辦桌 BAN-DON

「來啦！我辦一桌澎湃的好料來請！」

從前總會聽到隔壁的婆婆媽媽說到這句話，煮上一桌桌的好菜，辦好桌上的料理

，讓客人飽餐一頓，那才是辦桌的重點，更是開心的記憶。辦桌代表著儘管過去農業社會物質缺乏

，但大家卻表現出熱情好客之一面。不管是在自家客廳，或是請總舖師在住家附近路邊、廟埕舉辨辦桌，或是不管有錢或是沒錢。台灣人總是準備最好的食材展現最熱情的招待，讓賓主盡歡

而我們也希望將這樣辦桌的精神，展現出來

東坡肉

正統的東坡肉，油而不膩，入口即化，一口接一口，讓人無法放下筷子。提到東坡肉的來源，跟中國宋代的大文豪「蘇東坡」有著密不可分的關係。蘇東坡，名軾，字子瞻，是個文學家兼美食家，不只為後代留下了許多美妙的詩詞，更留下了這道美味的佳餚。

佛跳牆

清光緒年間，一福州官錢局官員在家宴請福建按察使周蓮，主料為雞、鴨、豬等約為十多種，用紹興酒罈精心煨製而成。周蓮品嘗後讚不絕口，問及菜名，該官員說該菜取「吉祥如意、福壽雙全」之意，名「福壽全」。

另一說，「福壽全」的福州腔似「佛跳牆」，遂以訛傳訛至今。

清蒸魚

魚象徵著繁榮和盈餘( [年年有魚](https://baike.baidu.com/item/%E5%B9%B4%E5%B9%B4%E6%9C%89%E9%B1%BC) )。[除夕](https://baike.baidu.com/item/%E9%99%A4%E5%A4%95)這一天人們準備除舊迎新，吃[團圓飯](https://baike.baidu.com/item/%E5%9B%A2%E5%9C%86%E9%A5%AD)。家人的團聚往往令一家之主在精神上得到安慰與滿足，老人家眼看[兒孫滿堂](https://baike.baidu.com/item/%E5%84%BF%E5%AD%99%E6%BB%A1%E5%A0%82)，一家大小共敘天倫，過去的關懷與撫養子女所付出的心血總算沒有白費，這是何等的幸福。而年輕一輩，也正可以藉此機會向父母的養育之恩表達感激之情

冷盤

共七道冷盤，有大肉、烏魚子、蝦棗丸、螺肉、滷豬舌、海蜇花、松阪豬，承裝的七仙女盤，七仙女寓意吉祥，七道食物的烹調方式不同，食材也不重複，考驗總舖師的底蘊

紅蟳荷葉米糕

紅蟳米糕源自福建福州的名菜，當地稱為八寶蟳飯或紅蟳八寶飯，我們今天吃的這個是用舊米、蓮子、蛋黃、蝦米等料在蒸籠內去蒸，整個紅蟳的蟹黃也都很飽滿，這道米糕是對於時間的敬意，也是考驗師傅對於選材能力

炒青菜

只要是炒青菜，空心菜、莧菜、湯匙菜、野蓮或高麗菜等菜蔬的烹調手法大同小異–菜莖菜葉挑揀開來，武火燒鍋下冷油與鹽，依據不同的菜蔬爆香蒜末、辣椒或薑絲增添層次香氣，先炒莖再炒葉，起鍋前噴灑些許米酒即可。因為是高溫爆炒，拋鍋翻滾不出幾分鐘便該盛盤，炒青菜就是該熱呼呼地吃才過癮