

華夏導報

中華民國五十七年十月十日創刊 第三一七〇號
 校刊 非賣品
 社址：中國文化大學 編輯室：八六一〇五一
 臺北陽明山華岡 電話：二二二二
 轉二三三

創 辦 人：張其昀
 發 行人：鄭嘉武
 主 編：梁玉明
 印 刷：印刷系
 發 行：學生生活動中心

編輯人研習始業式 今假實踐家專舉行

盼學員準時前往大成館報到

（本報訊）文化、實踐編輯人研習會定於今（二十二）日下午四時二十分，假實踐家專舉行始業式，邀請實踐校長謝孟雄主持，本校校長鄭嘉武並將蒞臨致詞。

研習課程定於今晚七時起開始上課，至廿五日結束，內容包括中國時報、一份刊物的誕生、魏瀚講「報紙之編輯與標題製作」、時報周刊總編輯華景強講「雜誌企劃與編輯」、本校印刷系講師李天任、魏向敬、林行建分別講授「攝影思維與圖片編輯」、「編輯與印刷企劃」、「版面設計」。並有編輯實務及參觀華岡印刷廠等實習課程。

此次研習會定於今日下午一時三十分至二時辦理報到，參加學員攜帶報到通知單及必須物

二、政一、政四、經一A、園四、畜二、畜四、家二、家四、造園一、造園四、建一、建二、市一、美三A、美三B、美四B、西樂三、西樂四、影四。

郊遊

（本報訊）機械、韓文學社定明（廿三）日舉辦溪山農場郊遊，凡參加者於當日上午七時四十五分假活動中心集合。

（本報訊）書法社明日假北投丹鳳山舉辦郊遊烤肉活動，盼學員當日日上午八時卅分，準時於士林中正路口「福樂」前集合。

（本報訊）文甫社定明日上午八時卅分，假山仔后站牌集合，舉行冬季郊遊——擎天崗。日舉行擎天崗郊遊

（本報訊）本校藝術研究所與中國論壇雜誌社定於今（廿二）日下午二時至五時，假台北市館前路中國大飯店八樓聯合舉辦一次座談會，由該所教授閻振瀛博士主持，座談題目為「從波希米亞人的演出，談談我們戲劇藝術的發展」。應邀參加座談會的學者與

（本報訊）印刷四、政四、經一A、園四、畜二、畜四、家二、家四、造園一、造園四、建一、建二、市一、美三A、美三B、美四B、西樂三、西樂四、影四。

印刷四人攝影展

今由鄭本山剪綵

（本報訊）印刷二陳惠芳、趙金仁、吳慧慶、呂厚德等四人，自今（廿二）日起至廿七日，假博物館展出攝影作品，並於今日上午九時，邀請印刷系主任鄭本山剪綵。

（本報訊）印刷二陳惠芳、趙金仁、吳慧慶、呂厚德等四人，自今（廿二）日起至廿七日，假博物館展出攝影作品，並於今日上午九時，邀請印刷系主任鄭本山剪綵。

（本報訊）印刷二陳惠芳、趙金仁、吳慧慶、呂厚德等四人，自今（廿二）日起至廿七日，假博物館展出攝影作品，並於今日上午九時，邀請印刷系主任鄭本山剪綵。

（本報訊）印刷二陳惠芳、趙金仁、吳慧慶、呂厚德等四人，自今（廿二）日起至廿七日，假博物館展出攝影作品，並於今日上午九時，邀請印刷系主任鄭本山剪綵。

（本報訊）印刷二陳惠芳、趙金仁、吳慧慶、呂厚德等四人，自今（廿二）日起至廿七日，假博物館展出攝影作品，並於今日上午九時，邀請印刷系主任鄭本山剪綵。

參觀故宮

（本報訊）覺生、化學社於今（二十二）日下午一時，假大成館前集合，前往故宮博物院參觀。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

湯圓晚會

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

教育概論

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

（本報訊）華岡炬光社湯圓晚會，於今（廿二）日下午五時至八時，假新店碧雲舉行。

鵝鑾鼻史前遺址

寫在恆春文化考古隊之前

• 供提社究研化文灣臺 •

考古，是一門試圖經由人類留下之器物所呈現的一些現象來解釋，說明史前時代的人類行為，重建當時社會的學問。從地下過去人類文化的遺物裡面呈現的成模式之分配，則是重建史前時代人類社會體系的根據材料。在美國西南部的考古研究便是利用成模式的分配現象來反映當時人類的行為和社會組織。同樣的，鵝鑾鼻史前遺址，因在性質上與北美有些類似，故也可以此一方式來研究。

何謂「成模式之分配現象」？即基本理論的假設：如果意識上已形成從單方居住（不論從男方或從女方）的社會法則，人們循著這一法則而有的行為，亦即在其家族本位之傳統風格的影響下，往往會有一系列風格相似之器物的出現。更具體的說，如果從夫居住，由於男人們彼此都屬於相同的社區，具有器物製作的相同意念，因此男人做出的器物在風格上應是相似的；反觀妻方，因來自各個不同的地方，各人帶有各人原來所屬之社區的製作器物之意念，於是在風格上也就不相同。

十一月二十九日晚上正逢夏華先生演出紅娘，趁此機會我去看了，回來整理一下整齣戲的優缺，作了一個觀戲後的檢討，以下將我的感想簡單的列出：

「紅娘」一劇，是描述已故的相國之女崔鶯鶯偕同母親扶柩歸里的途中，遇及書生張君瑞，張生被崔鶯鶯之容貌吸引住而一見鍾情，適有賊人欲搶鶯鶯，張生則請來好友替其解圍，崔老夫人的悔婚令張生相思成疾，幸賴紅娘從中傳書遞簡，不辭其勞，終有情人成眷屬。

以整齣戲而言，劇情只是極為普通的一種形式，描述年輕人的戀情，有挫折、有波險，最後仍是天成佳偶。全劇共分十二場，一開鑼即是孫飛虎的簡介。二場主角之一的張君瑞出場，即唸「引子」有意中原探功名，日望長安，說明了他的意願，而後他在讀罷詩書之餘帶著隨從琴童遊普救寺，此時巧遇崔府扶柩而回，戲演至此，高潮出現，（內白）小姐，隨我來後，引出了紅娘和小姐鶯鶯。夏先生之紅娘扮像俏皮，加上純熟而自然的演技使觀衆時時眼睛一亮，他的跑步上場是目前臺灣演員所不敢嘗試的，在這一場裏有一撲蝶的動作，小和向和紅娘的小碎步和捕蝶的動作之美使這一片裏別具特色。夏先生的扮相和目前一般演員稍有不同的是片子的貼法，他第一場上就穿有水袖的衣裳更是令我訝異，因為目前的演法總是前面拿扇子，一直到西廂記，搽紅才有水袖，夏華達先生的功力之厚不得不令人佩服，此外他還有一

根據上述的理論假設，欲了解鵝鑾鼻史前居處的法則，最要緊的得調查器物呈現的模式。從其豐富的出土遺物中，可以發現石墜和陶片有利於此一分析。史前社會裡，分工上，漁撈一般通常認為是屬於男人份內的活動；因此捕魚的工具一般也就被認為是男人自己製造的。從鵝鑾鼻出土的石墜中，可分為磁碼形、兩輪形，有槽卵形三大類型；每一大類型之下又分幾種不同類型。單單從18平方米的面積就發現這麼多不同類型的石墜，似可反映其製作風格的高度相異性。

再談陶器。在鵝鑾鼻出土的陶質標本中，可分為紅色及棕色兩大陶類。其中紅色陶所佔的比率，高達八十七點五百分比，於此，不難看出其製作風格上的高度相同性。雖然根據發掘報告指出：棕色陶是出現於屈肢葬人的墓葬裡，紅色陶出現於仰身直肢葬的墓葬裡。但不論其是否分別屬於兩羣不同文化傳統的人類（屈肢葬人、石板棺人），都無法動搖鵝鑾鼻出土的史前陶器所呈現的高度相同性的製造風格。

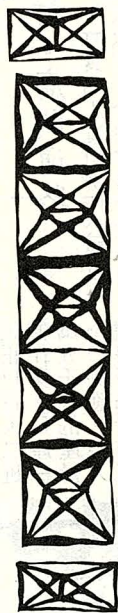
從以上兩種器物的分析可得到兩個有趣的假設：一從史前鵝鑾鼻石墜製作風格的高度相異性，而知當時不同類型的石墜之製作人（男人）或許是分別來自原來彼此不同的社區，各有其製作石墜不同的意念和傳統風格；二從陶器製作風格的高度相同性，而知史前鵝鑾鼻陶器製作的製作人或許是出自同一社區，彼此有著共同的製作風格。如何證明呢？有豐富的臺灣高山族的文化可供觀察。根據研究指出：高山族中的阿美族為墾丁和鵝鑾鼻的石棺文化人的後裔似無問題。地理上，鵝鑾鼻遺址的位置，為南部羣阿美族向南延伸分佈的區域；社會組織上，阿美族是一個典型的母系社會；物質文化上，阿美族的製陶，現在仍由自己製作，而且是女人的專業。他們製作的意念、風格彼此相似的來自同一個母系的社會，自然會燒出風格相似的陶器來。於是，從阿美族陶器的製作裡，反映了鵝鑾鼻史前文化的居民中女性成員的角色。

另得進一步求證當時男人的角色是否「夫從妻居」？前面提過，阿美族是一個典型的母系社會。居處法則是夫從妻居，子女幼時從母居，從母名，女嗣成長後，在母家贅婿成家，男嗣則出贅從妻居，並且在南部羣阿美族有氏族外婚的法則。換言之，男人是分開的來自不同的社區。既然如此，必定分別帶有其原來居住社區的製作器物的意念、風格，就拿捕魚來說，捕魚是男人的職業，捕魚工具的製作，自是男人的專業。在南部羣阿美族的馬太安部落中，魚竿、魚網及編籃的方法就有好幾種之多。雖然鵝鑾鼻遺址的出土遺物中，沒有發現上述的魚具。但多類型的石墜，似可證明史前的鵝鑾鼻男性成員，一如現在南部羣阿美族，是來自不同的社區。

經現在民族學田野調查的材料所做的正面與反面的證明，總結地說，史前時代鵝鑾鼻的居民是一個母系的社會，主流的實行社區外婚，居處法則是婚後男人從妻居住，子女從母居住。（孫德劭撰）

我看「紅娘」一劇

國劇一鄒麗芳



時有一段是這樣的詞句：看小姐紅雲上粉面，紅娘心中這才了然，直道他守禮法無邪念，寬寬的神情流露在眉間，默然無言在一旁站立這樣的嬌態教我愛憐，罷罷罷那願得受牽連成全他們的好姻緣。從以上這些而言，我們能瞭解紅娘就是義僕的典範，冒著危險也要成全小姐，也顯出小姐的心中

特殊的他常有口語的唸法，動作的細膩又極接近生活，我想這是他成功的地方。另外由檢場的角度來看，很多地方都顯示我國尊右卑左，主位在左客位在上或右，這是一直遵循著古禮的。在第六場時上唱南椰子一段，紅娘手裏拿著帖子要去找張相公，那種邊走心裏又急又高興的神情，一直到見著了張相公羞澀的低下頭去時，皆有精采的演出。第七場

接下來的就是梳粧，牆頭相會，一直到搽紅，這其中牆頭相會是一關鍵，就是在這時，鶯鶯終不顧一切以身相許。夏先生的演出常是從後台就把戲帶出，他的內心戲，幾乎已把自己擬成紅娘了，第十一場的相會，紅娘帶著小姐黑夜摸索著下閣樓走階梯，不怕露水沾濕了衣襟，心中又驚又怕，怕被老夫人發現卻又迫不及待的想見面，整場緊扣觀衆心弦，看她們撲撲倒倒跌跌撞撞的走過石階，主僕們心繫一塊，看了以後不禁令我大為佩服。

最後一場了，老旦氣沖沖的上場，把紅娘喚到跟前追問事情的原委，拿起鞭子就打，紅娘的委屈勁兒和老夫人的怒態使整個舞臺面活潑又有生氣，一個動怒，一個受屈，老夫人又惱又羞卻又疼惜自己的孩子，心中的一大堆惱怒正待發，女兒往懷裏一撲一哭，好了，老夫人怎忍得下心再來責備吃虧的女兒呢？這又應驗了「天下父母心」的這句話。全劇在張生奉崔夫人之命上京趕考下結束，一整齣戲極平凡的故事，卻場場扣人心弦，檢討下來，今天似乎收穫頗多，觀摩夏先生的演出，就像讓自已又上了一課，只能說夏先生從頭到尾都有戲，我想演員的成功與否也就在此了。但是換句話說，一個好的演出是必須前後台的工作人員通力合作而成的，若這一天的戲，二胡和胡琴配合得好的話，我想那真可算是十全十美了！

（李光周教授「再看鵝鑾鼻」一文摘要）

刀俎再見!!

談調理食品的發展

企管學社個案研究小組提供

由於工商發達，臺灣的家庭型態，逐漸由傳統的大家庭制走向小家庭制，同時因為職業婦女和單身人口的增加，家事便有簡化的趨勢。調理食品的誕生，正符合時代的需求。



有了速食餐，免帶便當

小，所以預先調理好的食品就顯得較為經濟合算了。

再三精選·量少樣多

近年來，國內調理食品業者紛紛針對社會型態的變遷及國人飲食習慣的改變，推出合乎國人口味的調理食品，但消費者的飲食習慣偏差極大。例如有的人吃辣椒，有的人不吃辣椒。有的人喜口味濃，有的人喜清淡。甚至國內吃素人口也在不斷地增加。而未來的外銷市場，如中東人民有特殊的宗教習慣。因此，每一種新口味的推出，均在數十種試驗產品中精選而出，且走向少量多樣化的商品路線。

由上述，我們可以發現，食品的「多樣化」與「少量化」是一時代的潮流，而最近更增加了「健康意向」的新因素，對於這種趨勢，一般認為食品需求已到了成熟期。人們逐漸從「飽食確保」臻至「質的重視」，換句話說，飽食三餐的時代已經過去了，消費者開始注意食品的味道，品質與營養等問題。「健康導向」可以說是這種現象最直截的

反映；調理食品正走向強調「差別化」，「選擇性」的路線。

穩紮穩打·廣開通路

一年多以前，新竹食品工業研究所公開其研究成功的速食飯以來，台東興業公司、丸大食品公司、味王食品公司和泰山企業公司，都先後加入調理食品的生產及推廣行列。其中，台東興業公司率先生產速食炒飯類，為國內食品業者應用學術研究單位研究成果和接受輔導創下良好的先例。該公司以「富香」為品牌的各種速食飯類，成為國內第一個把殺菌利多袋 (RETORTPOUCH) 軟罐頭包裝應用到食品的廠商。不過，因國人喜吃現煮食品及自己動手調理的習慣尚未改變，富香牌調理食品在日本同類速食食品進口的壓力下，業務狀況始終不見起色。

同樣的，丸大調理食品上市以來，也受到相當大的市場「淡漠」壓力，不僅迫使該公司改組組織，還因為對產品有效期限負責起見，最後不得不以每包二十元的低進價，大批賣給廷吉超級市場。

由於富香，丸大兩個先鋒部隊甫上市就受到重大挫折，繼之而起的泰山調理食品便採取穩紮穩打的態度，籌備了二、三年之久，才在七十三年六月開始推出。味王的作風更保守，僅以咖哩牛肉和香菇肉羹，在食品展售會上等有限市場長期「試銷」。

羣雄逐鹿·各顯神通

由於調理食品的局勢仍處於萌芽期，潛力無窮，各家業者均有意早日奠定自己的基礎，故各種商場策略，促銷活動就應運而生。例如台東興業的富香以「買一送一」活動，作犧牲打富香炒飯計有鮭魚、火腿和咖哩等三種口味；調理食品則有紅燒牛肉、咖哩雞和咖哩牛肉。在買一送一活動中，買一包炒飯可以附送一包咖哩雞或咖哩牛肉，同時配合教育消費者使用方法後，市場的反應良

好。

味王公司每包內容量二百公克，固形物一定佔一百五十公克，產品計有香菇肉羹，咖哩牛肉、咖哩雞肉和紅燒牛腩多種口味。由於市場反應出乎意料的好，日本進口的包裝材料接續不上，導致出供不應求的現象。



進口調理食品

泰山調理食品則正以每天二班制作業，日產一萬五千包的產量全力供應。特大號裝產品計有紅燒牛腩、咖哩豬肉、梅乾扣肉、咖哩雞肉、雞、筍、絲、筒、肉、肉、肉等正餐用菜色。甜點和早餐類則分別有銀耳蓮子、桂圓糯米和海鮮粥。另外今年底以火腿炒飯為主的泰山快餐及速食白米飯等亦將公開上市。明年初麵類速食也可望上市，以便在七十五年度內，使其產品內容函括早點、正餐、點心和宵夜。此外，統一、金味王亦開發出一系列速食麵類的調理食品，如統一滿漢大餐，金味王



有調理包的速食麵

國產調理食品

原汁牛肉麵等，由於利潤較豐，業者有意以此作為將來速食麵發展的新方向。同時，國內食品界巨頭——統一企業，更重金敦請烹飪名家傅培梅女士，開發完成一系列的中國菜調味汁軟性罐頭，將來，不會做菜的中國主婦，如果要做糖醋排骨，只要準備好排骨，打開一包糖醋汁，拌炒幾下，就是一道香噴噴的名菜。

在包裝材料和生產技術革命後，標榜不加入人工色素和防腐劑的調理速食食品，正是業者促銷的有利條件，故業者正以各種促銷方式，透過登山、健行、露營等中上收入消費人口、職業婦女、速簡餐廳業者、學校伙食等孔道吸引消費者的注意。



進口調理食品

中國美食·潛力雄厚

目前，因調理食品仍處於導入期階段，市場正以三級跳的速度成長，所以不僅國內業者競相開拓市場，以提高佔有率，同時，國外調理食品亦紛紛侵入，其中包括日本的各類調理食品如濃湯、調味佐料汁、各類肉排等；來自瑞士的MAGGI系列調味湯的調理食品；更有來自美國的桂格 (QUAKER) 的燕麥粥、咖哩牛肉、爽口海鮮等。但因其為進口食品往往售價較高，故銷售並不好。另外，色香味俱全的中國菜，一直是世人心目中的第一流的美食，而現在有了鎔鑄無菌包，正提供中國菜名揚四海的有利條件，相信只要工業界、學術界、行銷專家及烹飪專家能密切配合，掌握生產、開發、推廣及調理的各項技術，必能製成道地的中國調理食品，行銷全球，讓世人一飽口福。

採訪：黃文治
執筆：吳建堂
攝影：王志銘
美工：王怡人



逛街時間