

吃的進步

——半世紀來學生們餐飲的改變情形

鄭君穎

吃的進步—— 半世紀來學生們餐飲的改變情形

鄭君穎

農林學校打鼓——吃飯囉

「吃」，是不同世代人共同的話題；台灣光復前後，宜蘭曾流傳「農林學校打鼓——吃飯囉！」的歇後語。為什麼農林學校打鼓代表要吃飯了？在名作家吳敏顯《老宜蘭的腳印》文章中，曾經談到這段故事。

據老校友們回憶，在日據的農林學校時期，學生來自台灣各地，住校生很多。學生上下課用敲鐘，而學生餐廳三餐吃飯就位，則以擊鼓為號。一個牛皮繃製的大鼓，掛在學生餐廳走廊的樑上，開飯前由大廚師以半截木劍擊響，通知師生可以入座用餐了。

在本校農林時期的畢業紀念冊中可以看到擊鼓時的珍貴照片；在鐘錶不普遍的背景，這鼓聲也提醒了鄰近的居民「用餐時間到了」！如今吃飯當然不用擊鼓了，但可以想像當年聽到鼓聲，準備吃飯時師生們的歡欣狀。

台灣光復後，本校進入職校時期，也有許多有關吃的話題，筆者從本校圖書館前館長黃桂生的回憶及所聞中整理了一些故事，供老校友們聊天助興。

大鍋·大灶·煤球爐

早年，本校學生多半是農家子弟，當時生活是農村形態，家家戶戶都有大鍋大灶，燒的是林間野外撿拾回來的枯枝落葉或田間收割時積存的稻草；灶上的大鍋（口徑大約都有1公尺左右），從煮飯、炒菜、燒開水、燒洗澡水到煮豬食全靠它獨立支撐，全家人的早餐當然也依賴它。農村婦女本來就早起，以往農村清晨給人的印象是「屋上炊煙起，門前雞狗叫。」但那美好的田園景象已逐漸從生活中消失了。



古灶

城市裡的小家庭則以燒煤球者為多（瓦斯爐的普及是民國50年代末、60年代初的事，微波爐、電磁爐則更晚）。說起燒煤球，民國20、30年代出生的人體會較深；一個直徑10多公分、深10多公分的圓柱體、由煤屑合成的煤球（又稱連炭），在那個一切物質貧乏的年代，是很多家庭賴以煮飯、炒菜、燒開水、燒洗澡水等唯一的熱能來源。

燒煤球最困難的地方是「升火」——讓煤球進入完全燃燒。其難度比烤肉升火難很多，有時遇颶風、下雨或氣壓低沈時，那股尚未完全燃燒的煤氣和濃煙直往室內灌，氣味之濃烈簡直快讓人窒息。

那個年代，除了農村的大鍋大灶及城市裡燒煤球以外，環境好一點的，也有燒焦炭、木炭或電爐之類的；不過，那畢竟是少數。

早飯

清晨起來熬煮稀飯是咱們東方人的生活習慣；只是苦了那群家庭「煮婦」，每天犧牲睡眠來餵飽全家人的腸胃。

至於燒煤球的家庭，由於清晨升火不易，很多上班、上學的通勤族只有另闢蹊徑：前一晚

將開水倒入保溫瓶備用（那時還沒有插電的熱水瓶），次日清晨起床後，先將前天的剩飯放在碗中，用保溫瓶的熱水沖燙一遍，將碗中水倒掉，再倒入熱水，用蓋子蓋起來悶一下，待盪洗完畢後再吃，冷熱剛好。對飢腸轆轆的肚子來說，其滋味絕對可以與「廣（粵）式泡飯」畫上等號。這種經驗只有部分二、三年級生（民國 20、30 年代出生的人）享用過。

有些家庭忙不過來或受其他因素牽制，清早起來，只得空著肚子就去上學，這類學生為數還蠻多的。所以，那段時間學生胃部不適的情形較為普遍。

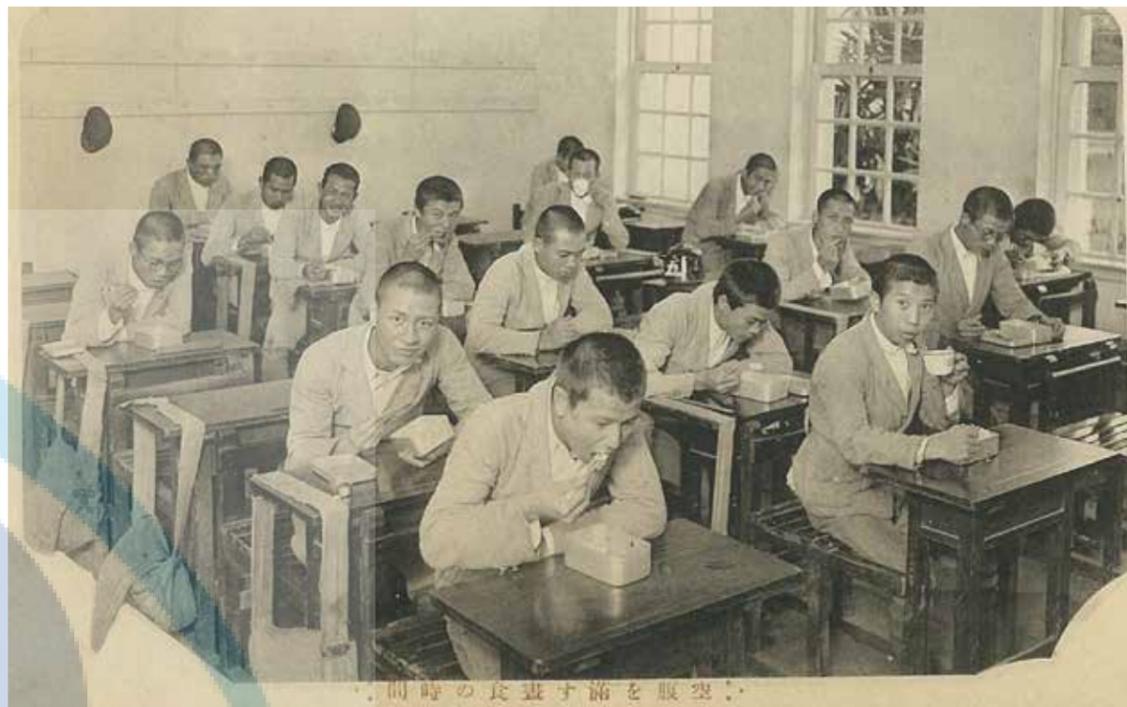
伙食團

農林時期，住校生都在伙食團吃飯，陣容龐大！當時召集吃飯的訊號是擊鼓，由於鼓音低沉，傳音範圍大且遠，每次開飯前的鼓聲，四周鄰居都聽得很清楚；左鄰右舍流傳著一句歇後語「農林學校打鼓——吃飯囉！」十分傳神。很難得地，在李國毅所著的《我和爺爺的青春約會》一書中可以一窺當時的伙食：「廚師多是日本人，料理也偏日式口味，白飯、味噌湯、醬菜是每天必備的菜色。有一位來自琉球的日籍廚師很喜歡做一道甜膩口感的南瓜料理，到後來大家只要一看到南瓜就會害怕。」光復初期，學校裡短暫保留了一個便利單身教職員和原住民住校生的伙食團，由於用餐人數不斷減少，菜的品質不容易掌握，過沒多久就解散了，任由師生自行在外包飯或零星買著吃。

帶便當

至於為數不少的通學生解決午餐的方式是帶便當；「便當」一詞源自日語，將它的功能性詮釋得很貼切。

沒聽校友提起過創校初年大家的便當菜色。光復後受二戰波及，民生凋敝，那時通學生帶的是鋁質大號便當盒，家境好些的，還有白米飯可以吃；家境差一點的，有很長一段時間是帶著薯來充飢。直到民國 40、50 年代大環境日漸轉好，便當的質量才開始有明顯的改善；這時候的便當盒也已逐漸由鋁質進展到不鏽鋼的材質，盒內的菜蔬也被雞翅、雞腿、排骨和滷味……等取代了。



正襟危坐吃便當（摘自本校農林時期第 7 回畢業紀念冊）

吃是「享受」

說起昔日的蘿蔔乾炒蛋，至今仍深受各年齡層的懷念，蛋香加上蘿蔔乾的脆和淡淡的回甘，真是人間美味！只可惜那種經過太陽曝曬的蘿蔔乾，由於製作時間長、利潤低，已漸漸沒人做了。至於那個時代吃到令人生畏的蕃薯，如今有個非常亮麗的名字，叫做「排毒餐」（因為它利便），身價也就跟著水漲船高了。

早期學生吃便當時，多半仍像在上課時那樣正襟危坐，彼此較少談笑。到了 50、60 年代以後，教室裡吃便當時的氣氛就溫馨多了，有三、五個人圍坐在一起，一邊交換彼此便當裡的佳餚，一邊閒聊家常；更多的是在討論前一天電視節目的劇情，學唱劇中主題曲，其中以女生班級，如：家事科、食品科、園藝科的學生最會合唱，大家心情輕鬆，一片祥和。

共飲「一桶」水

50、60年代，各班每天都增派值日生專門抬全班同學帶來的便當去燒水間蒸。上午8點抬去，11點50分抬回。另外還有專人抬班上同學一天飲用的水（上、下午隨時可去燒水間提）。這種方式直到70年代中期，隨著飲水機、礦泉水開始普遍後才停止。

很長一段時間，人數多一點的機關、學校都自行成立有一定管理型態的「員工消費合作社」，該組織的宗旨是「人人為我，我為人人」；簡單點說，就是不以營利為目的，旨在服務單位內成員，大家習慣稱它為「福利社」。福利社是學生們最愛去的場所，以前總羨慕有錢去福利社買零食的同學，羅大佑的〈童年〉裡有這麼一段歌詞：「福利社裡面甚麼都有，就是口袋裡沒有半毛錢。」長大以後有錢買想吃的東西，但記憶裡的美味可能已找不到了……。

77年改設專科以後，初期在教職大樓、學生宿舍的地下室兩處曾開設過餐廳，終因消費人數少、金額高，生意欠佳，經多次易主後，次第關門。

炸排骨肉或蔥抓餅·任君挑選

那時候真正能解決中午那一頓飯的途徑有二：其一是靠學校福利社供應的麵包、漢堡、包子、饅頭……等食物果腹，由於可供選擇的種類不多，生意始終欠佳。另一是當時每天中午有三家便當供應商來校設攤，入選的條件是先由衛生組實地審查有意願來校販賣的廠商場所衛生安全，待篩檢合格後再就價格是否合理遴選；其中最好的三家，學校與他們簽訂合約，每日在指定的攤位上自由競爭、販賣，而且各家每日必須提存一份所供應的便當到本校衛生組冰箱待檢，以保障食用者的安全。

民國80年以後，學生中午已可以自由外出用餐；校門附近的飲食場所瞬間增加不少，甚至有點小商圈的味道。當時學生最喜歡的炸排骨肉或蔥抓餅，隨君喜好，可以每天輪換著吃，惟因均無甚特色，格局、規模也都太小，30多年來，始終未能形成像樣的商圈。

作者簡介

鄭君穎，本系列叢書《校聞剪影》編纂。