

成大早期的學生生活——伙食委員會

／張紹竑

成大博物館的主事人，因為我這個老校友提及當時校內的伙食委員會，這是現在校內沒有的事，就想我把這會的細節記錄下來，作為校內掌故的一章。我也欣然領命，但到底是事隔六十年了，只好盡量回憶寫出來，若有不確實、不詳盡的地方，希望有與我年份相先後的校友能指正或補充。

對現今的校友來說道，須瞭解在創校的年份，約是一九三〇年前後，校址一帶仍是一片荒郊，間有小量田地，其外就是軍營。建校之後，附近想來也沒有什麼民居，所以建校時就已設計好了學生食堂，就是現在的物理系的舊有弓形建築物的西翼，其外側即是廚房。到了我於一九五三年入讀的臺灣省立工學院，飯廳仍舊是在此處，但學生已比創校時大增，不久，即一九五四年春天左右，在當時的校園東北角新建了飯廳，是為男生的飯廳，女生仍是在舊址，分開辦理。因為當時學生人數已近兩千，遠較前時為多，新飯廳也比原來的增大了很多。

到了一九五四年，由於美援內用於招收僑生的項目下，在工學路（今稱大學路）以南新校區（今勝利校區）內建成了僑生宿舍和僑生餐廳。由此起，一九五四年入學的僑生就在此餐廳用餐，免於跋涉。我們這一屆於一九五三年入學的僑生，仍住於早已分發的原有宿舍，即是貼近小東路一列五間男生宿舍和餐廳。所以我所憶述的只是三個餐廳中最主要的一個，相信其外兩個也是大同小異。

校方的組織規條內，列明是訓導處轄下，由學生組織伙食委員會，由訓導處管理，不過據我四年來所見，委員會完全由學生們自行組織運作，一直都十分暢順，全不需訓導處勞神或介入。

首先，學生們一概不論寄宿或走讀，皆可參加學生伙食團。因為午餐乃每學生所需，除非自帶。膳費按月計算，供應早午晚三頓，走讀學生或可趕及早餐，而餐廳會儘早供應晚餐以便走讀學生可以用餐後回家。

餐廳的每天運作，由校方聘有廚工若干名，好像全由校方負擔的，與伙食團無關。照我記憶，大概男女工合共十名左右，領班應該是姓陳，因人們稱他「金桑」。他工作很好，面目也一副有毅力的樣子，管理也井井有條。日常男廚工負責較操勞的工作，女工則負責切和洗及清潔等工作。

使用此新餐廳的同學，以學生總數扣除其外兩餐廳的，粗略算來約有一千六百人，而膳食委員是由學生中選出。餐廳需每日運作，那便只好偏勞了由靠近餐廳，即貼近小東路這邊一列五個男生宿舍的宿生抽出，一共住約三百人，每月一次（抽籤）開獎，每屆八人，分主委、出納、保管、監廚各一人、採買二人、劃票兩人。由人數看來，中獎的機會相當大。四年下來，我也不幸地抽中了三次，其中也當過最忙的主委，幸好不是在功課最忙的一年級時。這個抽籤，好像是有個規定，以每學期計算，每抽中了一次，此學期內便免「役」。

膳委們的工作分配如下，主委總理全面的事務，如抽出下屆伙委，新舊屆的交接，安排帳目的交代、日常的食、用品、柴米油鹽的訂購，此乃按廚工提議的慣常用量估計出來，大批訂購好。每批運到，由主委點收、交保管存入飯廳旁的小庫房中。記得我當主委時，每逢牛板車拉到一批米油等物品，便共同點收存好。若拉到柴薪，便共同過秤，核發收據，堆存在飯廳外一旁備用。

出納則管錢。每一屆開始之前，由委員會發通告，在飯廳定時收集當月膳費，即時發給飯票。這時各委員皆共同參與。收妥之後交出納存入銀行戶口，除購入的柴米油鹽等項目由出納支付外，每日須往銀行提取菜金，交給採買作翌日副食之需，每日菜金數是按總登記人數扣除了預先報了「停膳」的人數而核發。

保管的工作是看管所購入的油米等食品貯於廚房旁的小倉庫中，每日由廚工領取。記得某些屆裏，若同房有同學當了保管，凌晨時分，小東路對面的軍營的起床號還未響起，廚工中的一個阿巴山便到宿舍外窗旁用台語喊「保管，拿米啦！」保管拿了鑰匙去

開庫房門，廚工拿了一日所需便開始備早餐。日間第一課是八時開始，七時許便有同學來就餐的，可見拿米的時間是多麼早了。幸好廚工們對房間大多認得很準，不會對著別的房间亂喊。早餐通常是稀飯和醬油煮花生米。

上述所提及的「飯票」和「停膳」，於此詳述一下。飯票是就餐所需，是小小的，名片大小的紙，蓋上了當月各日子的小方格。取菜時，劃票二人，一人劃去該頓的方格，另一人便的名冊上按號碼註銷。若同學們預定某日不來就餐，則可早一天將飯票上該日子寫上「停膳」，投入飯廳內的「停膳」箱內，主委總合起來將翌日的菜金及米量依數扣減，並登記在名冊上，月底向每位同學退回該部份膳費，這是在下一屆膳委收取下月膳費時同時各別辦理。而當屆最後剩下的餘款，則移交下一月的膳委會一併使用。

「出納」每晚將翌日的人數計妥，便將相應的菜金交給採買，採買翌日絕早會同廚工同往菜市場。當年最大的菜市場是西門路和中正路交界西北角內裏的一個古老市場，

現在看來相當狹隘，因為其中很多地方已改作他用。廚工多是由上述的領班帶去，熟練得很，與採買商議後不久便辦妥，乘三輪車運回。壹千餘人的副食品聽起來很多，但是當時的量真是少得很，沒有什麼選擇。每頓吃的，除蔬菜一種外，肉類則多是滷肥瘦豬肉一塊，或是番茄豆腐和碎肉粒，或是鯊魚肉一片，或是豬肉海帶湯，湯內有湯與肉、海帶齊上。這水準與今天的一比，可想見當時的克難情況。而由早上採買，運回加工、洗、切、煮等，到了十二時下課之前不久，飯菜已準備好了，效率真高。尤其是在那年代，一切都是現買現做，全沒有冷藏那回事。

至於監廚的工作就比較輕鬆，只是負責偶發的問題，而廚房的一切運作，一直皆是暢順的，數年來一直未見有甚麼事情發生過。

進餐時所用的餐具是鋁製的飯盂、菜碟、調羹，和木筷子。飯是用數個大飯桶放於數個角落處，自行取用，不限量。另有開水桶。同學們進入飯廳，便在當門處憑飯票領取



菜一碟，而劃票二人，一人把當日當餐的格子劃掉，口中報出該飯票號碼，另一人便在冊上把該號劃掉，以資識別。若有同學先前已登記了停膳，那麼到了恢復用膳那天，主委便會把那些飯票放在桌子上，由同學取回使用。

到該屆完結了，主委便把所有帳目算好，先扣除停膳退款，定了日子發回。而所剩的款項，和柴米油鹽等便轉交下屆使用。

當每屆開始收集了全部膳費，便全部交出納負責。那是一個大數目。我也當過一屆出納，那次收到了這巨款，便戰戰兢兢存到銀行裡。我記得我存到中正路的彰化銀行，他的前身當時是一幢兩層樓高，很美化的西式建築，我十分欣賞他大堂上面的天花，是很精緻的多格式的樑架，我每天都要把翌日的菜金提出，交給採買翌日使用。這得在每天科目的間隙和銀行的作業時間內辦妥，所以也是奔波得很。

以上是當年膳委會的大略運作情形。至於膳費方面，第一年，即一九五三——一九五四年，是八十元，第二、第三年是遞加的，記不清確數了，第四學年是已經加到一百二十元了。

上述便是我們當年所吃的伙食，通常我們五時便吃晚飯，趕在六時圖書館開門前輪候座位做功課。到了十時左右便飢腸轆轆，而學校內或周邊附近根本買不到什麼零食，惟有小東路後門口處常有「大餅」，「大餅」的聲音。那是一兩個山東老鄉，自行車後架子上載著一個大鐵盆，蓋好了一兩個大大的大餅，夾了白糖，切成一角一角的，每片五毛錢。尤其在冬天寒夜裏，這便是我們做功課後的餘興節目，可是配上的只有宿舍門口設備的大水桶內的冷開水。這一切的飲食水準是今天的同學們很難想像到的。現今的同學們真幸福了。