

南方習俗の研究と紹介

民俗臺灣

昭和十六年十一月一日發行（毎月一週一日發行）
昭和十九年一月一日發行（毎月一週一日發行）
武蔵野書局



W4452/103

書臺の少女

黃鳳姿



黃氏鳳姿の新著をおくる。先に刊出の二著にもまして世の反響をよぶものと信ずる。少女の眼は一層適確に筆はますます美しい。こゝには臺灣の風俗習慣に加へて、大東亞戦下の有様、内地旅行の感動が記録されてゐる。民俗の貴重な記録であると共に、純真な兒童の心をあたためる書である。(新刊弘報四號参照)

佐藤春夫序 立石鐵臣挿絵

A5 判二五二頁 價一・八〇

東都書籍株式會社

本店・東京都小石川區春日一丁目
支店・北條市山崎町六番地

海南島史

臺北帝大助教授 小葉田 淳 著

新 刊

我々の關心深き海南島の史的考察の要望される折から、著者に依つて本書の編まれたことを喜びとしたい。著者は海軍歴史として、海南海軍特務部の依頼に依り、島史の編纂に着手したのであるが、根元とすべき資料、利用するに足る記録を訪捜し、且つ、親しく海南島を實査し、推察を重ねつつ古代より清代に至る島史の記述を成したのである。東西史上に於ける支那史の一環を成す海南島の推移は、ここに明らかにされたと云ふべきであらう。此の度び、海南海軍特務部の認可を得て、この貴重なる使命を擔ふ本書を、一般關心者のもとに送り得ることになった。

(B 6 冊三四七頁、價四・五三、送二〇)

東 都 書 籍 株 式 會 社

本店・東京都小石川區春日一ノ

支店・臺北市博山町六八番地

徴兵制に備へる

臺灣皇民讀本

皇民文庫刊行會編纂

新刊

本品同胞に徴兵制實施のお祝ひとして本書を贈る。皇民奉公運動に眞面目な努力を續けてゐる本島青年の、この一へとも一層の奉公を望む爲に、心から書かれた導きと勵しの書である。平易に記してあるので、國民學校卒業の學力があれば理解することが出來、男女青年に向くのみならず、廣く家庭の好伴侶である。

【目次】生生發展、大東亞戰爭、御嶺、職域奉公、防諜、貯蓄戰、日本の母、島の曙、國語の光、四季のとりどり、禮儀、眞摯な修業日本の文藝。

(B 6 判一八六頁 價九〇錢)

過渡期の人々

著 蕭 見 鹽 教授 高 北 蓋

著者は時代を幕末維新の大轉換期にとり、時代の客觀的情勢とその情勢の中に動き動かされた人々の生活を的確に又興味深く描き出し、その時代と著者自身の時代との間に共通の事情を見出しつつ、かつて困難な時代に生きた人々の事蹟から何らかの教訓を學びとらうとする、學問的な書であると共に反省の書であり、この昭和維新に立向ふ上に多くの示唆を與へる好著である。

【目次一覽】大鹽平八郎批判・恩田木工の革新政治・井伊直弼の場合・來原良藏・寺田屋事件と「不如歸」・坂本龍馬・中岡慎太郎・近藤勇について
の反省・岩倉具視・玉松操の積極面と消極面・兒島惟謙・平賀源内
高野長英・菅沼貞風・田口鼎軒の南進論・歴史と芥川龍之介・等。

(B 6 判二九〇頁、價二・九三)

東都書籍株式會社



民俗臺灣

第四卷 第一號
通卷第三十一號

目次

表紙

立石鐵臣

卷頭語(民俗統計)

植松

正一

臺灣食習資料

池田敏雄

二

二層行溪南岸河成段丘上に
發見された土偶について

國分直一

一六八

厦門の漁民部落

海江田正孝

二〇

雞肋集續(四)

田井輝雄

三

臺灣神誕表(上)

朱

鋒 四

支那民謡中の新年風俗

香坂順一

一六



ブーゲンビル民話集(一)(キリコブツの話)……………金 剛 丈 夫 譯……………三

點 心……………二五

【服裝解説】服飾……………吉 見 ま つ よ……………三六

臺灣兒童の惡戯……………黃 連 發……………四〇

童 謎……………江 肖 梅……………四四

出版により……………四七

編輯後記……………四八

カ ッ ト……………立 石 謹 啓

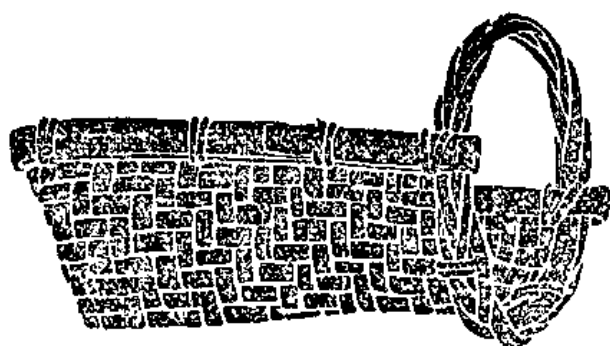
一、本誌は臺灣本島及びこれに關聯ある諸地方の民俗資料を蒐集記録する。

二、單に民俗のみならず、例へば、郷土の歴史、地理、自然誌等の諸方面にも涉つて記載する。

三、記録、研究雜誌であると同時に、紹介、連絡或は談話室の役目をも果たしたいと思ふ。知り度いことがあれば本誌を通じて一般讀者中より解答を得られるやうにしてゐる。

四、會員、同人等の機關誌ではなくして、一般人の利用を歡迎する雑誌である。

五、本誌は原則として密贈を行はない。また國策上無用の印刷を避けるため、御希望の向はなるべく半年或は一年分前納月極讀者になつていただきたい。



語 頭 卷

民 俗 統 計

檀 松 正

近代科學は嘗て質的差異と考へられてゐた多くのものを量的に取扱ふことを知るに至つて非常な進歩を遂げた。民俗研究にも勿論量的考察が活用されてよい。大局が統計資料の上から掴まれ、細部は探訪の記録によつて理解される。探訪が特殊を一般と見誤り易い危険を藏するやうに、統計は暗数の誤解から虚偽を妄想する處がある。さうした長短は相互の唇齒轉車の關係を活用することによつて十分に修訂することが出来るのであらう。然るに統計にはもう一つの大きな危険がある。それは性質上多數の人の協力によつてなされなければならぬといふことに由來する。民俗統計の眞要なものは屢々官廳の手によつて行はれる。現に南方諸地域でも行はれつゝある。もしそれが誠實に良心を以て行はれるならば、極めて價值高きものとなるが、從來目撃した事實によれば、往々所謂成績を糊塗せんとする現地下僚の不當なる私によつて、事實が歪められてしまふ。資料を利用する者はそれを極度に警戒しなければならないが、それよりもまづ資料を報告する者に學術に對する良心を喚起しなければならない。

(筆者は京北帝國大學教授)



臺灣食習資料

— 臺北市延平に於ける —

池田敏雄

1 日常の主食料

都市に於ける日常の主食料は米であるが、貧家は「大麥（一名眞珠麥）」を混せる。

つい近年までは、たとへ上流家庭でも一日に一度は飯あるひは粥の中に甘藷を混ぜて食べた。この飯を蕎麥飯、粥を蕎麥粥と云ふ。蕎麥粥は阿片吸飲者の夜の點心としても用ひられる。

2 米の精白度

粳稻は土鹽間と稱する穀碾屋があり、ここで粳を玄米となした。一般にはこの玄米を購めて精白は自家に於てなした。精白には春臼と稱する石臼と杵を用ひた。春臼のある家は家族の多いことを示し、設備のない家は肩身の狭い思ひをせねばならな

つた。ない者は粳店（菓子屋）に精白を依頼するか、隣家のものを借りるかした。精白に當るのは主として主婦か女中であつた。大正初年頃までは家庭で盛んに行はれてゐた。

精白の度合により、粗米、半白、白米の三種に分けた。粗米は玄米である。主として藥用に用ひられた。女が白帶下の際に豚の小腸と共に醬油と鹽で味をつけて炊き、これを食べた。又脚氣の者もこれを食べると効果があると云はれてゐた。半白は別に半粒とも稱した。五分搗米である。白米にするだけの時間の餘裕のない時に簡単にこれですませる。農家では半白を食する者が多いと云ふ。

3 製粉

七月の盂蘭盆及び冬至、年の暮には米を水漬きして粉にし、それで團子あるひは糕（糕餅、味をつける）を製した。製法は春臼の上に石磨仔と稱する硨臼を置き、水にひたした米を入れて碾いた。

その他の穀類を製粉する風はない。

4 飯の炊き方

飯の炊方には飯と漬飯とがある。飯とは銅に多量の水を入れて米を炊き、沸騰した後飯束（飯を抄ふ束）を用ひて中の飯を抄揚げ、これを飯桶の中に入れる炊方である。残つた重湯はこれを酸敗させて洗濯物の糊着けに使用することが多い。酸敗した重湯は酸湯と稱し、これを襪に使用すると白布は益々白く、青布もまたますます青く色がさえると云ふ。重湯は豚の飼料にすることもある。又飯と粥の両方が必要な際は適當な量だけ先に粥で抄揚げ、後を粥にする。この時は大井に飯を抄ひ取り、その上に又井をかぶせて重湯を切り、しばらくそ

のままにして置く。

漬飯とは内地式の炊方で、小家族の場合に限る。釜は用ひず、土鍋の中に入れて炊く。かうして炊いた飯を鯉仔飯と稱し、鯉飯よりも美味だと云はれてゐる。鯉仔飯(肉)と云ふ俗語がある。これは小家族であることを意味する言葉である。鯉仔飯に、豚肉をくつくつと永く煮た肉をそへて飯を食ふことは最も美味だと云はれてゐる。

飯が焦げた時には火のついた炭をそのまゝ鍋の中に入れて、焦臭いにはひが消えると云ふ。

5 カテメシの種類

大掃除その他多忙のため材料を揃へる餘裕のない時、あるひは祭典、家屋新築の大工の點心として、鹹飯を作ることがある。鹹飯の炊方は、はじめに鍋に豚脂をとかし、細かに刻んだ葱の白根を入れて炒附ける。これを鷹香と云ふ。風味をよくするためである。その中に具を入れ、醬油を注ぎ、更によく水を切つた米を入れて炒附け、半ば煮えた頃少量の水を注ぎ、その水氣がな

くなるまで煮る。鹹飯の種類には芋仔飯(里芋を混ぜて煮た飯)、高麗菜飯(辣菜を混ぜる)、鮑仔飯(鮑魚を混ぜる)等があり、味付けのために蝦米(皮を剥いだ小さな乾燥蝦)、貝柱、香菇(椎茸)等を混ぜる。又鹹飯は單に葱と蝦米を味付けのために入れる程度で、後は鹹飯と同様に米に醬油で味をつけ、鍋で炊める。

6 粥

特に水氣の多い粥を滑大粥と稱する。主として鹹飯の際に飯を炒揚げた後、僅かに飯を残して滑大粥を作ることが多い。

鹹炊のことを鹹粥と云ふ。鹹粥には芋仔粥、金瓜粥(南瓜を入れた粥)、高麗菜粥、鮑仔粥等があり、何れも野菜類の他に、豆干(豆腐の一種)、蝦米、葱を入れ、更に醬油で味をつける。最も普通に作られるものは芋仔粥で、九割まではこれを作る。腰事には鹹粥を作することを忌むが、葬式の際には入夫等に鹹粥を作つて點心として與へる。

内地の如き湯づけ、茶づけの風は臺灣に

ない。ただ湯漬と稱し、重湯を飯に掛けて食ふことが稀にある。又重湯を茶のかはりに飲む者もある。

7 麵類の種類

麵類には大麵、麵線、麵干、鶏絲麵、葱麵等があり、これに類するものには米粉、東粉がある。大麵は内地の饅頭に相當するものであるが、中に少量の煤油が混じてある。麵線は菜麵である。麵干は大麵を干したものである。鶏絲麵は菜麵に味をつけたもので、熱湯をそいでそのまま食ふことが出来る。葱麵は大麵の中に卵を混ぜたもので、普通はあまり使用しない。米粉は米の粉で作つた菜麵の如きもの、東粉は緑豆の粉で作り、半透明である。

何れも油で炊めるか、あるひは汁物にする。客を招いた時には必らず炒麵(大麵を油で炒つた焼餛飩)か炒米粉を出すことが禮儀になつてゐる。但し新しく麵類になつた者がはじめて訪ねて來た時には炒麵に限られ、米粉を出すことを忌む。米粉を出す、其弊になると云ふ意味は不明である。

多粉は病人に食べさせることが多い。麵線は素麵の如く長生きするやうにと云ふ意味で、誕生日には必ずこれを食べる。

不慮の日に自家でこれらを調理する時には、主として汁物にして食べることが多い。

8 代用食

代用食料として用ひられるものには、蕃薯粉(甘藷の澱粉)、里芋、玉蜀黍、麵類等がある。

蕃薯粉は水と共にこねて醬油で味をつけ、中に牡蠣、豚肉、野菜等を入れて炊める。これを凝(ヤシロ)と云ひ、必らず飯の前に食べる。里芋は砂糖を入れて水煮し、食後に食べる。これを甜芋と云ふ。又裕福な者は通根より製した蕪粉を代用食とすることがある。

又以前は南部の農村でつくつた蕃薯食(甘藷の切干)を購め、これを飯あるひは粥の中に混ぜることもあつた。

9 澱粉の採取

自家に於て澱粉を採取するものには蕃薯粉がある。甘藷を鋸力板に釘で穴をあけた

ものの上でこすり、水と混じて、下に沈殿した粉を採取し、日に干して保存する。

10 炒粉

炒つて粉にして食ふものには麵茶がある。これは饅頭粉を鍋で炒り、砂糖をまぜて熱湯を注いで間食とする。

11 乾飯

乾飯に類するものには飯乾と曝飯干がある。飯乾は内地式の飯の炊方をして鍋の底に出来る飯の焦を保存したもので、食ふ時には水に浸した後粥にして用ふる。曝飯干は食べ残りの飯を日乾にしたもので、普通は酒屋の中に入れて保存し、昔、土匪あるひは敵に炊事の火煙によつて発見させるおそれのある時に、この曝飯干をそのままかちつた。

米粉は米を碾いて粉にしたもので、非常の時に際して砂糖あるひは醬油で味をつけ、熱湯を注いで食べる。又甜標を作つて長期間保存し、いざと云ふ時に使用するともある。

以上の非常用の糧食を總稱して糧草と云ふ。「好天稔、雨天糧」と云ふ俗語がある。世の中は平穩無事な日ばかりは續かない。不慮の日から不慮の日に備へて食物を貯蔵し、非常の際にそれを食べよと云ふのである。

12 野菜の貯蔵

貯蔵される野菜には次の如きものがある。芥菜はこれを鹽漬にして鹹菜干あるひはそれを日乾にして曝菜を作る。長期の保存にたへ、鹹菜干は細かく刻んで豚の脂を採取した後の鍋に入れて煮め、曝菜は豚の白味と共に煮ると風味がよい。大根はこれを二つに割つて鹽でもんで日乾にし、菜脯を作る。又細まかに糸の如く刻んで日乾にして菜脯米を作る。晴天の日であれば四五日で出来る。菜脯は主として油で煮めて食べ、菜脯米は粥の餌等に用ひることがある。高麗菜干は球菜を鹽でもんで日乾にしたもので、煮物に使用する。漬瓜仔脯は瓜を二つに割つて中の種子を取り、鹽をまぶして日乾にしたものである。

以上は主として菰に類した容器の中に入れて保存する。

筍はそのままの形で日乾にして筍干（スシコ）を作り、湯に浸した後蒸して食用にする。

以上のうち特に菜脯は昔から非常食糧として用ひられ、事變の際には必らず菜脯を携帯して避難した。菜脯はそのまま食べて後で水を飲めば飯を食べたのと同じ満腹感を覺えると云はれてゐる。昔は避難する時菜脯を携帯してをれば飢死することなく、龍銀を持つて逃げる者は助からないと云はれてゐた。

13 野生植物

野生の植物で副食物として用ひるものは、木耳（きくらげ）、金針（百合の花）、香蕈（椎茸）等で、何れも乾物である。主として汁物に使用する。

海藻類では主に裙苔（青海苔）に限られ、肉類などにそへて食べる。

14 魚類の種類

魚類は主として淡水魚を好む。鯉（こい）

は最も高尚な魚として珍重される。この肉は養肉と稱し、身體に傷のある時にこれを食べると、傷の腐敗を防ぎ、新肉を生ぜしめると云はれてゐる。鰱（比目魚）も、海より河でとれるものを尊ぶ。この魚は昔ある皇帝がはじめて口にしたところ、あまりにも美味であつたので、全部食べ盡してしまふのはもつたないといふ、片側のみを食べて片側はそのままにして又河へ放してやつた。それで比目魚は裏表があるのだと云ふ傳説がある。その他淡水魚では赤翅（ちね）鰱（うづほ）、鯉（鯉）、鰱（鰱）、鰱（鰱）等を食べる。

海魚では加納魚（鰻）を最も尊び、赤鰻（赤い鰻）、四破魚（鰻）、鰻仔魚等これにつづき、旗魚は内地程には喜ばれない。飛鳥（飛魚）、烏仔魚（鰻）、鰻、臭肉（鰻目鰻）、花鰻（鰻魚）等は毒と云ひ、出來物の生してゐる者がこれを食べると尙更悪くなると云ふ。

15 獸肉類の種類

獸肉類では豚肉を最も好む。山羊は祭祀

及び補冬（ボトウ）の日に食補と稱して、滋養劑として食べる。兎肉は好まない。牛肉は食べることを忌む。肉食を忌む日はない。

16 魚、獸肉の貯藏

乾魚のことを角脯と云ふ。鰻（鰻）、鰻（鰻）、花鰻、鰻仔魚等の乾魚及び鰻鰻魚（鰻魚の鰻漬）等を貯藏して置く。

獸肉では鰻豚肉と稱し、水甕を用ひてこの中に豚肉を鹽漬にして貯藏する。又豚の皮を二三月にわたり日乾にして保存し、食べる時には油揚げにした後水に浸し更に料理に用ひる。

又紅土に鹽をまぜて泥狀になし、その中に家鴨の卵を漬けて約四五十日後に取出すと卵黃卵白共に凝結し、貯藏することが出来る。これを鰻鴨卵と云ふ。茹でて食べる。

17 調味料

ダシには乾鰻、貝柱、その他豚、鶏、家鴨の骨を使用する。

酢は以前は自家に於て製した。火箸を火

の中で眞紅に焼き、これを酒の入った瓶の中に数回くりかへして挿込み、そのまゝ保存して置くと酢が出来る。

食用油としては豚油、茶種油、土豆油、

胡麻油等を用いた。豚油を最も好む。豚肉の脂身を摘め、これを鍋の中で火にあぶつて溶かし、保存して置く。茶種油は茶の實よりとつた油で、瓶詰にして賣りに來た。

脚氣の者は豚の肝臓をこの油と共に煮て食べると效くと云ふ。又茶種に茶種油をかけて毎朝食すると身體が丈夫になると云ふ。

土豆油は落花生油である。胡麻油と共に製品を購入する。

この他調味料として茺荑、胡椒、姜、蒜等を用ひる。茺荑は天蘇羅のそへ物として、蒜は肉類、からすみ、豚の腸詰等と共に食す。胡椒は風邪をひいた時に、豆（豆で製した素麺）に不斷よりも多量にふり掛けて食すると効果があると云ふ。唐半子（紅燒魚（魚の料理の一種）、番留齋（唐辛味噌）、あるひは豆腐を油で煮める際等に使用する。姜は砂糖酢につけて天蘇羅の漬物とし、あるひは蛤の吸物の中にきざん

で入れる。

姜は娘痘と痘母の二種に分ける。娘痘は新生痘で九、十月頃より出はじめる。漬物にする。痘母は陳生痘である。これは一年中ある。産婦が産後一月の間に、これを胡麻油の中に入れ、豚肉や鶏と共に煮込んで食べると回復が早いと云ふ。痲痺（神經痛）にもよくきく。頭痛の際には火にあぶつた後頭に貼りつける。

18 味噌の作り方

味噌の味噌は主として漬物を漬けるために作られる。内地の如き味噌汁を作る風はない。

味噌では味噌は自家で製作する者が多い。味噌は清明節から端午節までの、春から初夏にかけての晴天の日に作つたものを最上とする。まづ茹でた白豆（白大豆）と糯米の玄米とを蒸して、大きな箆に薄くひろげ、この箆を幾度も天日に乾す。天候さへよければほと半日で軽く握つて固る程度になる。その時室内へ移して醗酵させる。暖かい室内にあつては殊更に幽室の必要は

なく、たゞ幾天の日に限り、笹の葉で豆の上を掩へばよいのである。

これから七日間は年の暮の縁の場合と同様に、産後まだ一月経たない做月内の女や、月の下りものでけがれてゐる女は、この仕事に携はることを禁じられてゐるばかりか、家中の者と共に嚴密（竹製の淺く扁平な床）の中を覗くことさへ忌むのである。もしもこの禁忌を破つた場合には司公（加持祈禱をなす道士）から黄色の呪符を受けて、けがれを祓はねばならない。

七日経てば微を生ずるから、これを又天日に乾し、一日三度づつ食事の前後に水を注いでよくかきませ、十日程繰返すと立派な麹が出来上る。これは漬物用に使用される。この味噌は豆腐と呼ばれてゐる。

19 醤油の作り方

味噌には白豆を使用するが、醤油には黒豆（黒大豆）を使ふ。麹を作るまでの工程は味噌の場合とかなりは異なるが、いよいよ麹が出来上ると鹽と水とを適當にまぜて、これを大きな甕の中に入れて天日に乾し、毎

朝竹の棒でよくかきまぜる。鯨鯨では鯨が醬油の質を左右すると云ひ、鯨は特に選擇して吟味される。

さて天候さへよければ、二十日もすると醬油が出来る。これを搗ひ上げて液をしぼりとる。液の中には○、○、○、○、○、○等の香味料や、飴、黒砂糖、甘草等を入れた袋を入れ、更に強い火力で煮つめ、殆ど液が十分の六位になり、鍋の周圍に鹽分の結晶を生ずるやうになつた時、箆の上に麻布をしき、液を濾すのである。醬油のことを豆油と云ふ。

糟は豆肺マメノハと稱し、これを乾燥させ、そのまゝ食鹽に供するが、時には豆腐や卵等と共に煮ることもある。

臺灣では醬油を副食物の煮炊きに使用することは殆どない。鹽が主に使用される。醬油は小皿に入れて食卓の前に置き、天婦羅、肉類、其の他の味附けに使用する。

20 鹽

昔鯨鯨に於ては、鹽は大溪口の鹽館に於

て購めた。例年舊曆の五月頃になると漬物や醬油を作るので、この頃大量に購入する。燒鮑を豚頭皮にすりこんで置くと長もちすると云ふ。

その他鹽は米と共に蒸ツマ、鹽米と稱し、呪ひに使用する。例へば娘が親の反對を押切つて嫁に行くやうな場合、娘が貧家を出た後から鹽米を投げかけると娘は將來不幸になると云ふ。惡鬼抜ひの行事にも使用する。甜糕アメカキ(砂糖を入れた模餅)を作る時にも蒸籠の脇に鹽米を置いてよく出来るやうに呪ひする。

21 砂糖

砂糖には氷糖ヒョウコウ、赤砂糖アカサトウ、貢白糖コウハク、白糖オシロイ、白糖

等の種類がある。氷糖は氷砂糖である。昔は一種の藥用として使用した。例へば梨を氷砂糖と共に煮つめて食べると咳が止まると云ひ、又鴉卵を茹で、氷砂糖を溶かした汁の中に入れて毎朝食すると身體にいいと云はれてゐる。赤砂糖は赤粗目である。貢白糖は三盆糖である。烏糖は黒砂糖のこと、これは風味があると云つて好む者もあるが、主として下層の者が多く愛用する。砂糖を特に多量に消費するのは清明節、盂蘭盆、冬至節、年の暮等である。清明節には鼠麴ネズミカ糕(母子草を入れて作つた模餅)、盂蘭盆には甜糕アメカキ、龜餅カメモチ(龜の型に作つた甘い模餅)、年の暮には甜糕アメカキその他を作り、このために使用する。又五月節には粽を作るが、その一年間に不幸のあつた家は粽を作らないので、親戚知友はその家に粽を贈る風がある。その反禮には砂糖を贈る例になつてゐる。

砂糖以外には麥芽膏(ヘイマツ)を使用する。行商人が賣りに来る。

22 漬物の種類

臺灣の漬物は主として鹽漬、味噌漬が多く、内地の如き淺漬に類するものは少ない。

豆乳アムとは豆腐の味噌漬である。豆腐に鹽をまぶして一晝夜そのままにして天日に乾し、これを二度繰返す。これがすめは一日蒸籠でよく蒸し、更に天日に乾して、水分が完全に蒸發して固くなるまで連日外へ出して乾すのである。最後にもう一度蒸し

直して、やうやく味噌につける段取になる。その場合には麴と鹽をそれ／＼茶碗に三と二の割合でまぜ、壺の中に重ねられた豆腐によくふりかけ、麴と豆腐とを交互に積重ねる。かうして四十日位経過すると豆乳が出来る。

この他大根をはじめ、胡瓜、冬瓜、大根を切乾にした菜脯などを鹽揉みにして味噌の中へつける。まだ若い胡瓜の皮をはいでつけたのは碧瓜（ビョウカ）と稱し、これはやはらかで口に入れるとすぐとろけ、一般には贅澤な漬物とされ、老人等に愛用される。皮をはがなくて漬けたものは磁瓜（ゼキカ）と云ふ。

かうして漬けた漬物は殆ど一年中貯蔵が出来、主として朝食の副食物として供される。鹽は上に皿等をかぶせ、屋外に置かれるが、天氣のよい日には瓶の蓋をのけて天日に當て、蟲がつかないやうに氣をつけ、濡手を入れないやうに注意する。又時にはこの味噌に豚肉等を入れ、煮物に使用される場合もある。

鹽漬には大根を切つて漬けた菜脯、芥菜を漬けた鹹菜、鹽を漬けた鹹豆、等を

があり、これらも一年位貯蔵することが出来る。

23 豆腐と菹

豆腐は商家より購めた。菹は水浸（スイシユ）と稱する。水浸粉を購入して、自家に於て作る。各種の形に作り、特に箸に巻いて糸で巻きつけて作る風がある。これらのものを食はねばならぬ特定の日はない。子供が種痘を受けた時には、鰯と豆腐とで汁物を作り、これを食べさせると効果があると云ふ。

24 鹽 辛

正月前に鹹鱈魚（ケンダウイシ）、鹹白魚（ケンハクイシ）（太刀魚）を買つて置き、正月で油漬いものを食べ過ぎて食慾のすまない時にこれを飯の菜にする。特に老人が好む。

特に自家に於てつける魚は加多仔（カダコ）鰯がある。この魚は鰯の出はじめのころに鹽に鹽け、これを蒜仔（サンサ）と共に飯の菜にする。

又飯と稻する夷鯛の一種を鹽漬にした魚が以前は支那から移入されてゐたことがあ

る。これも老人が好んで食べた。この他に鹹魚を鹽漬にすることもある。以上は主として老人のある家で作る。

25 滋 養 食

立冬の日は補冬（ボトウ）と稱して、この日家々では豚肉、鶏、家鴨等の肉を饗賓に食べて冬の寒さに備へた。又酒甜（ウツロイ）と稱する甘酒を作つて食べる家もある。酒甜は玄米を蒸してその中に紅糟（ベニカ）（酒を作る麴）をまぜて醗酵させる。この他に糯米の中に黒菜、干龍眼の肉、酒を混ぜてむした米糕（ミカウ）を作つた。この米糕だけは如何に貧しい家でも作つた。

この日始春期の男女子に對しては食補（シホ）を行ふのが例であつた。食補とは滋養物を食べることである。食補の食物としては鶏あるひは家鴨を紅糟と共に煮込んだもの、八種の藥を煎じた八珍（ハチン）、鶏を蒸しながらその液を茶碗にとつた鶏液（ケイ）等が使用される。鶏液は病後にも食べる。

26 食事の回数と主要食料

一日の食事は朝、晝、晩の三回に分食す

る。この他に日によつて間食を食べることがある。朝は漬物と粥で簡単にすませる。以前は贅食が最も御馳走であつたが、最近では外へ出て働く者が多くなつたので夕飯に御馳走を出す家が多くなつた。商家などは今でも贅食の時に一番御馳走を出す。

以前は贅食の主食に限り米飯を出し、副食品としては汁物一鉢の他に、四品の料理を調理して出した。夕食の主食は粥、副食品は贅食の残物及び簡単な料理を作つた。

下層の者は三回とも粥又は甘藷を混じた甘藷粥を食べ、普通の家でも以前は一日のうち一回は甘藷を混ぜた飯あるひは粥を食べた。副食品は朝は漬物、晝及び夕は野菜を主としたもの約三種位を調理する。

27 病人の食事

産婦に對しては産後一月間早く身體が回復するやうにと鶏酒麻油を作つて食べさせる。これは酒と胡麻油で鶏を煮込んだものである。この間は出来るだけ野菜を食べることをさけ、たゞ紅鳳菜と稱する野菜のみ胡麻油で煮めて食べることが出来る。

病人に對しては西國米（沙穀米）に醬油又は砂糖で味をつけ、これを煮て食べさせる。又大豆粉で製した豆食（豆菜麵）も食べる。老人及び幼児には麵線糊を作つて食べさせる。

幼児に對して母乳あるひはミルク等の不足する場合は、米を水にかけて後、それをつつて熱湯を注ぎ、それを食べさせることもある。これを米糊と云ふ。

28 間食

間食のことを點心と云ふ。主として午後三時頃と夜の十時頃に食べる。毎日常食はしない。湯粥が多い。味をつけない澄んだ粥である。この副食品は油氣の少ないあつさりしたものが多い。皮蛋（凍油に土と穀穀とを混ぜて陳つた中に家鴨の卵を漬けたもの）、鹹鴨卵（家鴨の卵を長時間醬油で煮込んだもの）の他に豆乳（豆腐に鹽をつけて天日で乾し、これを味噌の中に漬けたもの）、各種の漬物等がその主な副食品である。夜の點心は夏よりも多が多い。冬季の方が腹が餘計に空くと云ふ。

夏の點心には、綠豆粥（綠豆をまぜた甘い粥）、米糕粥（糯米に砂糖をまぜた炊いた粥）等の甘い粥の他に、落花生を砂糖湯の中に浮かして煮た豆仁湯、杏仁を白で碾きそれを氷糖と共に煮て製した杏仁茶等、主として甘いものが多い。

阿片吸食の老人は大低夜中の十二時頃に點心として清粥を食べる者が多い。このために主婦あるひは家人は火を起して用意せねばならない。

泊りがけの客に對しては夜點心を出すのが禮になつてゐる。清粥が多いが、饅頭等を外より取寄せることもある。この時客は茶碗の半分位を食べて後は残すのが禮儀であるとされてゐる。

29 雨の日の食事

雨が長く降り續くと、魚脯（乾魚）あるひは鹹菜干等自家に貯蔵してある材料を使つて食事は簡単にすませる。又雨の降る日を俗に燒酒天と稱し、酒好きな者は酒を飲む。

30 一人前の食量

一人前の食物の量を現はす言葉は別にな
いが、女の場合、幼児がまだ離乳しない間
は「食二人分」と言ひ、餘計に食べていい
ことになつてゐる。多いのは五杯位も食べ
ると云ふ。臺灣の飯茶碗は内地のより多少
大きい。

「大人食一勢、田仔食咬勢」と云ひ、
大人は一口で食べるものでも、子供が食べ
るとしても一口では食べきれない。大人と
子供とは口が違ふ。従つて子供が食物を
要求する時にはすぐやらねばならない。

一人前以上食ふ者を大食七と云ひ、小食
の者を猫仔食と云ふ。人一倍餘計に食べ
るくせに飽かない者をからかつて飯桶だと
云ふ。偏食することを揀食と云ふ。「瘦猴
賢燥水」といふ俗語がある。瘦せた猿はよ
く水を飲むと云ふ意で、瘦せた者はよく飯
を食ふと云はれてゐる。同類の語に「瘦田
賢燥水」と云ふ俗語がある。これは瘦田は
よく水を吸ふと云ふ意で、前句と同意義に
使はれてゐる。食物の選り好みをするとか

食になると云つてとがめる。又飯が食へな
くなるとも云ふ。

毎日の食事の分量に非常にへだたりのあ
る者に對しては「大細頓」だと云つてたし
なめる。

31 食事をする場所

食事は厨房に隣合せた棧案廳でするのが
普通である。點心はどこで食べても差支へ
ない。來客の場合は正廳でこれをもてな
す。下女は家族の食事がすんだ後、厨房で
立喰ひかあるひは低い椅子に腰掛け、食卓
なしで食事をする習慣になつてゐる。

商家の雇人の食事は主人の負擔で、四皿
一碗湯」と云ひ、皿數だけは最低四皿と、
お汁を一碗、三度の食事にし出す習慣になつ
てゐる。商家は贅食が一番御馳走である。

32 食卓

食事をする机を食飯卓と云ふ。食飯卓を
圍んで圓椅子に坐つて食べる。肉、鶏等の
骨は床下に捨てる。家族の多い場合には、
老人、男、女の順に分けて行ふ。従つて先

に食べる者は後の者のために食物を残さな
ければならない。子供は長椅子を机にし
て、主婦が茶碗の上に副食物を乗せてやつ
たり汁を掛けてやり、子供自身でお菜を取
ることは許されない。子供は低い竹椅子に
掛けて食べたりすることもある。

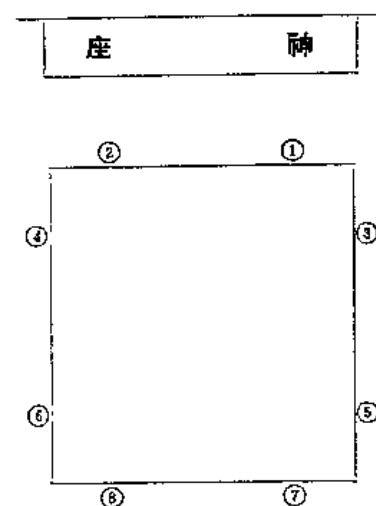
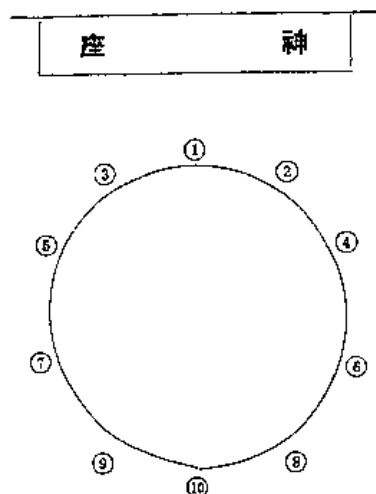
主婦や下女が老人や男子と同じ食卓につ
くことを許されてゐるのは、一年ただ一度、
大晦日の夜に限られてゐる。

客人は親疏の差によつても異なるが、先
づ主人と共に食事をなし、その後で家族の
者がその残りの食物を食べる。主婦が接待
することはない。ただ料理を選ぶのみであ
る。

これまで夫婦揃つて客に行くことは臺灣
ではあまりなかつた。

33 食事の座席

食卓につく順序は正廳の神座を中心とし
て考慮され、神座の前を大位と云ひ、ここ
には最年長の男子が坐はる。他の順序は大
位を中心にして決定する。



客人は大位に置く。昔は高齢者を尊重して、正客の上に置いたが、現在はそれにとらはれない。神座のない場合は正面が上座となる。

34 食物の分配

飯あるひは粥等の主食物の分配は特定の者がこれに當らず、家族が各自に随意に取る。釜は食卓の脇の臺の上にのせて置く。副食物は各自に分配せられず、すべて大鉢あるひは皿に入れ、これを食卓の上に並べて各自が取つて食ふ。

客に招かれた者でも、なるべく自分で主

食を盛るのが禮儀だとされてゐる。たとへ主人からすすめられても断らなければならぬ。

35 禁食

男女とも十六歳になるまでは魚卵、鶏あるひは家鴨の血、鶏脚と鴨脚を食べることを忌む。魚卵を食べると算数が出来なくなり、鶏や家鴨の血を食べると結婚式の際に顔が赤らむと云ふ。鶏脚、鴨脚を食べると筆を持った時に手がふるへると云ふ。

焦飯あるひは焦げた米粉、麵類等は幼児が食べると緩到死になると云ひ、大人がこ

れを食べる。緩到死とは死ぬまでのろのろすると云ふ意である。

牛肉を食べることを忌む。

最近では豚肉不足のため家庭によつては食べるやうになつた。一月九日の天公生の前三日間は、肉類を一切断ち、菜食する。

紅鳳菜は夕食にこれを食べることを忌む。特に朝食の菜として食べるのが最もよいとされてゐる。

36 食事の方法

食事をしているところを人に見られるのを嫌ふ風はない。子供などはよく戸口に立つて茶碗と箸を持ったまま食べたりの普通の光景である。下流の家では大人でも夕刻などは明るい戸口に出て、立つたり、あるひは低い椅子に腰掛けて食事をする。

客寄な者は食べる碗だけを出して、他の碗には蓋をして、他人に見られないやうにすると云ふ。「一碗食」「一碗蓋」と云ふ俗語