

閩客料理詞彙採集與比較

財團法人國家文化藝術基金會補助案成果
報告書

陳淑華

2016/6/30

第一章緒論

1.1 研究動機

近年來，台灣掀起一股又一股「美食潮」，人們對於台灣擁有的多元飲食文化更感到自豪。而「台菜」做為其中的主流，向來以閩南菜餚馬首是瞻，但自 1990 年代以來隨著「客家文化」成為台灣的顯學，做為其重要文化符碼的「客家菜」浮出枱面，它們是「台菜」不容易忽視的滋味構成，而走過一段漫長的隱諱歷史，當「客家菜」旗幟鮮明的端上在「台菜」大餐桌上，事實上當中也有閩南餐桌熟悉的味道，是閩南的菜餚也有客家的淵源，還是客家滋味也受到閩南菜的滲透，到底兩者如何分別？

有人說，閩南人的飲食湯湯水水，烹調方法多燉煮，少油炸。描述客家菜也常說其多採蒸煮等水熟的料理方式，同時也少油炸。還說客家菜以「鹹、肥、香」為特色，但早期一般台灣人的餐桌普遍也有「重鹹重油」的現象。到底如何從兩者交集的模糊地帶分出彼此，或許可以從料理相關的詞彙，特別是烹調的動詞下手，找出閩南菜與客家菜的真正滋味，勾勒出台灣閩客兩大族群的飲食原貌，賦予台菜本身真正的多元面貌。

1.2 研究方法

先從相關辭書或文獻報告收集而來閩客烹調動詞，以它們做為基礎，透過田野的訪談或實作的觀察，記錄使用狀況，且藉一些主要對應菜色，進一步分析閩客或地域之間的異同。

1.2.1 詞彙收集

1.2.1.1 閩南語料理詞彙

閩南語的料理動詞的收集，參考李淑鳳的〈台語烹調動詞的義素分析〉和蕭藤村、潘科元的兩篇彙整，對 1931，1932 年出版的《台日大辭典》上下兩卷，和 1873《廈英大辭典》、(含 1923《增補廈英大辭典》)、1913《廈門音新字典》等展開進一步的整理，特別以《台日大辭典》與《廈英大辭典》為主軸，對照田野訪談得到的資料，進行分析比對。

《台日大辭典》由小川尚義主編，以廈門音為標準，但泉州、安溪、同安、長泰、灌口、漳州、漳浦等地方言也收錄其中，甚至包含新生的台灣話。它的詞條解釋精當，例句極多，既是閩南語方言資料最豐富的辭典，也是一部活語言的紀錄。

《廈英大辭典》由英國長老教會宣教師杜嘉德（Carstairs Douglas）根據他在閩南地區傳教所學所聽的紀錄，編纂而成。以廈門音為標準，但也收有泉州、漳州各地的次方言變體。《廈英大辭典》出版半個世紀之後，1923 年，因應社會的變遷，新詞衍生，由台南長老教會巴克禮（Thomas Barclay）牧師編纂的《增補廈英大辭典》問世。《廈英大辭典》完全不用漢字，《增補》在詞條的音讀之外加上了對應的漢字，更加方便讀者了解。

這兩部詞典收集的詞彙，相當口語又豐富，解釋也相當準確，比對在它們之後集大成的《台日大辭典》，恰好忠實而完整地反映了當代閩南語的語音與詞彙的使用在台灣所發生的變遷。

以這三本辭書的相關烹調動詞的使用變化，對照田野的訪談得到的現況，可以勾勒出台灣閩南烹調文化的一個面貌。據此做為客家的比對。

1.2.1.2 客語料理詞彙

本調查以龔萬灶〈對客家人个食雜看客話用語〉與廖金明〈客家食譜料理詞彙(四縣語注音) & 簡釋〉兩篇文章的詞彙做為基礎，對照相關辭書，特別《客英大辭典》進行田野的訪談。

台灣客家語有四縣、海陸、大埔、饒平、詔安、永定等次方言之分，其中以四縣語的人口占大多數。本調查的客語以四縣做為主要對象。而四縣語有南北之分。龔萬灶出身苗栗，編有《客語辭典》，收集的烹調動詞，可代表北四縣用語，廖文以南部六堆為對象，是南四縣的用語。

《客英大辭典》出版於 1905 年，以 1847 年以來深入大陸客家地區傳教基督教百色會 Basel 傳教士的手稿做為基礎，進行修訂編纂，內容也從最早通行於西南邊海豐，陸豐等的客家方言，轉變成以東北邊區域：梅縣、興寧、平遠、蕉嶺、五華、大埔一帶方言為主的辭書。東北區正好是台灣四縣語人口所來之地。

以一百多年前記錄的《客英大辭典》做為對照，從烹調動詞的使用變化多少可以反映，因應台灣風土所產生的部分台灣客家烹調文化特色。

1.2.2 田野採集

調查者出生成長於彰化，大學後遷居台北至今，母親出身彰化農家，父親則來自台南古都，因此閩南詞彙的調查鎖定台北、彰化和台南三地，後來又增加雲林和屏東潮州，對應的客語四縣腔地點則為北部苗栗與南部高雄美濃與屏東內埔。

1.2.3 過往廚房的背景

訪談的進行都是從回憶過去的生活開始，請對象聊聊以往吃過或做過的菜色，從中就會浮現料理動詞的用法，但要理解這些動詞的使用狀況前必須先了解當時廚房的條件，即他們如何用灶用柴，畢竟那些動詞都是從那樣的環境中歷煉出來。

在沒有瓦斯的年代，廚房最重要的設備就是灶，頂多一旁配備幾個大小不一的烘爐，灶的主要燃料有三種，木柴、樹枝草結（綱）、還有粗糠（稻殼）。使用哪一種全依取得的便利性。

「庄腳燃柴，田裡有盧麻皇、砍一砍回來，整埕，暗時也要綱，綱綱疊疊才燃。冬頭才可以燃。」「種稻有稻草，種麥有麥草，種亞麻，加（絞）起的麻就像現在的麻油。收成起，尾收成起來賣，這些桿（篙），麻仔篙和安薯藤，曬乾，款款綱，疊到一大塢。輪到冬頭的人，去款柴，綱啊一綱一綱，長長，一直坳坳，

到冬頭要燃促多。」「大灶都燃草綱。卡早好柴，都留下來燃小鼎，煮卡少的東西（物件），像我公公討海，早上趕快燴海飯？煮卡少，趕快火，卡烈。」（T05）

以前的農家生活要儘可能收集柴火，然後依煮食的不同，選擇不同的燃料，且要儘可能節省著用。

一般農家，一個大灶有兩孔灶口，一個燒柴或草綱，一個燒粗糠（T01）；又或者一個大灶，兩個灶孔，只有一個爐孔，如此前面灶口火力較旺，用來煮菜，後面較弱，則煮飯。

有的點心担，為了應付各種不同火力的煮食，一個爐有多個灶孔，曾有多到七個。「灶邊放粗糠，趕火下去，很滾，熱能一直傳下去。」如此一來，從第一火力最強的灶孔開始，依序炒菜，煮飯，燂肉，滷湯，燃燒水，最後面火力最弱，不是焗便湯就是飯煮好移此繼續燂著。（T06）

善用燃料，一點都不能浪費，最後即使只剩灰燼，都還要利用它的餘溫燂菜燂飯。唯有理解以前的用火，才能體會那些動詞的使用原貌。