

舌尖上的 的 繆思

臺灣飲食文學系列講座

2019

5/18-7/20 Sat. 週六 下午 14:00-16:30

國家圖書館文教區國際會議廳 臺北市中山南路20號



報名網址：<https://actio.ncl.edu.tw/activitydetails?uid=6&pid=123>

(每場講座提供公務人員及教師研習時數)

活動聯繫：漢學研究中心學術交流組林小姐 02-23619132分機316 e-mail:ming@ncl.edu.tw

主題網址：http://actio.ncl.edu.tw/108_summer



主辦單位： 國家圖書館 合辦單位： Lam 科林研發

廣告

舌尖上的繆思

臺灣飲食文學系列講座

2019夏季閱讀講座

羅肇錦教授 中央大學客家語文暨社會科學學系
客家飲食與文學

7/27 週六 下午 14:00-16:30
國家圖書館 國際會議廳

主辦單位：國家圖書館 合辦單位：Lam 科林研發



客家的舌尖

羅肇錦



嘴巴的墮落談起

- 喙的墮落
- Madam I'm adam
- 舌尖也墮落
- 鹹→甜
- 語言→文字→外族文字

治大國若烹小鮮

- 治國如炒菜保持原味不可太用力：
- 越南
- 寮國
- 柬埔寨
- 泰國
- 韓國

食為天

- 食為天動物生存本性。
- 打屁安狗心
- 山豬學食糠無知香臭
- 大拐食細拐蛤蟆食石輪
- 牛食禾稈鴨食穀
- 牛腸馬肚大食王
- 或燒豬頭熟面
- 田螺取肚飽無知屎窟生溜苔

客家鹹菜型

- 孔子說：「吾少也賤，故多能鄙事」
- 鹹菜也是這樣，用鹽去搓揉、壓斫、浸泡才變成鹹菜。
- 鹹菜可以跟酸、甜、苦、辣、鹹任何菜色配在一起。也可以蒸、煎、煮、炒、燉、炕、炸、翕都不會變味，甚至可以冷吃、熱吃、溫吃、冰吃都無所謂。
- 因此大家稱呼性情隨和與什麼人都可以合得來的人，叫做「鹹菜型」

山食客家

- 客家人住閩粵贛山區，與外聯絡不便，秋冬之際不易取得外來物資，必須自己預做貯藏，才能在漫漫冬日，有菜可吃。
- 於是醃漬、曬乾、貯存便是最重要的工作，因此「醃漬菜」以及「曬乾菜」，特別盛行。
- 所謂「閩西八大乾」是指過去汀州府管轄下的八個縣，每個縣都有一種代表性的乾制食品。

- ▶ 鹹菜有包容性，所以在平凡中顯出堅韌普遍，這與客家人的歷史性格、客家人的隱形性非常一致。
- ▶ 他們共同有的特性是：隨和（可以和任何菜配，不會使主菜變味；可以和任何人相處不排斥別人。）、不尊（暫時種植，不當重要作物；為而不恃，功成弗居。）、隱性包容（與眾菜配合，但不當主菜；內斂隱忍，不喜當鋒芒。）、質野散雜（質樸原味，不因雜配變味，雜用任何方式做菜，仍保有原酸味，居下流仍慎獨自保，歷劫難不屈不撓。)

「山」與客家

- ▶ 逢山必有客，逢客必住山。
- ▶ 閩西、粵東、贛南，以前的住民稱「活聶」「山哈」，意即「住在山上的人」。
- ▶ 那時哈尼族之所以被稱為「和蠻」，依據《蠻書》卷五「谷謂之浪，山謂之和，山頂謂之蔥路。」是「和蠻」意為居住在山坡上的民族。
- ▶ 「和」意為半山坡，「蠻」是當時漢族統治階級對少數民族的歧視稱呼，依其本族自稱則為「和尼」，「尼」是「人」的意思，大民族統治階級將其易之為「蠻」，因而稱之為「和蠻」。

- 稱呼演變的順序是：和蠻 > 活聶 > 哈尼 > 山哈 > 山客 > 客 > 客家，這些「和」「活」「哈」「客」等詞的本義都指山的意思，都是住在半山上生活的人。
- 《唐書蠻書》：「山謂之和，谷謂之浪」唐代和蠻語言「山」說成「和」（唐音ㄏa，今音ha），而今天閩東浙西南畚語「客」字都唸 ha。
- 以住地而論，各地客家人住在山區為多，客家人是「住在山上的人」。
- 宗教信仰是山中衍生出來的信仰。
- 婦女勞動勤儉是山中謀生磨練出來。
- 山歌、故事都是山中出來。

客家人住山區

- ▶ 龍岩州客家人住在永定、上杭、長汀、連城、清流、明溪、武平、寧化山區。
- ▶ 漳州客家人住南靖、平和、詔安、雲霄是山區，漳州市、漳平等都市不說客話。
- ▶ 饒平縣客家人住地饒洋、三饒是山區，縣城黃岡非客家區。
- ▶ 海豐陸豐近海及平地是潮州人聚居，山區才是客家人住地。
- ▶ 台灣客家人住桃、竹、苗丘陵地，山區才是客家聚居處，靠海的地區都是閩南住地。
- ▶ 梅州的大埔、豐順、興寧、五華、平遠、蕉嶺等地，都是高山頂嶮山林石壁為多。

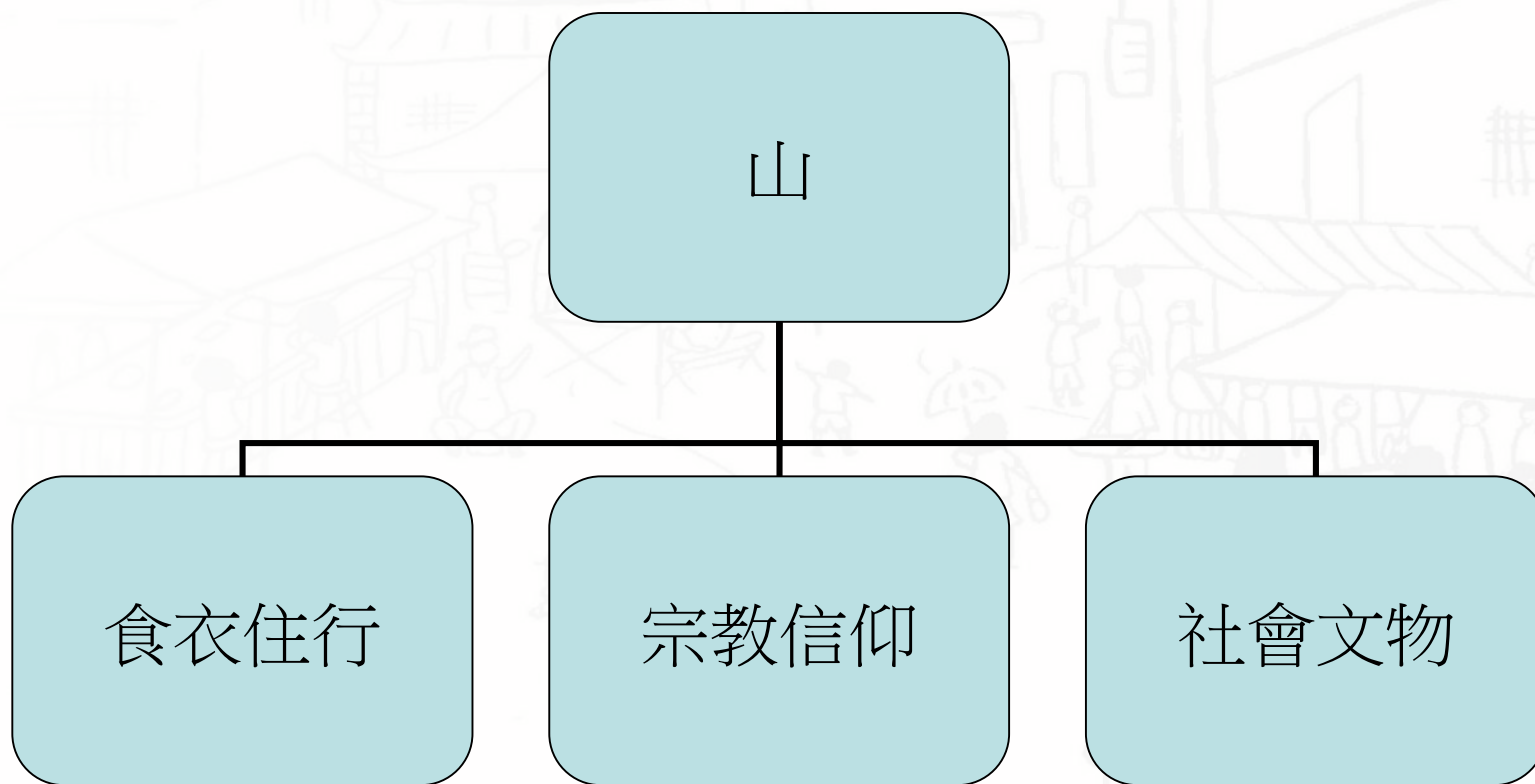
客家人是山的民族

- 閩西的八乾，台灣的客家區覆菜、高麗菜乾、豆乾、蘿蔔乾、筍乾特別多。
- 海產類的名稱，客家話中非常貧乏，如「螃蟹」一詞，客家話不分淡水、海水，也不分種差，一律叫「毛蟹」，而閩南地區有毛蟹，有紅蟳，有花柿各類稱法。
- 客家人是山的民族，是長久以來都住在閩、粵、贛山區的「山民」。由於常住山區，久而久之客家人養成了山的性格。
- 畚族人四大名食：綠麴酒烏米飯(三月三) 菅葉粽(端陽節) 畚粿(過年七月半)
- 寧化老鼠乾 景寧藥膳兔
- 畚主食大米甘藷雜糧高粱小米玉米
- 竹筍野菜蘑菇豆腐
- 特質：原味天然

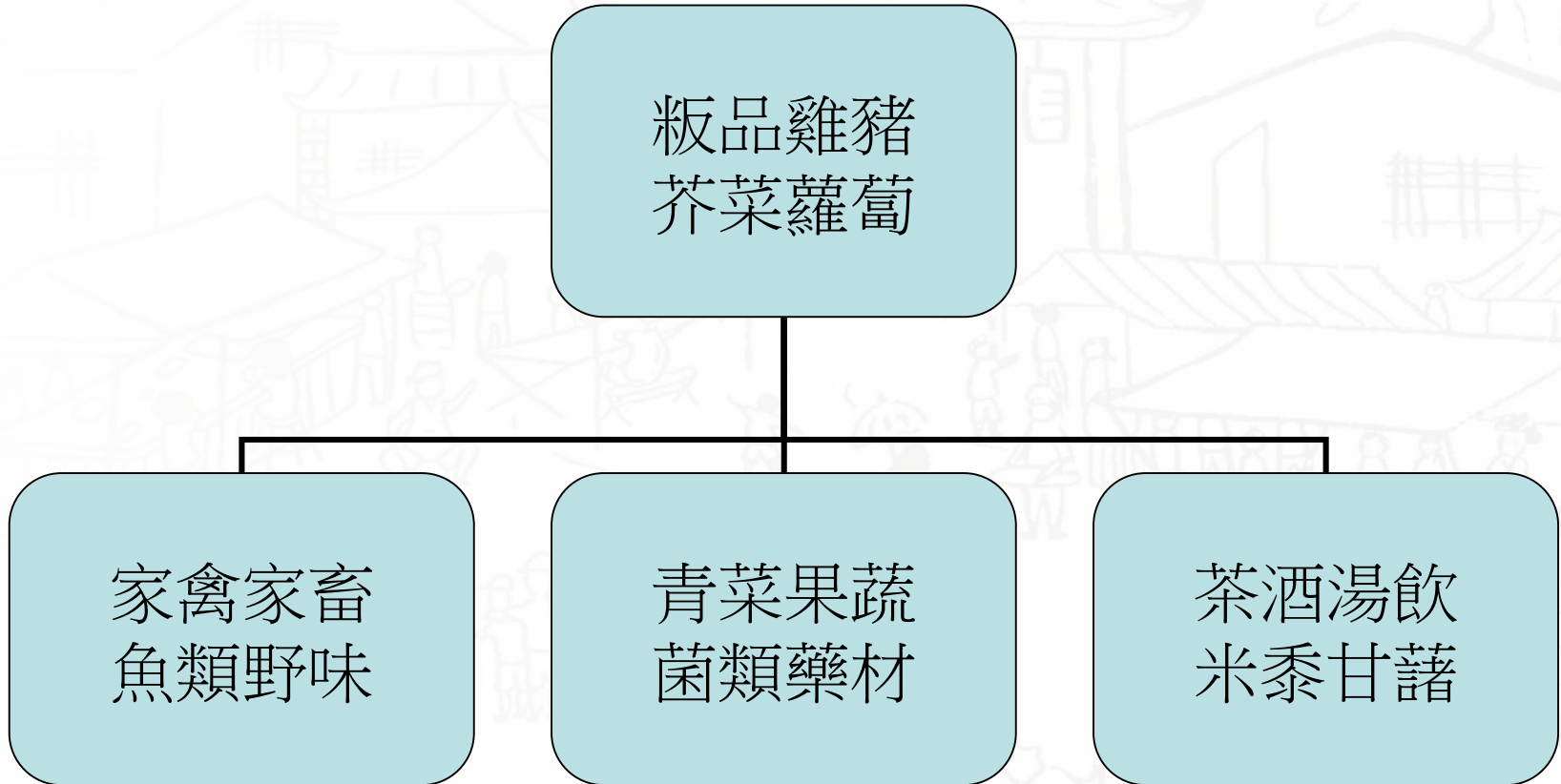
山中生活

- 圍龍屋、化胎、龍神天公、伯公、科舉從軍、晴耕雨讀，生活山中配合地理風水建構各類信仰，加上山中經濟薄弱，男人只好對外發展，所以考科舉當兵成為發展捷徑。
- 經濟作物：山居環境交通不便，必須廣為開墾梯田從事火耕，才有少量收成，而醃漬曬乾則是山中生活保存食物的唯一方法。
- 山中產物、山地形勢建築，顯示客家屬於山的民族。

山的客家



客家山產食與飲



原質原味山食

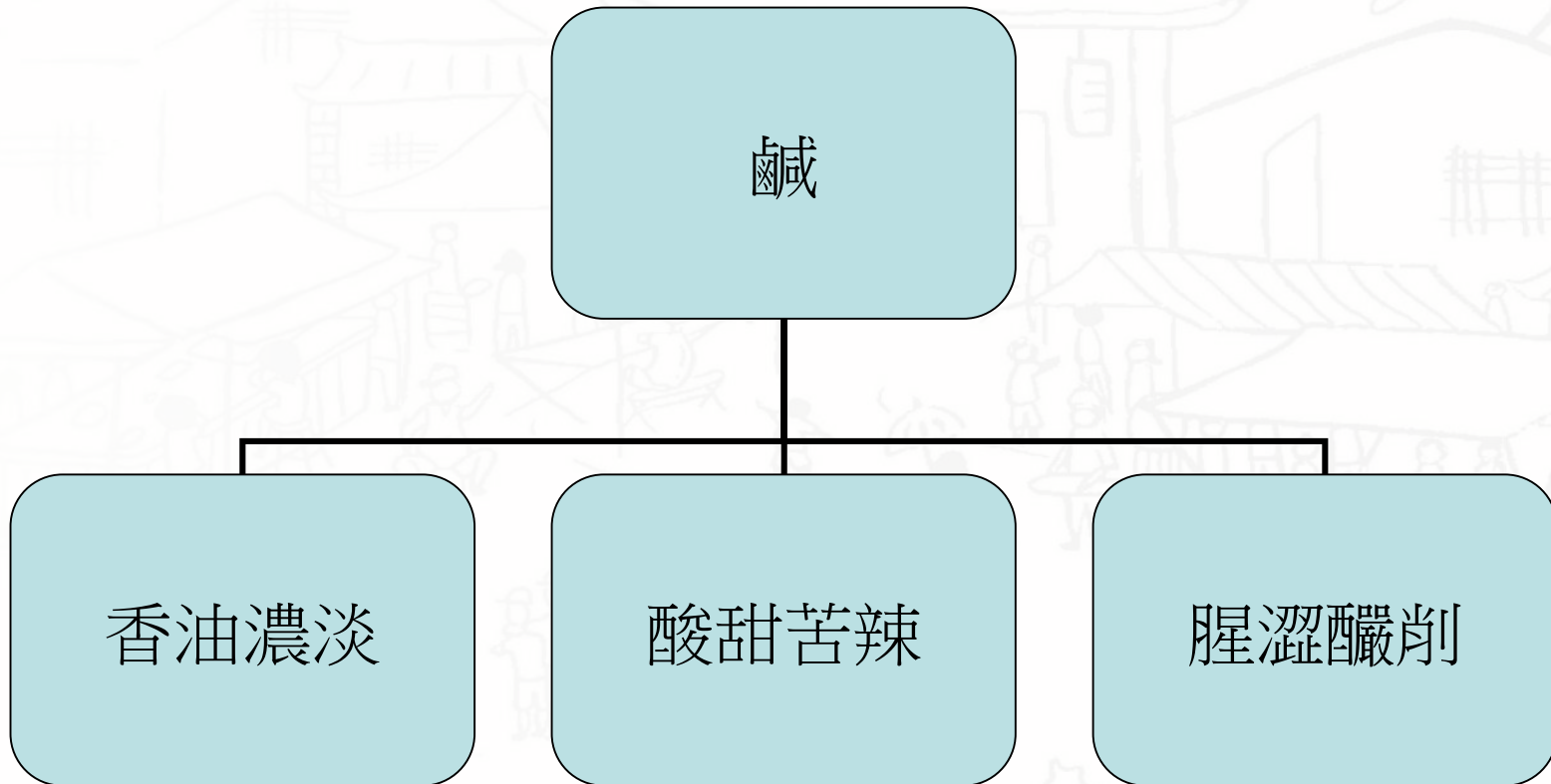
- 匠肉封肉爌肉扣肉
- 灰鴨春
- 黃阿角狗姑琢
- 糟麻肉
- 粳粽
- 爛布子
- 鹽生結頭菜嫩薑
- 烏蘿蔔乾

- 蜂蟲蜂蛹竹筍蛄竹筍蟲
- 紅粿無餡(講一個影生一個頸)
- 雪圓惜緣牛汶水菜頭粿
- 鯉魚鱧魚(雞蚶一隻卵殼一盤刺身毋使講草仔食到飽)
- 水粿九層粿粿發粿艾粿
- 竹筍麻筍桂竹筍綠竹筍苗狸竹筍箭竹筍
- 雞肉菇
- 拐絲青拐蛤蟆石輪蟾蜍

- 吊菜吊瓜
- 七層塔
- 薑母鴨
- 瀨尿蝦蝦猴猴蝦
- 鹹魚花生鹹豆腐乾
- 剝鹽蝦公鹽山豬鹽
- 石虎抓鳥兔子老鼠狗麻蛇

- 番薯籤飯豬菜葉
- 炒芋荷
- 擂茶炒蕨
- 豬膽肝
- 原味鹹香肥扯飯
- 無食鹽
- 痾硬屎

飲食口味



飲食保存方法

滷（鹽）
曬（日）

泡浸醃漬

剁醃覆封

匠冰焗臘

飲食製作方法

炒煎炸燂
蒸煮燂煲

燉燴燂燜

浸泡燂煨

燴爆焗造

- 客家山產食與飲：主食的粍品，肉類的雞、豬，菜類的芥菜、蘿蔔是客家元素，屬於客家食飲的穀，其他家禽、家畜、魚類、野味，青菜、果蔬、菌類、藥材，茶、酒、湯飲、米黍、甘藷只是相關配套，不能蒜客家元素。
- 飲食口味的輻穀關係：客家各種口味中「鹹」是穀，其他油、香、濃、淡、酸、甜、苦、辣、腥、澀、醃、削不是最主要的口味只是自然變化中所產生的口味現象而已。

- 飲食保存方法的輻轂共構：食飲保存方法中，用鹽滷和用日曬乾是轂，其他剁醃、覆、封、匠、冰、焗、臘式軸。
- 飲食製作方法的輻轂共構：客家住山水源不夠充裕，所以發展出用火製作，而且速度較快、做工較粗的方式。「炒煎炸焗蒸煮燂煲」自然是客家飲食製作的軸心。其他燉燴炆爛浸泡燒煨焗爆焗造，只是週邊的輔助變化的用法而已。

飲食品名的構詞特點

□ 單純詞：

單音詞：茶、菜、肉、湯、酒、豬、牛、羊、雞、鴨、鵝、米、
麵、飯、粿----

重疊詞：（無）

連綿詞：枇杷、葡萄、芭樂、橄欖、鱧鯉

譯音詞：林投、鶻鶻、ngo do、馬鈴薯、荷蘭豆、高麗菜

附加詞：柑仔、柚仔、栗仔、柿仔、魚仔、蝦公、蛤麻、蕃茄、
蕃薯、烏仔豆、粿仔、炆公----

□ 複合詞：

並列式（聯合式）：蝸牛、蔘茸、枸杞、米粉

偏正式（主從式）：牛眼、番蒜、弓蕉、黃梨、木耳、鱸鰻、
竹雞、火雞、陳皮、金針、鹹菜、冬瓜----

支配式（動賓式）：包黍、結頭菜、覆菜

主謂式（主述式）：豆腐、蝦皮

動補式（補充式）：（無）

食的語與言

語言

- (1) siid zeu 食朝
- (2) siid zu 食晝
- (3) siid ia 食夜
- (4) siid qien 食錢
- (5) siid ku 食苦
- (6) siid lid 食力
- (7) siid iu 食油
- (8) siid fung 食風
- (9) siid kui 食虧
- (10) siid fung 食紅
- (11) siid zai 食齋
- (12) siid cab 食雜
- (13) siid bu 食補
- (14) siid fug 食福

言語

- 以朝晨代表早餐
 以午時代表中餐
 以晚上代表晚餐
 把錢吃掉表示貪污
 吃下辛苦表示受苦
 承受壓力表示費力
 吃下油品表示耗油
 以食風比喻迎風
 以吃下虧欠表示被人佔便宜
 得到紅利說成吃下紅利
 平鋪直敘吃齋菜
 表飲食習慣及品類
 吃補品
 得到福氣福分

飲食言語的象徵

1. 「食」相關動作詞語：咬、moi、瞧、舐、吮、吞、嘍、喫、嚙、含是客家話中常用的「食」的方法，有用牙齒或不用牙齒、用舌頭不用舌頭、食用對象是軟是硬、食用動作是否有持續性、食用時是否用力。

2. 「食」的引申：客家話「食」與其他語素結合，產生豐富的引申詞，其方法不外擴大、縮小、移轉三種。

「食」相關動作詞語

	用牙齒	用舌頭	對象硬	延續性	需用力
咬 ngau ✓	+	-	+	-	+
□ moi \	-	+	-	+	-
瞧 ceu	+	-	+	+	-
吞 tun ✓	-	-	-	-	-
舐 se ✓	-	+	+	+	-
吮 qion ✓	-	+	+	+	-
嘍 qiod \	-	+	-	+	+
喫 kie	+	-	+	-	+
嚙 ngad \	+	-	+	-	+
含 hem ✓	-	-	+	+	-
比 例	40%	40%	70%	60%	40%

「食」相關動作詞語

- 延續性動作佔60%，「moi」「瞧」「舐」「吮」「嘍」「含」都是持續性的動作，表現在文化上的是緩慢自在，紮實深刻，不是蜻蜓點水、速戰速成的文化性格。
- 需用力動作佔少數，表示在吃食物方面，不用花費太多力氣，而以細嚼慢嚥自然吃飽為要。這些少用牙咬以柔克剛、緩慢自在紮實深刻的特質，都是山上生活的人的性格。

「食」的引申

- 「食」的語義非常廣，以常用的詞或詞組十四個而論，光一個「食」可以表示吃、喝、抽、飲等不同動詞。
- 也可以把「吃」其他對象擴大成表收入、欺侮、假冒、進入的動詞。
- 更可擴大成供給、增加、耗費、承擔、耗損等較抽象的動作。
- 甚而有飽足、逆向、固執等帶有副詞性質的語詞。

食有關的諺語

- (1) 乞食、討食、討飯食、足食（轉品）
- (2) 食桃飽，食李飢，食楊梅樹下企（各有功效）
- (3) 食膩胥，食罉胥（飽足）
- (4) 雞飽毋食穀，人飽毋食粥（飽足無胃口）
- (5) 食肥走瘦---無采公（沒有效果）
- (6) 有燒香有保庇，有食藥有通氣（有栽種有收穫）
- (7) 食人一口，還人一斗（受施勿忘報）
- (8) 有食兩公婆，無食狗爭槽（貧賤可哀）
- (9) 食番薯無知米價（沒見識）
- (10) 少食多香氣，多食無味緒（物稀為貴）
- (11) 滿子滿嬌嬌無豬肉毋食朝（）
- (12) 朝莫飲酒夜莫食薑（吃喝有度）
- (13) 上夜食西瓜下夜反症（用時不當）
- (14) 桌頂食飯桌下屙屎（恩將仇報）
- (15) 食果子拜樹頭時米飯拜拳頭（飲水思源）

飲食言語的跨用

(一) 燉、煎、煮、焙、翕 (hib)、爍 (sab)、炒、炸、浮 (p o)、燙、蒸、封、魚 (bau)、溜 (liu)、燴 (fi)、園 (kong)、焗 (hok)、焜 (vun)、爛 (mun)、滷 (lu)、浸、泡、炆 (vu n)、烤、炙 (zag)、煨 (voi) 的跨用。

- ▶ 二十六個客語烹飪動詞中，共同語義成份可以從烹飪的目的、烹飪的行為、烹飪的食物三成份為共同義素。區別特徵則以用開水、用熱油、用油和水、用濕的熱氣、用乾的熱氣、用密閉容器、用泡浸等七個區別特徵
- ▶ 把所有烹飪動詞分成七個組群。於是我們可以理解到「燉煮爍燙」是用開水加熱使食物變熟的烹飪法；「煎炸浮炆」是用熱油使食物變熟的烹飪法；「炒燴魚」是用油和水加熱使食物變熟的烹飪法；「爍溜蒸焜」是用濕的熱氣使食物變熟的烹飪法；「焙焗烤炙煨」
- ▶ 是用乾的熱氣使食物變熟的烹飪法；「翕封園爛」是用密閉煮燉器使食物變熟的烹飪法；「滷浸泡」是用浸泡方法使食物變熟的烹飪法。
- ▶ 烹飪法與其他族群大致相似，沒有太多凸顯的地方。

飲食言語的跨用

(二) 「汁」的跨用：湯、味、汁的差異。

- ▶ 「湯」是加水煮菜的大鍋湯，「味」是炒菜時放少許水，純以材料加配料熱炒出濃汁濃味的的菜汁。
- ▶ 「湯」和「味」可食，而「汁」不可食。
- ▶ 烹飪時加不加水，則客語「湯」和「汁」都是水，反而「味」不加水。
- ▶ 客家話把「味」當成濃汁，是因住在山區鹽取得不易，所以用食材炒濃汁使有味已引起食慾。
- ▶ 「汁」則養豬以洗米水混入葉菜豆餅加熱，當作豬隻的食物。家家如此以後廣義的「汁」就誇用成專指豬吃的餽水。

飲食言語相關情境

- 鹹、甜、酸、苦（fuㄨˋ）、辣、醜（ngiamㄨˇ）、
- 淡（tamㄊㄢˊ）、醜（neuㄨˋ）、澀（sebㄙㄜˋ）。

- ▶ 綜合以上情境語言及味覺義場，看不出客家在味覺上與山有何特出之處。
- ▶ 不過一般料理品味，客家早期標榜「鹹香油」，不像廣東、閩南人的「甜」，四川、湖南人的「辣」。
- ▶ 湖南四川不靠海，鹽取得不易，所以用「辣」補充不夠「鹹」。
- ▶ 客家既然在山區鹽的取得不易，應該與湖南、四川一樣吃辣不吃鹹才對。然而客家基本上不喜甜不喜辣，較喜吃鹹，所以才有「鹹香油」的傳統。
- ▶ 這個緣由光從這裡的分析找不到答案。

飲食言語的名稱背景

- ▶ 顏色命名：白（白菜）紅（紅菜）黃（黃瓜）烏（烏豆）、綠（綠豆）。
- ▶ 形狀命名：角（角菜）蛇（蛇瓜）佛（佛果）牛（牛眼）狗爪（狗爪豆）長（長豆）雕仔（雕仔豆）樹（樹豆）扁（扁豆）。
- ▶ 速度命名：快菜、韭（久）菜。
- ▶ 味道命名：香（香瓜）苦（苦瓜）香（香油）酸（酸醋）辣（辣椒）甘（甘草）。
- ▶ 狀態命名：吊（吊瓜、吊菜）結頭（結頭菜）發（發酵）。
- ▶ 來源命名：番（番豆）荷蘭（荷蘭豆）。

飲食言語的名稱背景

- ▶ 綜合以上五正色現象，客家話與北方上古重五色的習慣不謀而合。換句話說以五色的用法比對，客家話與上古的語言相對應，與中古以後差較遠，這也證明在南方的客家話的祖先語言，與北方上古的祖先語言，有不少相合之處。
- ▶ 以性狀命名的最多（牛眼、長豆、角菜），味道命名居次，來源命名最少。這是原始社會的通例，以身邊動物形狀（牛眼）、身邊事物形狀「長豆」，來為常用事務定名，淺顯易懂以近譬喻，所謂「進取諸身遠取諸物」就是這個道理。

1. 從鹹菜的包容性，在平凡中顯出堅韌普遍，與客家人的歷史性格、隱形性特質很一致。他們共同有的特性是：隨和（可以和任何菜配，不會使主菜變味：可以和任何人相處不排斥別人。）、不尊（暫時種植，不當重要作物：為而不恃，功成弗居。）、隱性包容（與眾菜配合，但不當主菜：內斂隱忍，不喜當鋒芒。）、質野散雜（質樸原味，不因雜配變味，雜用任何方式做菜，仍保有原酸味，居下流仍慎獨自保，歷劫難不屈不撓。）。
2. 從住地而論，客家人是「住在山上的人」。也因為住山區，秋冬之際無法取得外來食物補給，一切都要靠自己自取自足，所以山區住民必須春夏之際就先準備好冬天的食物，最方便的方式就是把可以吃的食物加以曬乾或醃漬方便貯藏，所以客家區以曬乾的山產特別有名，尤其醃漬曬乾或醃漬的菜餚類特別豐富。

3. 「朝」「晝」「夜」，在漢語上古時代有朝暮、晝夜、早晚、晨夕等說法，客家話保存這些古語意涵，當做、專言名，在前頭加「食」字，形成三餐的名稱。於文化而充分顯示客家話與北方古漢語有許多相通之處，從而可以推斷客家話與北方古漢語有某方面的淵源關係。

4. 從吃食動作的持續性方面看，延續性動作佔60%，「moi」「噍」「舐」「吮」「嘍」「含」都是持續性的動作，「moi」表現在文化上的是緩慢自在，紮實深刻，不是蜻蜓點水、速戰速成的文化性格。從需用力方面，需用力佔少數，表示在吃食物方面，不用花費太多力氣，而以細嚼慢嚥自然的吃飽為要。這些山上生活的人性格所謂「不慢紮實深刻的特質，都是山上生活的人適」「不喜爭鬥」的動如山」「穩如泰山」或「安閑自在」的喜言語象徵。

5. 從諺語中所用來比喻的自然人事物，沒有一個是與海與水有關的，大致可以反證客家人的生活與海水關係微淺，所以沒有這方面的諺語，這也間接證明客家不生活海邊，不是海的子民而是山的子民。
6. 從烹飪方法特別，勉強可以論證的是「焙煏烤炙煨」，這是山區取水不是非常方便，用山上用火「烤」或放鍋裡「煏」，把食物放燒紅木炭旁「焙」，把甘藷放進熱火灰堆裡「煨」，把裝開水的罐子穿掛起來，下面用柴火「炙」，就像遠古時穿一串野味下面生火把肉炙熟一樣，容易烹飪。
7. 從菜蔬瓜果命名只有「五正色」的現象看，客家話與北方上古重五色的習慣不謀而合。換句話說以五色的用法比對，客家話與上古的語言相對應，與中古以後差較遠，這也證明在南方的客家話的祖先語言，與北方上古的祖先語言，有不少相合之處。