師傅斯會先同定桌个頭家了解係麼个樣个好事、愛辦幾多桌、愛出哪兜菜，正開菜單、買菜。像豬腳、封肉、炆筍乾這兜愛事先準備个，進前一日都愛先炆便，愛滷(lu+)、愛滷(lo+)个也愛先處理。細布篷下，除撇擎鑊撩个大師傅以外，還有五、六個師傅在鐵架撐核枋做个臨時工作檯面，手腳伶俐在該準備材料，有个在剝雞肉盤、切薑絲、蔥絲，有个在用笏瓜、紅菜頭刻花、有个頭犁犁在拈冷盤、炆湯个材料。緊衝煙个大籠床擺歸排，鑊頭肚个水拋拋滾、餞雞脾个油鑊嗶嗶呼呼，該酥酥香香个味瑞，實在還錫人啦！地泥下跔緊四、五個來做小工个婦人家，厥等恬恬同一大堆官用過个盤碗洗過一遍，過再用淨俐个布，一個一個粹燥、擺歸疊，準備等下出菜好用。無閒个臨時廚房，各種噴香个氣味，分人一種快樂、幸福个期待。

吉時到，紙炮聲並令砰浪(bin` lin` bong` long`)，愛出菜哩啲！有兩個師傅會同伙頭師傅先煮好个菜照菜單項个出菜順序，一盤一盤擺好在工作檯，該兜小工斯揸手捧菜、出菜。莫看捧菜像無麼个，該小工愛忍得核、捧得贏該燒爌爌又重欽欽个菜，正使得同菜順利送到人客桌頂。幾下十桌菜愛出來勻，毋好出忒遽像逐人食，毋好出忒慢毋赴人食，愛把握都當堵好，正係工夫。

出菜也有學問，大勢第一路出个菜係冷盤。毋過，若係同老人家祝壽个，第一項斯係出豬腳麵線；若係同細人做滿月个斯係出雞酒；若係入新屋个，斯會出一隻全雞煮个雞湯，後背正續核出伙頭師傅个各種手路菜。厥等會將煎、煏、煏、炒、燴、燻、燻、煮、炆、炊……這兜煮食个技巧交換變化，做出自家个特色菜，分人客食了阿腦、會討尾，該斯係伙頭師傅个功力、主人家个封面。

十項菜出撇，還會出一路甜湯，歸個辦桌个菜單正算完整。大部分个人客會同食毋撇个菜尾包轉去，主人家也會拿出面盆、水桶、煏鏢來張菜尾，師傅同小工共下撿擎，有个認洗碗盤、洗盆頭鉢爌，有个認粹桌凳、疊上貨車。半點鐘過，布篷下回復到恬恬靜靜，正伸著頭先个幸福味瑞，還在人客个心肝肚。

作者：徐姿華

☆詞彙學習☆

【伙頭師傅】fo` teu` sii+ fu`：辦桌的主廚。

【鑊撩】vog` liau+：鍋鏟。

【小工】siau` gung+：協助主要工作者處理周邊雜務的工人。

【封面】fung+ mien`：面子、門面。

【煏鏢】pu` lo`：古代的一種烹飪器具。即現在的鐵鍋。

【認】ngin`：專做某事。

【盆頭鉢爌】pun` teu` bad` lad`：鍋碗瓢盆。

【餞雞脾】zien` gie+ bi`：油炸雞腿。