

目錄

第一章緒論.....	4
1.1 研究動機	4
1.2 研究方法	4
1.2.1 詞彙收集	5
1.2.2 田野採集	6
1.2.3 過往廚房的背景	9
第二章：閩客料理詞彙採集整理.....	11
2.1 【閩南篇】	13
2.1.1 水煮法	14
2.1.2 氣煮法	24
2.1.3 油烹法	27
2.1.4 直火法	35
2.1.5 第二次加熱	36
2.1.6 食品加工	37
2.1.7 特別用語：	39
2.2 【客家篇】	42
2.2.1 水煮法	42
2.2.2 氣煮法	50
2.2.3 油烹法	54
2.2.4 直火法	61
2.2.5 第二次加熱	61
2.2.6 加工食品	62
2.2.7 特定用語	63
第三章：閩客語料理詞彙的比較與分析.....	65
3.1 【比較篇】	66
3.1.1.水煮法	67
3.1.2 氣煮法	70
3.1.3 油烹法	71
3.1.4 直火法	72
3.1.5 第二次加熱	72
3.1.6 食品加工	73
3.1.7 特定用語	73
3.2 【分析篇】	74

3.2.1 爇燭煲封 vs 焗炕	74
3.2.2.封：改造與極致	75
3.2.3.芡 vs 爆與焗	77
3.2.4 焗 vs 燻	78
3.2.5 貼 vs 捩、牽	78
3.2.6 滷 lu24 vs.loo2	79
3.2.7 食材燉補	80
第四章：未來發展課題.....	81
參考書目.....	82
附錄 1 閩南語與客家四縣腔聲表	84
附錄 2：影像記錄選：	85
燻、焗、糝、煎、炒、封、焗、焯、浮.....	85

表 1-1 客語訪談名單

表-1-2 閩南語訪談名單

表 2-1 閩客料理詞彙對照表