

台灣閩客飲食邊界初探

第一章、緒論	3
第一節、研究動機	3
第二節、研究方法	3
一、歷史背景資料收集	3
二、田野採集	7
第二章、方言群記憶的家之味	10
第一節、屏東廣東饒平裔福佬人	10
1 陳生秋／屏東萬巒鄉佳佐人	10
2 陳懋成／屏東潮州鎮北勢尾	15
第二節、台南的汕頭人	18
1 卓吉益／台南汕頭魚麵（汕頭潮陽）	18
2 陳素汾／台南汕頭麵創始人的媳婦（揭揚普寧）	23
第三節、永靖福佬客	30
1 陳鴻偉／廣東饒平閩裔	30
2 黃素瓊／漳州平和閩裔（夫）	33
3 朱貴美／廣東五華裔	37
4 朱祐亮／廣東饒平客裔	41
第四節、新竹橫山客家人	46
1 戴鈺蓉／四縣與海陸雙腔	46
第三章、邊界滋味的滲透	53
第一節屏東饒平福佬味的分析	53
1 飯湯	53
2 溜粿仔與炒粿仔	54
3 菜粿，瓠仔粿	55
第二節、台南汕頭味分析	56

1劉家汕頭麵	56
2卓家汕頭魚麵	57
3赤肉湯與扁食	57
4籩飯、籩菜	58
5菜頭粿與菜粿	58
6糜與鹹糜	59
第二節、永靖福佬味分析	60
1 包仔粿	60
2 鼠麴粿（桃粿）	61
3 芋朥	61
4 紅糟肉	62
5 剝肉丸仔，炒肉燥。	62
6 菜頭仔	63
7 浮就是油炸	63
第四節、新竹橫山客家味分析	64
1 爌湯糝和落湯錢	64
2 假喜子、假柿仔與喜板（發板）	65
3 菜包	66
4 紅糟（糟嫲）	66
5 埔茶	67
第四章、地方味的摸索與塑型	53
第一節、台南肉燥與廣東潮州胙肉	68
第二節、屏東飯湯與台南鹹糜	70
第三節、粿仔、板條與面帕板	71
第四節：結語	74
◎參考書目	76