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。