

煮·煮·炊·燂

楊翠峰文
施美風圖

臺灣有一句諺言「一食二穿」，把吃當做民生的第一件事情，因此，一切民俗的例行公事以及私事，始終離不了吃的問題。譬如說：臺灣拜拜之多，可冠於全國任何一省份，可是，其最終的目的却只是在於「人」本身的愛吃而已，難怪大家都承認拜拜是「伏神作福」、「神得金（紙錢）、人得飲」，而大家是藉着拜拜來打牙祭呢。還有，臺灣的結婚，只以當天晚上的披髻宴會為其唯一的儀式，便可知道（按：光復以後，雖然少數有錢階級結婚時舉行典禮，可是，大多數的人特別是鄉村人，至今仍以吃酒為「典禮」）。

在我國古代，以牛、羊、猪、狗、雞為供神的五牲，牛、羊、猪為三牲；不過，在臺灣却以猪、雞、鴨（或鶩）、魚、蛋為五牲，猪、雞、魚為三牲。每當家裡有祭祀、結婚、添丁等事的時候；即以十二品或十六品，甚至於以二十品為一桌，大請親戚朋友吃一頓痛快；至於由於請客而做臺高築，

是大家所不計的。臺灣的宴席與大陸所不同者，是不出蔬菜，尤其蕃薯、萵苣、蕪菜、絲瓜、南瓜、茄子等，被視為「粗草菜」，絕不可上宴桌，在同樣的理由之下，飯也受到藐視而不能與賓客見面。

話雖然如此，鄉村人的三餐却是很簡單的。早晨晚上一定是粥（稀飯），只在中午才吃飯。不過，臺灣的所謂粥或飯，由於煮法不同，有着各種的名稱。首先，白飯可分為「飯」（「飯」）、「和」（「和」）與「煮」（「煮」）三種。所謂「飯」是當鍋裡的米煮熟時，即用「飯杓」（「杓」）字讀「耕」臺灣音），把飯粒撈起來，放在飯桶裡的。這種煮法多為大家庭所用，至於



對門阿妹

林成詞
劉成鈞畫

對門阿妹着紅裙，挑起擔來的確穩。兩眼長得最美麗，行路姿態更銷魂。

阿妹雖是別人家，害我悲喜無一定！阿妹雖係別人女，為何日夜掛我心？



飯是鍋裡的水不多，米煮熟的時候，水份已乾，小家庭多用這種煮法。以上所說的是白飯、做為點心吃的，還有「鹹飯」、「蕃薯飯」、「芋仔飯」、「高湯菜飯」、「雞仔飯」等便。

其次，稀飯視其水份的多寡，分為「溜粥仔」與「粥」兩種。臺灣諺言「一人，加水，無加米」，這便是指煮「粥」的方便而言。一些生活困苦的人，往往加些蕃薯煮，這叫做「蕃薯粥」。雖然臺灣諺言「一時到時當，無米煮蕃薯湯」的意思，是說一個人到了失敗的時候，必須有敢吃苦的覺悟，可是，所謂「蕃薯湯或蕃薯粥」，既經濟又好吃，它們倒不能做為貧窮的象徵。

至於臺灣菜的煮法

大致可以分為七種：「煮的」、「炊的」、「燂的」（以上全用油）；「煎的」、「炒的」、「炸的」（以上全用油）等。

不過，這裡所列舉的字，都是臺灣方言，除了「煮」比方說：所謂「蒸」是將肉類魚類加以水與醬油砂糖等調味料，用火（軟火）煮幾小時。「炊的」便是國語的「蒸」，不過，「炊」要很多燃料，所以，除了「辦桌」時以外，很少這樣做。一「燂的」（讀「沙」字國音），是把肉類菜類，放進鍋裡的滾水中泡一泡，然後撈起來，切成片子，沾些醬油或醋吃。還有「煎的」略與「炒的」相同，不過，像年糕、雞蛋包等要烤兩面的，便叫做「煎」，不叫做「炒」。

最後，也得談談臺灣的調味法。我國自古以來，以苦、辣、鹹、酸、甘等為五味，可是，臺灣菜却除了有鹹味以外，酸、甜味是很少有的，尤其苦、辣味更是絕無僅有，光復以後，才慢慢受了大陸同胞的影響，有些臺灣菜也加了辣味。

臺灣菜最普遍的調味法，是在熱鍋裡放些猪油，然後參些葱子的白根細碎炒一下，這樣可以使整個鍋裡充滿着香味（這叫做「爆香」），然後才開始烹飪。因此油與鹽便是臺灣菜的唯一調味料。雖然十幾年來，味素那一類的化學品調味料風靡了每個家庭的廚房，但是臺灣菜的味道，仍然是很淡薄的。