

台語烹調動詞 ê 義素分析

李淑鳳

台南大學國語文學系碩士班（台語組）

台語內底 ê 烹調動詞非常精采豐富，充分表現出台語詞彙 ê 豐富以及動作描述 ê 幼路程度。Chia-ê 烹調動詞 tī 煮食 ê 空課上會使講是各司其職，往往是 bē 用得任意替換 ê。本文蒐集台語當中 ê 烹調動詞，將 in 歸納做全一個「語義場」(Semantic Field) ê 語詞，利用「義素分析法」(Componential Analysis) 進行義素 (Semantic Features) ê 分析，進一步觀察 chia-ê 烹調動詞之間共同 ê 語義成分 kap 無全 ê 語義成分，正確掌握詞義，提供咱 tī 語言使用 ê 時做出正確、適當 ê 運用，mā-thang 提供教學上 ê 應用。本文就「加熱煮熟 ê 方法」 kap 「二次加熱 ê 方法」這 2 類 ê 烹調動詞進行討論。語料是以《日台新辭典》、《廈門音新字典》 kap 《台日大辭典》所收錄 ê 詞條為主，進一步配合筆者成長 ê 台南縣以及就近 ê 台南市 ê 用語，整理出 40 個烹調動詞進行義素分析。

關鍵字詞：烹調動詞 義素分析 語義場 義位 二元對立

1. 研究動機 kap 研究方法

台語內底有一組數量 bē 少 ê，有關煮食 ê 時所使 ê 烹調動詞。比論講：piak (焗)¹、choàⁿ (煎)、kún (火君)、sáh (爇)、khòng (炕)、tīm (火朕)、chhèng (蒸)、hong (封)、chhoe (炊)、hip (翕)……等等，非常 ê 濟，表現出台語詞彙 ê 豐富以及動作描述 ê 幼路，也反映出台灣人飲食文化 ê 發達。Chia-ê 烹調動詞 tī 煮食 ê 空課上會使講是各司其職，往往是 bē 使得任意替換 ê。親像過年時仔愛「chhoe (炊) 粿」，粿攏用「chhoe」ê，m̄ 是用「chú (煮)」ê，mā m̄ 是用「sáh (爇)」ê；冷去 ê 粿會使 koh 「liū (脷) hō 燒」來食，m̄-koh 無人 teh 講 kā 粿「thng (燙) hō 燒」。Chia-ê 烹調動詞有 ê tī 詞

¹ 為著避免漢字 ê 爭議，本文所有 ê 烹調動詞攏使用白話字來書寫。但是顧慮一般讀者 ê 閱讀習慣，會 tī 白話字 ê 後面標記漢字；所使用 ê 台語漢字，原則上根據《台日大辭典》ê 用字，若是該辭典無收錄 ê，以筆者個人 ê 用字習慣來標寫。

義上 ê 區別真正微妙，真容易混亂去，所以，筆者認為有充分 ê 必要性，將這組數量濟濟 ê 烹調動詞做一個義素 ê 分析，以掌握正確ê詞義，達到正確、適當 ê 語言使用，mā-thang 提供教學上 ê 運用。

本文蒐集台語當中 ê 烹調動詞，將 in 歸納做全一個「語義場」² (Semantic Field) ê 語詞，利用「義素分析法」³ (Componential Analysis) 進行義素⁴ (Semantic Features) ê 分析，進一步觀察 chia-ê 烹調動詞之間共同 ê 語義成分 kap 無全ê語義成分，科學 tèk、客觀 tèk 去界定每一個烹調動詞 tī 「烹調行爲」這個詞義類屬中正確 ê 指涉，也 thang 比較 chia-ê 烹調動詞互相 ê 關係。

Tī 分析 ê 過程，首先，配合烹調動詞 ê 烹調對象物，抑是烹調方式，分別以「動賓」抑是「動補」 ê 形式列出詞組，thang 好確認台語內底到底有啥物款 ê 烹調動詞。M̄-koh，因為估計數量真濟 ê 關係，tī chia 會排除一寡屬tī 刀工 ê 部份，親像是：chhiat (切)、chām (斬)、tok (剁)……等等，iáu-koh 有noá (搥)、teh (壓)、géng (研)……這類屬 tī 製作過程 ê 動詞、以及親像 ian (煙)、hun (燻)……等等煮熟了後 chiah koh 加工調味 ê 工夫 ê 部份，另外親像 sīⁿ (鼓) 這寡免經過加熱就會使由生變做熟 ê 方法 mā 無 khng tī 本文 ê 討論範圍內底。本文 kan-taⁿ beh 探討 hia-ê 「加熱煮熟」 kap 「二次加熱」 ê 烹調動詞。

本文所分析 ê 烹調動詞 ê 語料來源有 4 個：1) 《日台新辭典》⁵、2) 《廈門音新字典》⁶、3) 《台日大辭典》⁷、4) 台南縣、市語料。這 3 本辭典攏是khah早期 ê 台語辭典，收錄 ê 詞條真豐富，khah 完整保留著台語 ê 詞彙。另外，本文也 tī 台南縣、市進行詞彙調查，算是補充，同時也 thang 確認這 3 本辭典內底烹調動詞 ê 詞義 ê 說明，進行義素 ê 抽出 kap 分析。

2. 義素分析法

詞 ê 意義單位 tī 詞彙學稱為「義位」，義位是詞 ê 語義基本單位，對義位進行分析所得著 ê 最小 ê 語義區別特徵就是「義素」。(王寧&周曉麗，1998)「義素分析法」也就是將一個義位 ê 意義內容，koh 詳細分出組成 ê 成分。比如講「死亡」這個詞會使分出〔生命〕 kap 〔終止〕 這 2 個義素。義素分析 ê 基本方法是對比 ê 方法，就

²「語義場」又稱「詞義場」，簡稱「義場」。Tī 詞義上有類屬關係ê 詞集合做伙所形成ê聚合體就是語義場。全一個語義場是指語義中具備共同語義特徵ê義位集合，它是義位做爲單位所形成ê系，語義場就是由含有某一個共同義素ê義位構成ê語義系列。全一個語義場內ê義位因爲共同義素ê存在互相會得連接做伙，同時也因爲無全義素ê存在產生互相ê區別。

³「義素分析法」就是將一個義位ê意義內容，koh詳細分出組成ê成分。詳細會tī 第 2 節做討論。

⁴義素是構成詞義最小ê意義單位，也就是詞義ê區別特徵。(黃伯榮《現代漢語》)

⁵衫房之助編，1904，啓文社。

⁶甘爲霖 (William Campbell)，1913，台灣教會公報社。

⁷小川尚義編，1931，台灣總督府。

是將有某一種關聯 ê 一組詞，也就是全一個語義場 ê 詞 kā khng 做伙，就意義來進行比較，抽出會得 thang 提供這組詞互相區別 ê 語義特徵，也就是「義素」。透過分析義素，咱會 tàng 掌握詞個別 ê 語義構成，也會 tàng 說明詞 kap 詞之間 ê 語義關係，親像是同義、反義、多義抑是上、下義關係。義素分析 tī 方法上一般 tèk 是照下面三個程序來進行：

- 1) 確定所分析義位 ê 範圍。(同類 ê 事物現象才具備可比較性)
- 2) 採取對比 ê 方法，分析一組語詞 ê 共同語義成分 kap 無全 ê 語義成分。
 比如，咱會使將「查甫／查某／查甫囡仔／查某囡仔」這組詞列做對比詞，進一步分析出〔男性 成年 人類〕這 3 個義素。
- 3) 描寫分析結果。

透過「二元對立」⁸ ê 原則，用「矩陣」來描寫這組詞之間 ê 意義關係：

義素 \ 對比詞	查甫人	查某人	查甫囡仔	查某囡仔
人類	+	+	+	+
男性	+	-	+	-
成年	+	+	-	-

進行義素分析 ê 結果描寫除了頂面 ê 矩陣描寫 ê 方式以外，也會使用條列式 ê 方式來描寫分析 ê 結果：

- 查甫人 : [+男性 +成年 +人類]
 查某人 : [-男性 +成年 +人類]
 查甫囡仔 : [-成年 +男性 +人類]
 查某囡仔 : [-成年 +男性 +人類]

義素分析法將義位 ê 內容 kā 分解、形式化，幫贊咱 khah 會得 thang 一目了然、khah 客觀 tèk、科學 tèk 去指出某詞 kap 某詞之間語義成分 ê 異同，方便咱掌握語詞 ê 正確運用。面對為數 bē 少 ê 台語 ê 烹調動詞，相信無論是教學者抑是學習者，攏有真 oh 去精準掌握、區別意義 ê 感慨。Tng-tong 咱 phah 開辭典 beh 去查 chia-ê 語詞 ê 意義 ê 時，通常只會當了解著單一 ê、個別 ê 語詞意義，真 oh 去掌握 ham 全一個「語義場」ê 語詞之間 ê 異同，連帶 mā 影響咱 tī 語言使用做替換或者是選項 ê 運用。這個時陣「義素分析法」會當 thang 彌補這款 ê 欠缺，提供咱 khah 客觀、khah 具體 ê 意義成份，歸納全一個語義場 ê 語詞之間語義 ê 異同，幫贊咱 tī 使用上做判斷 ham 選擇。

當然，義素分析法也有它 ê 缺點；因為「意義」是一個開放 ê 系統，teh 設定義

⁸「二元對立」指「非此即彼」ê 關係，以 +kap- 表示。+kap- 只適用 tī 有對比關係 ê 一系列 ê 義位，若 m̄ 是對比關係 ê，會使省略。比如：「電火」=〔使用電能、發光、用具〕。

素 kap 分析義素 ê 時，無仝人會有無仝款 ê 理解，致使所設定 ê 義素 ê 內容、項目 ê 濟少，免不了會有精差，往往表現出 khah 主觀性 ê 一面，為著 beh 加減挽救這個缺失，筆者除了同時參考 3 本辭典 ê 詞義說明以外，一方面也針對這 40 個烹調動詞盡量列出可能抽出 ê 義素項，對 30 位台語母語者進行「義素認知」 ê 調查，才按調查結果來選定義素，並且儘量採納有相當共識 ê 項目，這是因為義素分析講求 ê 是愛達到簡單、明瞭，儘量使用 khah 少 ê 義素為原則。

3. 台語內底 ê 烹調動詞

根據《文化與傳播》（汪琪，1982）的統計，中國字當中形容煮食 ê 方法 ê 字有 52 個；比如：煎、炒、煮、炸、蒸、燉、熬、燴、鹵、悶、溜、燒、爆、灼、焗、滾、醃、燻……等等。若按呢，台語內底到底有幾個烹調動詞？受限篇幅 ê 關係，本文無 beh 討論部分關係刀工以及調味方法等等 ê 動詞，kan-taⁿ beh 就「加熱煮熟 ê 方法」 kap 「二次加熱 ê 方法」這 2 類 ê 烹調動詞進行討論。語料是以《日台新辭典》（以下稱做《日》）、《台日大辭典》（以下稱做《台》） kap 《廈門音新字典》（以下稱做《廈》）所收錄 ê 詞條為主，進一步配合筆者出世兼成長 ê 台南縣以及就近 ê 台南市 ê 用語，整理出下面 40 個烹調動詞：

表 1. 本文台語烹調動詞 ê 語料來源

âng-sio (紅燒) ⁹	au (坵)	būn (悶)	cháh (炸)	chà ⁿ (炸)	chhá (炒)	chhék (搨)	chhèng (蒸)
《日》 《廈》 《台》 台南縣市	台南縣市	《廈》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》	《台》 台南縣市 ¹⁰	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《台》 台南縣市	《台》 台南縣市 ¹¹
chi ⁿ (煎)	chià (炙)	chian (煎)	chiá ⁿ -sio (淡燒)	choà ⁿ (煎)	chhoe (炊)	chú (煮)	gô (熬)
《日》 《台》 台南縣市	《廈》	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《台》	《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《廈》 台南縣市

⁹ 「sio」做烹調動詞時無法度單獨使用，必須 kap 某種烹調方式做結合，產生 ê 烹調動詞有「chiáⁿ-sio」 kap 「âng-sio」2 個，所以 tī chia 將這 2 個詞分開處理。

¹⁰ 《廈》有收「chàⁿ」這個詞，m̄-koh 無做烹調動詞使用：「chàⁿ-jit, chiū sī táp-á-kú lài phák-jit ê ì-sù。」（頁 768）。

¹¹ 《日》有收「chhèng」這個詞，m̄-koh 無做烹調動詞使用：「匂いを移す。（過芳味）」（頁 355）。

hang (烘)	hip (翕)	hong (封)	khian (揸)	kho (鬪)	khòng (炕)	kûn (火君)	liū (脬)
《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《台》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《台》	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《台》 台南縣市 ¹²	《日》 《廈》 《台》 台南縣市
lò (鹵)	oe (鍋)	oe (煨) ¹³	phāu (燴)	pek (焗)	pheng (烹)	piak (焗)	pōe (焙)
《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《台》 台南縣市	《廈》	《日》	《日》 《廈》 《台》	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《廈》 《台》 台南縣市	《廈》 《台》 台南縣市
pû (炆)	phû (浮)	sáh (爍)	siap (火㗎)	tīm (火朕)	thng (燙)	thng (燙)	tūn (燉)
《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《台》 台南縣市 ¹⁴	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《廈》	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《日》 《台》 台南縣市	《日》 《廈》 《台》 台南縣市	《廈》 《台》 台南縣市

本文所 beh 探討 ê 這 40 個烹調動詞有 ê 是同時收錄 tī 《日台新詞典》、《台日大辭典》 kap 《廈門音新字典》這 3 本辭典 nih，有 ê 是單獨出現 tī 其中一本，抑是其中兩本 nih，最後 iáu-koh 有加入筆者 tī 台南縣、台南市做田野調查所得到 ê 語料¹⁵。

為著方便理解，配合 hit 個烹調動詞 ê 烹調對象物，抑是烹調方式，分別以「動賓詞組」抑是「動補詞組」ê 形式，按照羅馬字母 ê 順序列出下面 ê 詞組：

1) âng-sio (紅燒)

「âng-sio pih」(紅燒鱉)、「âng-sio iūⁿ-bah」(紅燒羊肉)、「âng-sio môa」(紅燒鰻)

2) au (焗)

「au chhài-bóe」(焗菜尾)

¹² 《廈》有收「kûn」這個詞，m̄-koh 無做烹調動詞使用：「hé chhèng-chhut, phang-chhàu ê khi; sio ê hé-ian.」(頁 371)。

¹³ 「oe」tī 《台日大辭典》kap 《廈門音新字典》所收錄 ê 詞義有真大 ê 出入：《台》做「土鍋で煮る(用狗母鍋chú)」；《廈》做「火灰內teh pù」，而且，ù 漢字 ê 使用看起來 mā 感覺是無全概念：《台》寫做「鍋」；《廈》寫做「煨」，所以本文 ká 分做兩個詞處理。

¹⁴ 《廈》有收「phû」這個詞，m̄-koh 無做烹調動詞使用：「phû-phû, phû-chhúi, phû-piò, phû-phû iô-iò; khek-phû, phû-tāng.」(頁 589)。

¹⁵ 田野調查 ê 部分，特別愛感謝張屏生老師 ê 指導。

- 3) bŭn (悶)
「bŭn pŋg」(悶飯)、「bŭn tāu-á」(悶豆仔)
- 4) cháh (炸)
「cháh ke」(炸雞)、「cháh hê-ôan」(炸蝦丸)
- 5) chàⁿ (炸)
「chàⁿ pèh-chhài」(炸白菜)、「chàⁿ ke」(炸雞)
- 6) chhá (炒)
「chhá bí-hún」(炒米粉)、「chhá thô-tāu-jîn」(炒土豆仁)
- 7) chhék (搨)
「chhék mī」(搨麵)、「chhék bí-hún」(搨米粉)
- 8) chhèng (蒸)
「chhèng iû-pŋg」(蒸油飯)、「chhèng han-chû」(蒸蕃薯)
- 9) chiⁿ (煎)
「chiⁿ hî」(煎魚)、「chiⁿ bah」(煎肉)、「chiⁿ tiⁿ-kóe」(煎甜粿)
- 10) chià (爇)
「iû-chià-kóe」¹⁶ (油爇粿)
- 11) chian (煎)
「chian hî」(煎魚)、「chian ah-nŋg」(煎鴨卵)
- 12) chiáⁿ-sio (淡燒)
「chiáⁿ-sio pèh-hî」(淡燒白魚)
- 13) choàⁿ (煎)
「choàⁿ bah-iû」(煎肉油)、「choàⁿ ti-iû」(煎豬油)
- 14) chhoe (炊)
「chhoe ke-nŋg-ko」(炊雞卵糕)、「chhoe kóe」(炊粿)
- 15) chú (煮)
「chú pŋg」(煮飯)、「chú chhài」(煮菜)、「chú thng」(煮湯)
- 16) gô (熬)
「gô han-chû-thŋg」(熬蕃薯糖)
- 17) hang (烘)
「hang hî」(烘魚)、「hang mī-pau」(烘麵包)、「hang bah」(烘肉)
- 18) hip (翕)
「hip iû-pŋg」(翕油飯)、「hip sèk-sèk」(翕熟熟)

¹⁶ 這是一個名詞詞組，「chià」tī 《廈》做「chiⁿ-iû」ê 意思，顯明是一個烹調動詞，所列出 ê 詞例是「iû-chià-ké」(油爇粿)，除了這個名詞詞組，筆者 chhōe bē 出其他 ê 「動賓詞組」抑是「動補詞組」。另外，「iû-chià-ké」ê 來源，有 ê 學者有無全 ê 解釋，親像周長楫認為「iû-chià-kóe」原來是 ùi 「iû-chā-kóe」來 ê ，「chā」這個動詞因為連讀語音變化，插入「i」介音了後才成做「iû-chià-kóe」(《TLPA改良式音標入門》，2005，頁95)。

- 19) hong (封)
「hong ti-kha」(封豬腳)、「hong ke」(封雞)、「hong ah」(封鴨)
- 20) khiàn (揸)
「khiàn iû-chhang」(揸油蔥)、「khiàn-phang」(揸芳)
- 21) kho (𤄎)
「kho sio」(𤄎燒)
- 22) khòng (炕)
「khòng bah」(炕肉)、「khòng chhài-thâu」(炕菜頭)、「khòng ti-kha」(炕豬腳)、「khòng tê」(炕蹄)、「khòng han-chû」(炕蕃薯)、「khòng tô-iô」(炕土窯)
- 23) kûn (火君)
「kûn bah」(火君肉)、「kûn han-chû-kho」(火君蕃薯箍)
- 24) liū (脬)
「liū mī-pau」(脬麵包)、「liū pau-á」(脬包子)、「liū tiⁿ-kóe」(脬甜粿)
- 25) ló (鹵)
「ló sék-hî」(鹵熟魚)、「ló n̄ng」(鹵卵)、「ló bah」(鹵肉)
- 26) oe (鍋)
「oe ti-bah」(鍋豬肉)、「oe pau-hî」(鍋鮑魚)、「oe ti-kha」(鍋豬腳)
- 27) oe (煨)
「oe han-chû」(煨蕃薯)
- 28) phāu (燻)
「phāu mī」(燻麵) 「phāu bí-hún」(燻米粉)
- 29) pek (焗)
「pek jiū-hî」(焗鯪魚)、「pek mī-pau」(焗麵包)、「pek kóe」(焗粿)、「pek koaⁿ」(焗干)
- 30) pheng (烹):
「pheng iū」(烹油)、「pheng hî」(烹魚)、「pheng ka-tang-ke」(烹茄苳雞)
- 31) piak (焗)
「piak bah」(焗肉)、「piak tāu-á」(焗豆仔)、「piak chhek-chiáu-á-pa」(焗雀鳥仔粿)
- 32) pōe (焙)
「pōe thô-tāu」(焙土豆)、「pōe gēng-gēng-koaⁿ」(焙龍眼干)、「pōe sio」(焙燒)
- 33) pû (炆)
「pû bê」(炆糜)、「pû han-chû」(炆蕃薯)、「pû lák-chí」(炆栗子)
- 34) phû (浮)
「phû hî-phiō」(浮魚鰓)、「phû bah-pōe」(浮肉皮)、「phû íⁿ-á」(浮圓仔)、「phû hî-keⁿ」(浮魚焗)
- 35) sáh (燂)
「sáh bé-khí-tāu」(燂馬齒豆)、「sáh ke」(燂雞)、「sáh ke-n̄ng」(燂雞卵)、「

- 「sáh bah」(爍肉)、「sáh tek-sún」(爍竹筍)、「sáh han-chû-hiòh」(爍蕃薯葉)
- 36) siap (火L)
- 「siap bah」(火L肉)
- 37) tīm (火朕)
- 「tīm tí-tō」(火朕豬肚)、「tīm nāng」(火朕卵)、「tīm ke」(火朕雞)、「tīm phng」(火朕飯)、「tīm sio」(火朕燒)、「tīm pó」(火朕補)
- 38) thng (燙)
- 「thng chhài」(燙菜)、「thng jiū-hî」(燙鱓魚)
- 39) thng (燙)
- 「thng sio」(燙燒)、「thng chhài」(燙菜)
- 40) tūn (燉)
- 「tūn ke」(燉雞)、「tūn bah」(燉肉)、「tūn sio」(燉燒)

4. 台語烹調動詞 ê 義素分析

4.1 詞義 ê 分類

因為大部分 ê 辭典攏是針對該語詞做單一性 ê 詞義描述 ê 緣故，一般 tèk 無去考慮 kap 其它詞義相近 ê 語詞之間 ê 差異性 ê 描述，所致咱真 oh 得 thang 對某一個烹調動詞 ê 詞義看出來它 kap 另外一個詞義相近 ê 動詞之間 ê 異同；舉一個例來講，《台灣閩南語辭典》(董忠司，2001)所收錄 ê 「tūn」(燉)：【用小火慢熬煮】(頁 1399)；「kún」(火君)：【食物放在水裡長時間熬煮】(頁 699)，這 2 個詞就真 oh 看出精差 ê 所在，所以咱需要抽出 koh-khah 精密 ê 義素來進行比對。甚至，無全辭典對全一個詞 ê 詞義說明是有出入 ê，比如「tūn」tī 《台》是講【とろ火でぐつぐつ長く煮る(用文火 táuh-táuh-á chú 真久)】(下卷，頁 387)，筆者 ê 語用習慣 mā 是全款意思，並無需要隔水料理；m̄-koh tī 《台灣話大辭典》(陳修編，1991)是講【料下鍋隔水，以文火煮到爛】(頁 1930)，詞義明顯有出入。因此，對台語母語者進行義素 ê 認知調查以確認正確 ê 詞義也有絕對 ê 必要性。

Tī 進行義素分析進前，先將頂面所列 ê 40 個烹調動詞按照 in ê 語義進行分類，以縮小比較 ê 範圍。其中有幾個動詞是跨類組 ê，親像 chàⁿ (炸)，因為它同時有「khng 落滾水內底快速 lā 一下」kap「khng 落滾油內底快速 lā 一下」2 個義位，所以會使分別列 tī B 類組 kap G 類組，按呢 ê 詞會 tī 詞 ê 後面加上數字 1、2 做為跨類組 ê 區別，比如 siap₁、siap₂；chàⁿ₁、chàⁿ₂……等攏是。下面就將面頂 ê 40 個烹調動詞，分做以下 9 個類組¹⁷：

¹⁷ 事實上就詞義進行類組分類時，加減就有 chham 入一寡主觀分類標準，筆者相信無全人，抑是用無全款角度切入時，會有無全款分類結果。本文會 tiàm 附錄所在將這 40 個烹調動詞義素分析結果描寫全部列出來，拍散分類，提供開放式比較運用。

- A組：chian/ chhá類：chian (煎)、chhá (炒)、siap₁ (火L)、khian (揸)、pheng₁ (烹)
 B組：cháh/ chíⁿ類：cháh (炸)、chíⁿ (煎)、phû₁ (浮)、chàⁿ₁ (炸)、phāu (燴)、
 chià (炙)、pheng₂ (烹)
 C組：pōe/ piak類：pōe₁ (焙)、piak₁ (焗)、pek₁ (焗)、choàⁿ (煎)
 D組：lór/ hong類：chiáⁿ-sio (淡燒)、âng-sio (紅燒)、lór (鹵)、hong (封)、gô (熬)
 E組：chú/ kûn類：chú (煮)、kûn (火君)、oe (鍋)、pû₁ (炆)、au (坵)、khòng₁ (炕)、
 tūn (燉)、tīm (火脰)、phû₂ (浮)
 F組：hip/ bûn類：hip (翕)、bûn (悶)、pheng₃ (烹)、chhèng (蒸)、chhoe (炊)
 G組：sáh/ thng 類：sáh (爍)、thng (燙)、chàⁿ₂ (炸)、siap₂ (火L)、chhék (搥)
 H組：hang/ pû類：hang (烘)、pû₂ (炆)、khòng₂ (炕)、oe (煨)、piak₂ (焗)、
 pek₂ (焗)
 I組：liū/ thng 類：liū (脰)、thng (燙)、kho (焗斗)、chàⁿ₃ (炸)、pōe₂ (焙)

4.2 類型別義素分析

義素抽出 ê 作業當然免不了主觀性 ê 切入角度，也就是講，無仝 ê 人所抽出 ê 義素項別以及數量就可能無仝，為著 beh 儘量顧及客觀面，本文配合田野調查，利用「台語烹調動詞義素認知調查表」¹⁸來對每一組烹調動詞 ê 義素項做設定。M̄-koh 真遺憾 ê 是，辭典內底所收錄 ê 烹調動詞 ê 詞條，有 bē 少個差不多是「死詞」 ah，親像「siap」(火L) 這個收錄 tī 《廈》 ê 詞條，筆者所訪談 ê 30 位受訪者攏無使用、或者是聽過人使用 ê 經驗。《廈》當時 ê 發音人林錦生 kap 陳大鑼先生攏是台南人，筆者所訪談 ê 30 位受訪者也攏是台南縣市 ê 人，顯見有一寡詞彙已經失落去 ah。這類 ê 詞本文只會當就辭典 ê 解說進行義素 ê 抽出 kap 分析。

以下就這 9 類組 ê 烹調動詞，分類進行義素分析：

A組：chian/ chhá 類：chian / chhá / siap₁ / khian / pheng₁

義素 / 對比詞	chian (煎)	chhá (炒)	siap ₁ (火L)	khian (揸)	pheng ₁ (烹)
烹調行爲	+ ¹⁹	+	+	+	+
下油	+	±	+	+	+
捷 lā	-	+	-	+	-
食物本身完整	+	-	+	-	+
特定 ê 對象物	-	-	-	+	-

¹⁸ 針對本文台語烹調動詞義素認知調查所做「台語烹調動詞義素認知調查表」kap 受調者資料，因為篇幅限制ê關係無khng 入本文ê 附錄。

¹⁹ 本文以「+」表示「是；有」；「-」表示「m̄是；無」；「±」表示「無一定是；無一定有」。

根據頂面 ê 義素 ê 分析，這組烹調動詞共同的語義成分是〔+下油〕，下面是分析 kap 比較：

1) chian (煎) kap chhá (炒) ê 比較：

chian : 〔-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲〕

chhá : 〔-特定 ê 對象物 -食物本身完整 +捷 lā ±下油 +烹調行爲〕

「chhá」無一定愛下油，比如「chhá土豆」、「chhá栗子」ê 時是 tī 沙仔內面 teh chhá ê，所以 tī 〔下油〕這個義素頂面是呈現〔±〕ê。

「chian」無需要捷 lā，「chhá」著需要捷捷 lā。所以咱會講「chhá 土豆」bē 講「chian 土豆」，因為土豆需要捷捷 lā；若是「chian 卵」kap 「chhá 卵」正是因為有捷 lā kap 無捷 lā ê 精差，致使料理好 ê 卵，無論看起來抑是食起來攏完全無相 siàng。同時也因為是 m̄ 是有捷 lā，會影響食物 tī 烹調過程 ê 完整，捷 lā 就容易破壞食物 ê 完整，所以咱若無想 beh 食碎 iâm-iâm ê 鹹粿，咱就愛用「chian」ê，m̄-thang 用「chhá」ê。

另外，「chian」要求食物本身有相當 ê 完整性，若是食物本身是幼幼、細細 ê，抑是切 kah 幼幼、碎碎 ê，按呢就無需要去顧慮烹調過程愛保持完整，當然就會使用「chhá」ê，m̄ 免用「chian」ê。親像講米粉，本身就是幼幼、無完整 ê，所以咱會講「chhá 米粉」bē 講「chian 米粉」，「chhá 飯」mā 全款。Koh 比如講魚脯 á，mā 是細細 ka 隻 á，所以一般 tèk 是用「chhá」ê，m̄-koh 有 ê 魚脯真大隻，這陣就會使講做「chian 魚脯」，《日》就有收「chian 魚脯」這個詞條。

2) chian (煎) kap pheng₁ (烹) ê 比較：

pheng₁ : 〔-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲〕

這 2 個詞會使看做是「同義詞」。「chian 魚」mā 會使講做「pheng 魚」。

3) khiàn (擿) kap 其他 4 個詞 ê 比較：

khiàn : 〔+特定 ê 對象物 -食物本身完整 +捷 lā +下油 +烹調行爲〕

「khiàn」是唯一 tī 烹調對象物是〔+特定 ê 對象物〕ê，只適用 tī 押味 ê 芳料這類 ê 特定對象物。親像：「khiàn 蔥頭」。另外，「khiàn」物件一定愛捷 lā。

4) siap₁ (火) kap chian (煎) kap pheng₁ (烹) ê 比較：

siap₁ : 〔-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲〕

「siap₁」tī 《廈》有：「chian bah, ēng iû chú mih」ê 解釋。Ùi chia 看起來，「siap₁」kap 「chian」ê 詞義並無精差，會使看做是「同義詞」。「chian 肉」會使講做「siap 肉」；「siap 肉」也會使講做「pheng 肉」。

B組：cháh/ chíⁿ 類：cháh/ chíⁿ/ phû₁/ chàⁿ₁/ phāu/ chià/ pheng₂

義素 / 對比詞	cháh (炸)	chí ⁿ (煎)	phû (浮)	chà ⁿ ₁ (炸)	phāu (燻)	chià (炙)	pheng ₂ (烹)
烹調行爲	+	+	+	+	+	+	+
大量 ê 滾油	+	+	+	+	+	+	+
kō 粉	+	±	-	±	-	-	-
快速	-	-	-	+	+	-	-
特定 ê 對象物	-	-	+	-	+	+	-

這組烹調動詞攏愛用 khah 濟 ê 油，而且是高溫 ê 滾油來料理食物，〔+大量 ê 滾油〕是這組動詞共同 ê 語義成分；in 中間無全 ê 所在分別是：

1) cháh (炸) kap chíⁿ (煎) ê 比較：

cháh：〔-特定 ê 對象物 -快速 +kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

chíⁿ：〔-特定 ê 對象物 -快速 ±kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

「cháh」 kap 「chíⁿ」無全 ê 是，「cháh」是愛 tī 食物頂頭 kō 粉 ê 方式；「chíⁿ」就無這欸限制，kō 粉抑是無 kō 粉攏會使講是 chíⁿ。像講「chíⁿ甜粿」一般會 kō 麵粉糊，若是「chíⁿ花枝丸」就無 kō 粉。

2) phû₁ (浮) kap cháh (炸) ê 比較：

phû₁：〔+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

「phû」ê 物件免 kō 粉，但是 beh 「phû」ê 食物必須是本身重量真輕會得浮 tiàm 油頂 ê，親像「魚鱗」；抑是下落去油鼎料理了後食物本身 ê 重量會減輕，浮起來油頂 ê，比如講「肉皮」。

3) chàⁿ₁ (炸) kap phāu (燻) ê 比較：

chàⁿ₁：〔-特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

phāu：〔+特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

「chàⁿ」 kap 「phāu」是這組詞內底唯一 tī 烹調時間上是〔+快速〕ê，也就是講將食物「快速過油」ê 一種烹調方式。「phāu」一般是指 kā 麵、米粉等麵食類 khng tī 「麵chhék-á」內底 khng 落去油 nih chàⁿ ê 一款料理方式。

4) chià (炙) kap pheng₂ (烹) ê 比較：

chià：〔+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

pheng₂：〔-特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

「chià」 kap 「pheng₂」只精差 tī 「chià」有烹調對象物 ê 限制，只適用 tī 「iù-chià-kóe」。

C組：pōe/ piak 類：pōe₁/ piak₁/ pek / choàⁿ

義素 / 對比詞	pōe ₁ (焙)	piak ₁ (焗)	pek ₁ (焗)	choà ⁿ (煎)
烹調行爲	+	+	+	+
下油	-	±	±	-
將食物料理到 ta	+	+	+	+
會溶出油脂 ê 食物	-	+	+	+

這組烹調動詞共同 ê 義素項是攏愛〔+將食物料理到 ta〕，其他無全 ê 所在分別是：

1) piak₁ (焗) kap pek₁ (焗) ê 比較：

piak₁ : 〔+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta ±下油 +烹調行爲〕

pek₁ : 〔+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta ±下油 +烹調行爲〕

「piak₁」 kap 「pek₁」會使看做是「同義詞」。攏是以有油 sian ê 食物做爲烹調對象物，一般是肉類，若像「筍仔」、「菜頭」這款 bē 出油 ê 物件就無適用。

2) pōe₁ (焙) kap piak₁ (焗)、pek₁ (焗) ê 比較：

pōe₁ : 〔-會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta -下油 +烹調行爲〕

「pōe」是免 khng 油 ê 烹調方式，親像「pōe 土豆」就 bē 使 khng 油，利用鼎 ê 熱度將土豆 ta-ta chhá 到熟；「piak₁」 kap 「pek₁」愛看烹調 ê 對象物來決定是 m̄ 是愛 khng 油，像講豬肉，本身就會出油所以會使 ta-ta piak、ta-ta pek，無需要下油。若是 beh 下油落去 piak 抑是 pek，mā 只會 tàng khng 真少 ê 油。

3) pōe₁ (焙) kap choàⁿ (煎) ê 比較：

choàⁿ : 〔+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta -下油 +烹調行爲〕

這 2 個詞唯一 ê 精差是烹調 ê 對象物本身是 m̄ 是會 tī 加熱 ê 過程出油。若是會出油 ê 物件才會使用「choàⁿ」ê，像講動物 ê 「jī-nng」(二骨良)。

4) choàⁿ (煎) kap piak₁ (焗)、pek₁ (焗) ê 比較：

choàⁿ : 〔+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta -下油 +烹調行爲〕

「choàⁿ」ê 烹調對象物一定是會 tī 烹調 ê 過程中大量出油 ê 物件，所以 m̄ 免下油；「piak」 kap 「pek」若全款是 gâu 出油 ê 物件，按呢就會使免下油，這個時陣，這 3 個詞就無語義 ê 精差。比如講「choàⁿ 肉油」、「piak 肉油」、「pek 肉油」攏會通。

若是烹調 ê 對象物本身是 bē-siáⁿ 會出油 ê，beh 「piak」 beh 「pek」著愛下油，所以「piak」 kap 「pek」 tī 〔下油〕這個義素是〔±下油〕ê。另外，烹調 ê 對象物本身是 m̄ 是 gâu 出油也會造成無全款 ê 食用方式：gâu 出油 ê 物件經過「choàⁿ」、「piak」、「pek」ê 過程主要是 beh 食用 hia-ê 加熱溶出來 ê 油；若 bē-siáⁿ 會出油 ê

物件 beh 食 ê 是烹調 ê 對象物本身。像講「piak 雞肉」、「pek 雞肉」是 beh 食雞肉；「piak 肉油」、「pek 肉油」 beh 食 ê 是肉油 m̄ 是肉。

D組：lór/hong 類：chiáⁿ-sio / âng-sio / lór / hong / gô

義素 / 對比詞	chiá ⁿ -sio (淡燒)	âng-sio (紅燒)	lór (鹵)	hong (封)	gô (熬)
烹調行爲	+	+	+	+	+
chham 調味料	-	+	+	+	+
湯汁收縮	-	+	-	-	+
牽羹	-	+	-	-	-
先過油	-	+	-	+	-
隔水料理	-	-	-	+	-

這組烹調動詞 ê 語義特徵是 tī 調味料 ê 指定使用頂面。「chiáⁿ-sio」 bē 使 khng 任何 ê 調味料；「âng-sio」就愛下豆油、下糖 kap 濟項 ê 調味料；「lór」 kap 「hong」 mā 愛下豆油等調味料；「gô」是愛下糖。

1) chiáⁿ-sio (淡燒) kap âng-sio (紅燒) ê 比較：

chiáⁿ-sio : [- chham 調味料 -湯汁收縮 -牽羹 -先過油 +烹調行爲]

âng-sio : [+ chham 調味料 +湯汁收縮 +牽羹 +先過油 +烹調行爲]

「chiáⁿ-sio」 kap 「âng-sio」 ê 區別是，「chiáⁿ-sio」無加任何 ê 調味料而且無牽羹；「âng-sio」必須愛加糖、加豆油 kap 濟項 ê 調味料並且愛牽羹。另外，物件 beh 紅燒進前愛先用油 chàⁿ 過。

2) âng-sio (紅燒) kap lór (鹵) ê 比較：

lór : [+ chham 調味料 -湯汁收縮 -牽羹 -先過油 +烹調行爲]

「âng-sio」 kap 「lór」 ê 精差有三位：一位是「âng-sio」需要牽羹，「lór」 m̄ 免牽羹；另外一位是「âng-sio」愛 hō 湯汁收縮到 ta，抑「lór」無需要收縮湯汁；koh 來是「âng-sio」愛先將食物過油，「lór」 m̄ 免。

3) lór (鹵) kap hong (封) ê 比較：

hong : [+隔水料理 +先過油 +chham 調味料 -湯汁收縮 +烹調行爲]

「lór」 kap 「hong」最大 ê 精差是：「hong」一定愛 [隔水料理]。另外，「hong」 kap 「âng-sio」全款，物件愛先用油 chàⁿ 過。

4) gô (熬) kap 其他 3 個詞 ê 比較：

gô : [+ chham 調味料 -牽羹 +湯汁收縮 -先過油 +烹調行爲]

「gô」 tī [+ chham 調味料] 這個義素項需要做補充：是「用糖做特定 ê 調味料」。

這點 kap 全組 ê 烹調動詞有誠明顯 ê 語義 ê 區隔。

E組：chú/ kûn 類：chú / kûn / oe / pû₁ / au / khòng₁ / tûn / tīm / phû₂

義素 / 對比詞	chú (煮)	kûn (火君)	oe (鍋)	pû ₁ (炆)	au (坵)	khòng ₁ (炕)	tûn (燉)	tīm (火腩)	phû ₂ (浮)
烹調行爲	+	+	+	+	+	+	+	+	+
加水	+	+	+	+	+	+	+	+	+
時間長	±	+	+	+	-	+	+	+	-
khàm蓋	±	±	+	+	-	+	+	+	-
隔水料理	-	-	-	-	-	-	-	+	-
特定 ê 對象物	-	-	-	-	+	-	-	-	+

這組烹調動詞共同 ê 語義成分是攏需要「加水」落去料理。下面是比較分析：

1) oe (鍋) kap khòng₁ (炕) kap pû₁ (炆) kap tûn (燉) ê 比較：

- oe : [+時間長 -隔水料理 +khàm蓋 +加水 +烹調行爲]
- khòng₁ : [+時間長 -隔水料理 +khàm蓋 +加水 +烹調行爲]
- tûn : [+時間長 -隔水料理 +khàm蓋 +加水 +烹調行爲]
- pû₁ : [+時間長 -隔水料理 +khàm蓋 +加水 +烹調行爲]

這 4 個詞會使看做是「同義詞」。「oe 糜」會使講做「khòng 糜」， mā 會使講做「tûn 糜」、「pû 糜」，攏是「將食物 khòng 入水內，khàm 蓋， táuh-táuh-á chú 真久」 ê 料理方式。

2) chú (煮) kap kûn (火君) ê 比較：

- chú : [+時間長 - 隔水料理 ±khàm蓋 +加水 + 烹調行爲]
- kûn : [+時間長 - 隔水料理 ±khàm蓋 +加水 + 烹調行爲]

「chú」 kap 「kûn」 ê 差別是 tī，「kûn」需要 khah 長時間 ê 料理；「chú」無這欸限制。所以，若是緊熟 ê 食物加水落去料理 bē 當講做「kûn」。親像， bē 使講「kûn 豆腐湯」， mā 無人會 kā 幾分鐘仔就 théng 好料理好勢 ê 「卵湯」講做「kûn 卵湯」。

3) kûn (火君) kap oe (鍋) ê 比較：

- oe : [+時間長 -隔水料理 +khàm蓋 +加水 +烹調行爲]

「kûn」 kap 「oe」 ê 精差是：「oe」需要 khàm 蓋進行。以前 ê 人定講：「用狗母鍋鍋肉」，就是用「砂鍋」煮肉 ê 意思。雖罔隨著生活型態 ê 改變，出現真濟會當取代狗母鍋 ê 烹調用具， m-koh 基本上「oe」物件猶是保留狗母鍋愛 khàm 蓋這個要素。「kûn」就無這項限制， khàm 蓋無 khàm 蓋攏會使，親像「kûn 蕃薯箍」一般攏無 teh khàm 蓋。

4) tūn (燉) kap tīm (火腩) ê 比較：

tūn : [+時間長 -隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]

tīm : [+時間長 +隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]

「tūn」 kap 「tīm」唯一 ê 無全是：「tūn」 m̄ 免隔水料理， m̄-koh 「tīm」是一定愛用內外鍋 ê 方式去料理。「tīm」 tī 這組詞內底是唯一需要〔隔水料理〕 ê 。

5) phû₂ (浮) kap chú (煮) ê 比較：

phû₂ : [+特定ê對象物 -時間長 -隔水料理 -khàm蓋 +加水 +烹調行爲]

「phû₂」只限 tī 煮熟了後會浮起來 ê 物件，像講「圓仔」、「魚丸」、「魚煨」等等，若是「蕃薯」、「排骨」這種浮 bē 起來 ê 物件，只會當用「chú」ê、用「kùn」ê，bē 當用「phû」ê。另外，「phû」因為食物會浮起來所以 bē 用得 khàm 蓋。

6) au (坵) kap 「phû₂」(浮) ê 比較：

au : [+特定 ê 對象物 -時間長 -隔水料理 -khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]

「au」 kap 「phû₂」看起來好親像是「同義詞」， m̄-koh in 所要求 ê 特定 ê 對象物是無全 ê：「phû₂」只使用 tī 煮熟了後會浮起來 ê 物件；「au」只限佇「菜尾」。「au」是 kā 食 chhun ê 菜 lok-lok 做伙 chú ê 方式。Tī chia，「au」 kap 「phû₂」愛 koh 進一步做比較：

義素 / 對比詞	au (坵)	phû ₂ (浮)
特定 ê 對象物	+	+
煮熟了後會浮起來 ê 物件	-	+
食 chhun ê 菜	+	-

F組：hip/ bün 類：hip / bün / pheng₃/ chhèng / chhoe

義素 / 對比詞	hip (翕)	bün (悶)	pheng ₃ (烹)	chhèng (蒸)	chhoe (炊)
烹調行爲	+	+	+	+	+
khàm 蓋	+	+	+	+	+
隔水料理	-	-	-	+	+
內鍋 khng 水	+	+	-	+	-

這組詞共同 ê 語義成分是 [+khàm 蓋]。攏是利用 khàm 蓋製造密閉 ê 空間 hō 蒸氣 bē 漏洩出去來進行烹飪 ê 一種方式。主要 ê 區別特徵是：是 m̄ 是愛「隔水料理」以及是 m̄ 是愛 tī 「內鍋 khng 水」這 2 項。下面是分析比較：

1) hip (翕) kap bün (悶) ê 比較：

hip : [+khàm 蓋 -隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]

bün : [+khàm 蓋 -隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]

這 2 個詞會 tàng 講是「同義詞」。「hip 飯」也有人講做「būn 飯」。

2) chhèng (蒸) kap chhoe (炊) ê 比較：

chhèng : [+khàm 蓋 +隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]

chhoe : [+khàm 蓋 +隔水料理 -內鍋 khng 水 +烹調行爲]

「chhèng」kap「chhoe」唯一 ê 精差是：「chhèng」愛 tī 內鍋 khng 水，若是「chhoe」就 m̄ 免。親像「chhoe 饅頭」，是 bē 用得 tiàm 饅頭頂頭加水 ê ；抑若是欲「chhèng 油飯」就愛加一層仔水 tiàm 內鍋才會使得。有當時會 tàng 用酒來代替水，親像「chhèng 燒酒蝦」就是以酒代水，總是內鍋愛有寡水分。

3) hip (翕) kap chhèng (蒸) ê 比較

這 2 個詞主要 ê 精差是：「hip」m̄ 免隔水料理，「chhèng」愛隔水料理。「油飯」會使用「hip」ê，mā 會使用「chhèng」ê，不過料理 ê 方法無全，相信口感、氣味會有精差才著，就看個人 ê 口味去決定 beh「hip」抑是 beh「chhèng loh」！

4) pheng₃ (烹) kap chhèng (蒸) ê 比較：

pheng₃ : [+khàm 蓋 -內鍋 khng 水 -隔水料理 +烹調行爲]

「pheng₃」kap「chhèng」ê 精差是：「pheng₃」無需要「隔水料理」，而且內鍋 bē 使 khng 水。「pheng 茄苳雞」ê 方法就是 tī 雞肉頂頭抹鹽，kā 茄苳葉包起去了後 khng 落鼎內，khàm 蓋，內鍋無加水，ta-ta chú 到熟。

G組：sáh/ thng 類：sáh / thng / chàⁿ₂/ siap₂/ chhék

義素 / 對比詞	sáh (爍)	thng (燙)	chà ⁿ ₂ (炸)	siap ₂ (火L)	chhék (搥)
烹調行爲	+	+	+	+	+
下 kiám-chiá ⁿ	-	-	-	-	-
滾水	+	+	+	+	+
快速完成	-	+	+	±	+
特定 ê 對象物	-	-	-	-	+

這組詞共同 ê 語義成分是 [-下 kiám-chiáⁿ]，也就是攏免下 kiám-chiáⁿ。另外，tī [-滾水] 內進行料理也是 in 共同 ê 語義成分。

1) thng (燙) kap chàⁿ₂ (炸) ê 比較：

thng : [+快速完成 +滾水 -下 kiám-chiáⁿ +烹調行爲]

chàⁿ₂ : [+快速完成 +滾水 -下 kiám-chiáⁿ +烹調行爲]

這 2 個詞會使看做是「同義詞」。有時陣食材需要去血水，去臭 hiàn 抑是需要軟化 ê 時，咱會 kā in 下落滾水內底快速「thng」一下抑是講「chàⁿ」一下。

2) sáh (爍) kap thng (燙) ê 比較：

sáh : [-快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]

「sáh」無親像「thng」按呢會當快速完成，所以 khah oh 熟 ê 物件就愛用「sáh」ê，bē 使用「thng」ê。像講「sáh 卵」、「sáh 蕃麥」。倒反來講，吃火鍋 ê 時若 kā he 頂級 ê 松阪牛肉下落去「sáh」，按呢就 siuⁿ 糟蹋物件 loh。

3) siap₂ (火L) kap sáh (爍) kap thng (燙) ê 比較：

siap₂ : [±快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]

「siap」tī 《廈》有 3 個詞義：1.chian-bah, ēng iù chú-mih 2.chiong kún-chú thng 3.sáh-mih。其中第 1 個已經 tī A 類組討論過，第 2 個 kap 第 3 個攏是屬 tī G 組這個類組，所以「siap」tī 這組是 1 個「多義詞」：當它是 [+快速完成] ê 時，就 kap 「thng」是「同義詞」；若 [-快速完成] ê 時就 kap 「sáh」無精差。

4) chhék (搥) kap 其他 4 個詞 ê 比較：

chhék [+特定 ê 對象物 +快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]

「chhék」是這組詞內底唯一有限定特定 ê 對象物 ê。只適用 tī 麵類 ê 食物。像講「chhék 麵」抑是「chhék 米粉」。

H組：hang/ pû 類：hang / pû₂ / khòng₂ / oe / piak₂ / pek₂

義素 / 對比詞	hang (烘)	pû ₂ (炆)	khòng ₂ (炕)	oe (煨)	piak ₂ (焗)	pek ₂ (焗)
烹調行爲	+	+	+	+	+	+
直接接觸火源	-	±	+	+	-	-

這組詞 kap 食物是 m̄ 是直接接觸火源有牽連。下面是分析比較：

1) hang (烘) kap piak₂ (焗) kap pek₂ (焗) ê 比較：

hang : [-直接接觸火源 +烹調行爲]

piak₂ : [-直接接觸火源 +烹調行爲]

pek₂ : [-直接接觸火源 +烹調行爲]

這 3 個詞攏 [-直接接觸火源]，也就是將食物 khng tiàm 火頂頭烹調（一般會用鐵網仔隔開），m̄ 是 khng tiàm 火抑是火灰內底 ê。像講 kā 雀鳥仔 khng tiàm 火頂頭料理 ê 方式就叫做「piak 雀鳥仔羮」，也會使講做「hang 雀鳥仔羮」抑是「pek 雀鳥仔羮」。

2) pû₂ (炆) kap khòng₂ (炕) kap oe (煨) ê 比較：

pû₂ : [±直接接觸火源²⁰ +烹調行爲]

khòng₂ : [+直接接觸火源 +烹調行爲]

oe : [+直接接觸火源 +烹調行爲]

這 3 個詞攏是會使將食物 khng tiàm 火抑是火灰內底料理 ê 。因為食物會直接接觸火源 ê 關係，一般攏使用有外皮 ê 食物，若無就是愛 kā 食物包起來咱才會 thèh 來「pû」， thèh 來「khòng」， thèh 來「oe」，像講「蕃薯」抑是「芋仔」。

「pû」並無一定愛將食物 khng tiàm 火抑是火灰內底，像講「pû 鱈魚」、「pû 麩」。這個時陣就 kap 「hang」、「piak₂」抑是「pek₂」無精差。

另外，「khòng」雖然全款是直接接觸火源， m-koh 這時陣 ê 火源 m 是火抑是火灰，是高溫 ê 土粉，就是咱一般講 ê 「khòng 土窯」，所以「khòng」 kap 其他 2 個無算是「同義詞」，咱需要 koh 抽出義素做進一步 ê 比較：

義素 / 對比詞	pû ₂ (炆)	khòng ₂ (炕)	oe (煨)
直接接觸火源	+	+	+
埋入高溫 ê 火灰內	+	-	+
埋入高溫 ê 土粉內	-	+	-

l 組：liū / thng 類：liū / thng / kho / chàⁿ₃ / pōe₂

義素 / 對比詞	liū (脬)	thng (燙)	kho (鬪)	chà ⁿ ₃ (炸)	pōe ₂ (焙)
烹調行爲	+	+	+	+	+
二次加熱	+	+	+	+	+
有湯水 ê 食物	-	+	+	-	-
下油料理過 ê 食物	-	+	+	-	+
用大量滾油料理過 ê 食物	-	-	-	+	-

這組詞共同 ê 語義成分是 [+二次加熱] ，攏是 kā 煮熟 ê 物件 koh 加熱 thang 好食用 ê 方式。事實上，大部分屬 tī 第一次烹調行爲 ê 烹調動詞攏會使做為第二次加熱 ê 烹調動詞來使用；比如講本成用「chhá」(炒) ê 物件，會使 koh 「chhá hō 燒」；原先是用「tūn」(燉) ê ，會使 koh 「tūn hō 燒」；本來是用「tīm」(火腩) ê ， mā 會使 koh 「tīm hō 燒」，這類 ê 再次加熱 ê 烹調動詞 tī 本文無 beh 做討論。Tī 這組烹調動詞所列 ê 是 khah 有特殊用法 ê 這 5 個二次加熱 ê 烹調動詞。下面是分析比較：

²⁰ 「pû」tī 《日》是講：「火や灰の中に埋けて焼くこと（埋入火抑是火灰內底hang）」（頁 513），並無「khng tiàm火頂hang」ê 意思。M-koh，全辭典ê 第 147 頁卻有「鱈魚炆了捲攞」ê 詞例，「鱈魚」若講是「埋入火抑是火灰內底hang」好親像無合理，加上筆者這次 30 名受訪者當中有 11 個人有teh講「pû 麩」這個詞，所以筆者認定「pû」tī [食物埋入火源內] 這項應該是 [±] ê 。

1) thng (燙) kap kho (鬪) ê 比較：

thng : [+有湯水 ê 食物 +下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 +二次加熱
+烹調行爲]

kho : [+有湯水 ê 食物 +下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 +二次加熱
+烹調行爲]

這 2 個詞會使看做是「同義詞」。凡若有湯水 ê 食物 beh 再次加熱，咱就講「thng hō 燒」抑是「kho hō 燒」。另外，原本是下油料理過 ê 食物 beh 再次加熱，「thng」kap 「kho」攏全款適用。

2) liū (脰) kap thng (燙) kap kho (鬪) ê 比較：

liū : [-有湯水 ê 食物 -下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 +二次加熱
+烹調行爲]

有湯水 ê 食物 bē 使用「liū」ê，像講「筍仔湯」、「魚丸湯」就無人 teh 講「liū 筍仔湯」、「liū 魚丸湯」；顛倒反來講，無湯水 ê 食物就會使用「liū」ê，親像「liū 粽」、「liū 粿」。若按呢敢是無湯水 ê 食物攏會使用「liū」ê？並 m̄ 是。「liū」就這個義素分析 ê 結果來看，除了 [有湯水 ê 食物] 無適用以外，[下油料理過 ê 食物] 抑是 [用濟油料理過 ê 食物] 攏愛排除。一般是適用 tī F 組：hip/ bün 類 ê 物件，像講 hip 好抑是 chhèng 好 ê 油飯，bün 熟 ê 豆仔、chhoe 好 ê 粿抑是 ta-ta pheng 到熟 ê 雞，beh koh 加熱一遍攏適合用「liū」ê。

3) chàⁿ₃ (炸) kap liū (脰) ê 比較：

chàⁿ₃ : [+用濟油料理過 ê 食物 -下油料理過 ê 食物 -有湯水 ê 食物 +二次加熱
+烹調行爲]

「chàⁿ₃」kap 「liū」攏適用 tī 無湯水 ê 食物，m̄-koh，「chàⁿ₃」ê 食物 koh 必須是用濟油料理過 ê 食物。像講原本是用「chiⁿ」ê、用「cháh」ê、用「phû」ê、用「phâu」ê、用「chià」ê 等等屬 tī B 類 ê 烹調方式 ê，beh koh 加熱一遍就愛用「chàⁿ」ê。

4) pōe₂ (焙) kap thng (燙) ê 比較：

pōe₂ : [+下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 -有湯水 ê 食物 +二次加熱
+烹調行爲]

「pōe₂」是適用 tī 原本是下油料理過 ê 食物，比如「chian」、「chhá」、「siap₁」、「pheng₁」、「khian」等屬 tī A 類組 ê 動詞；像講 chian 過 ê 魚會使 koh 「pōe hō 燒」，siap 好 ê 肉若冷去就 koh 「pōe hō 燒」。Chia-ê 下油料理過 ê 食物 beh 「二次加熱」mā 會使用「thng」ê，「thng」kap 「pōe₂」唯一 ê 精差是：「thng」會使用 tī 有湯水 ê 物件，「pōe₂」並無適用 tī 有湯水 ê 物件。

五、分析 ê 應用

透過義素分析咱會得 thang 清楚界定每一個烹調動詞 tī 「烹調行爲」這個詞義類屬中正確 ê 指涉，也會 tàng 比較出 chia-ê 烹調動詞互相 ê 關係。另外，透過義素 ê 抽出也會 tàng 應用 tī 無仝語言間 ê 比較，成做語言對照抑是對譯 ê 確實 ê 根據。下面提出本文分析結果 ê 應用模式：

(1) 仝語義場 ê 詞之間 ê 關係認定

a. 多義詞

本文所分析 ê 烹調動詞當中有跨類組 ê ，會使講是「多義詞」。親像：

1. siap (火L)：

「siap」分別屬 tī A組：chian/ chhá 類 (siap₁) kap G組：sáh/ thng 類 (siap₂)。A類組主要 ê 共同特徵是：〔+下油〕；G類組主要 ê 共同語義成分是：〔-下 kiám-chiáⁿ〕 kap 〔+滾水〕，是完全無仝款 ê 烹調方式。

2. pheng (烹)：

「pheng」分別屬 tī A組：chian/ chhá 類 (pheng₁)、B組：cháh/ chiⁿ 類 (pheng₂) kap F組：hip/ bün 類 (pheng₃)。A類組主要 ê 共同語義成分是：〔+下油〕；B類組主要 ê 共同語義成分是：〔+大量 ê 滾油〕；F類組主要 ê 共同語義成分是：〔+khàm蓋〕，顯明是 3 種真無仝款 ê 烹調方式。

3. piak (焗)：

「piak」分別屬 tī C組：pōe/ piak 類 (piak₁) kap H組：hang/ pū 類 (piak₂)。C類組主要 ê 共同語義成分是：〔+將食物料理到 ta〕；食物是 m̄ 是直接接觸火源是H類組主要 ê 語義特徵。

4. pek (焗)：

分別屬 tī C組：pōe/ piak 類 (pek₁) kap H組：hang/ pū 類 (pek₂)。C類組主要 ê 共同語義成分是：〔+將食物料理到 ta〕；食物是 m̄ 是直接接觸火源是 H 類組主要 ê 語義特徵， mā 是有區別 ê 2 種料理方式。

5. pū (煎)：

「pū」分別屬 tī E組：chú/ kún 類 (pū₁) kap H組：hang/ pū 類 (pū₂)。E類組主要 ê 共同語義成分是：〔+加水〕；H類組主要 ê 共同語義成分是：〔+直接接觸火源〕抑是 〔-直接接觸火源〕，是完全無仝款 ê 烹調方式。

6. chàⁿ (炸)：

分別屬 tī B組：cháh/ chiⁿ 類 (chàⁿ₁)、G組：sáh/ thng 類 (chàⁿ₂) kap I組：liū/ thng 類 (chàⁿ₃)。B類組主要 ê 共同語義成分是：〔+大量 ê 滾油〕；G類組主要 ê 共同語義

成分是：〔-下 kiám-chiáⁿ〕 kap 〔+滾水〕；I類組主要 ê 共同語義成分是：〔+二次加熱〕，是 3 種完全無全款 ê 烹調方式。

7. khòng (炕)：

分別屬 tī E組：sáh/ thng 類 (khòng₁) kap H組：hang/ pù 類 (khòng₂)。E類組主要 ê 共同語義成分是：〔+加水〕；H類組主要 ê 共同語義成分是：〔+直接接觸火源〕抑是〔-直接接觸火源〕，是完全無全款 ê 烹調方式。

8. phû (浮)：

分別屬 tī B組：cháh/ chiⁿ類 (phû₁) kap E組：sáh/ thng類 (phû₂)。B類組主要 ê 共同語義成分是：〔+大量 ê 滾油〕；E類組主要 ê 共同語義成分是：〔+加水〕，是完全無全款 ê 2 種烹調方式。

9. pōe (焙)：

分別屬 tī C組：pōe/ piak 類 (pōe₁) kap I組：liū/ thng 類 (pōe₂)。C類組主要 ê 共同語義成分是：〔+將食物料理到 ta〕；I類組主要 ê 共同語義成分是：〔+二次加熱〕，顯明是 2 種無全 ê 烹調方式。

b. 同義關係

經過義素分析會當 ùi 這 40 個烹調動詞 chhōe 出下面幾組「同義詞」。

1. 「chian」 kap 「pheng」 kap 「siap」透過〔+下油〕、〔-捷 tā〕、〔+食物本身完整〕、〔-特定 ê 對象物〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「chian 肉」會使講做「siap 肉」，也會使講做「pheng 肉」。

2. 「piak」 kap 「pek」會使看做是「同義詞」。「piak」 kap 「pek」分別 tī C 類組 kap H 類組攏顯示出「同義關係」。「piak 雞肉」、會使講做「pek 雞肉」；「piak 雀鳥仔粿」也講做「pek 雀鳥仔粿」。不過，也無排除這 2 個詞是「方言差」ê 關係；因為筆者 tī 台南縣、市所做 ê 詞彙調查 ê 結果顯示，台南縣、市只使用「piak」這個詞，並無同時存在「pek」這個詞（參見表 1）。是 ñ 是屬 tī 「方言差」ê 問題，需要進一步蒐集 koh-khah 濟 ê 發音資料才會 tàng 斷定，tī chia 暫且保留結論。

3. 「piak」 kap 「pek」 kap 「choàⁿ」透過〔+會溶出油脂 ê 食物〕、〔+將食物料理到 ta〕、〔-下油〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「choàⁿ 肉油」會使講做「piak 肉油」也會使講做「pek 肉油」。

4. 「oe」 kap 「khòng」 kap 「tūn」 kap 「pù」透過〔+時間長〕、〔-隔水料理〕、〔+khàm 蓋〕、〔+加水〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「oe 糜」有人講做「khòng 糜」，也有人講做「tūn 糜」，也會使講做「pù 糜」。

5. 「hip」 kap 「būn」會使看做是「同義詞」。「hip 飯」也有人講做「būn 飯」。

6. 「chàⁿ」kap 「thng」kap 「siap」透過〔+快速完成〕、〔+滾水〕、〔-下 kiâm-chiáⁿ〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「chàⁿ 白菜」會使講做「thng 白菜」也會使講做「siap 白菜」。

7. 「siap」kap 「sáh」透過〔-快速完成〕、〔+滾水〕、〔-下 kiâm-chiáⁿ〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「sáh 竹筍」也會使講做「siap 竹筍」。

8. 「pû」kap 「oe」透過〔+直接接觸火源〕這個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「pû 蕃薯」也會使講做「oe 蕃薯」。

9. 「pû」kap 「hang」透過〔-直接接觸火源〕這個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「hang 麩」也有人講做「pû 麩」。

10. 「kho」kap 「thng」透過〔+有湯水 ê 食物〕、〔+下油料理過 ê 食物〕、〔用濟油料理過 ê 食物〕、〔+二次加熱〕這幾個義素連接 ê 時，會使看做是「同義詞」。「kā 湯 thng hō 燒」mā 會使講做「kā 湯 kho hō 燒」；「kā 菜 thng 一下」kap 「kā 菜 kho 一下」是 siàng 款意思。

(2) 無仝語言間 ê 對照 kap 對譯應用

因為義素分析法會 tàng 將一個詞 ê 詞義分析到最小 ê 組成元素，也就是義素，若應用 tī 無仝語言間 ê 對譯，相信會 tàng 達到 koh-khah 精準 ê 翻譯效果。也就是講透過無仝語言間分別 ê 義素分析，會得 thang 判斷 2 個屬 tī 無仝語言、仝意義類屬 ê 詞是 m̄ 是絕對相等抑是部分對應，了解互相之間對應程度 ê 高低。Tī chia 舉 1 個華語 kap 台語對照，iáu-koh 有 1 個日語 kap 台語對譯 ê 例：

a. 台、華對照 ê 範例

華語「炸薯條」、「炸雞」、「炸花枝丸」、「炸排骨」、「炸蝦」ê 「炸」相當台語 ê tó 一個詞？咱先將華語 ê 「炸」做義素 ê 分析：

「炸」：〔-特定 ê 對象物 -快速 ±kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

台語 ê 烹調動詞內底以這 4 個義素做連接 ê 有 B 類組這 6 個詞：「cháh」、「chiⁿ」、「phû」、「chàⁿ」、「chià」、「pheng₂」，下面將 in ê 義素分析 thêh 來做比對：

cháh : 〔-特定 ê 對象物 -快速 +kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

chiⁿ : 〔-特定 ê 對象物 -快速 ±kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

phû : 〔+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

chàⁿ : 〔-特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

phāu : 〔-特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

chià : 〔+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲〕

pheng₂: [-特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]

經過比對會 tâng 清楚看出 kap 華語 ê 「炸」對應 ê 是「chiⁿ」這個動詞。

b. 台、日對譯 ê 範例

日語內底有一個動詞「揚げる」, tī 《日本語大辭典》(講談社, 1990 第 8 刷, 頁 27) 烹調動詞這個義位是做:「揚げ物を作る。fly。天ぷらを〜」, 是「料理 chiⁿ類 ê 食物」ê 意思。Tī chia 咱愛先確認哈物物件算是「chiⁿ類」(揚げ物)? 先列出幾個以「揚げ」做爲複合名詞 ê 詞來做觀察:

揚げ豆腐; 揚げパン; 素揚げ (無 kō 粉直接 khng 落滾油內料理出來 ê 物件); 唐揚げ (外沿 kō 麵粉抑是太白粉, 有時也會 chhiau 寡調味料落去滾油內料理出來 ê 物件); 竜田揚げ (先浸豆油抑是「味醂」, 才 koh kō 太白粉落去滾油內料理出來 ê 物件) …… , 先透過 chia-ê 複合名詞掌握「揚げる」 tī 日語內底 ê 語用狀況, 才 koh 進一步來進行義素 ê 分析:

揚げる: [-特定 ê 對象物 -快速 ±kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]

台語 ê 烹調動詞內底以這 4 個義素做連接 ê 有 B 類組這 6 個詞: 「cháh」、「chiⁿ」、「phû」、「chàⁿ」、「chià」、「pheng₂」, 將 in ê 義素分析 thèh 來 kap 「揚げる」做比對 ê 結果, 會 tâng 看出 kap 日語 ê 「揚げる」對應 ê 是「chiⁿ」這個動詞。

6. 今後 ê 課題

透過義素分析法咱會得 thang 清楚去了解每一個烹調動詞 ê 詞義, 除了對掌握全語義場 ê 動詞之間 ê 詞義成分 ê 異同有幫贊, 更加會 tâng 應用 tī 無全語言間 ê 對照, 提供語言轉換、語言對譯正確 ê 線索, 相信按呢 ê 分析是科學性 ê、客觀性 ê, 對詞義 ê 理解、學習以及研究應當有相當 ê 幫贊。不過, 咱 tī chia 也預測烹調習慣 kap 烹調器具 ê 演進會慢慢造成詞義 ê 改變: 現代生活瓦斯 kap 電器已經取代早期 ê 柴 ham 火炭, 所以有 ê 烹調動詞 ê 詞義也會 tòe leh 起變化。像講「pû」, 原本〔±直接接觸火源〕 ê 〔+〕可能會失落, 因爲無人 koh 咧 hiáⁿ 火炭 ah。凡勢將來「pû 蕃薯」就變做是〔將食物 khng 入「烤箱」內〕。按呢 ê 詞義變化是「歷時性」ê, 也就是講咱也會 tâng 透過無全時期 ê 義素分析, 觀照著詞義 ê 變化, 筆者認爲這是一個未來需要進行 ê 研究課題。

最後, 因爲這次 ê 詞彙 kap 義素 ê 調查對象只限 tī 台南縣、市 ê 關係, 有 khah 無夠全面性, 向望將來有機會 thang 進行 koh-khah 大範圍 ê 調查, 掌握 koh-khah 濟 ê 烹調動詞, 更加精確去把握 chia-ê 烹調動詞 ê 義素。詞彙大量失落 m̄ 管 tī 台語教學抑是文學創作攏是一個非常迫切 ê 危機, 向望看著 koh-khah 濟 ê 學者、有志會 tâng

投入台語詞彙 ê 調查 kap 研究，以挽救台語 ê 危機。

參考資料

專書

- 王寧&鄒曉麗，1998，《詞匯》，香港：海峰出版社
竺家寧，1999，《漢語詞彙學》，台北：五南出版社
汪琪，1982，《文化與傳播》，台北：三民書局
程祥徽&田小琳，1992，《現代漢語》，台北：書林書局
黃伯榮等編，《現代漢語》，1997，北京：高等教育出版社
董同龢，1964，《語言學大綱》，香港：匯通出版社
柴谷方良&影山太郎&田守育啓，1982，《言語の構造》，東京：くろしお
Eugene Albert Nida, 1975, *Componential analysis of meaning: an introduction to semantic structure*, The Hague: Mouton.
Geoffrey Leech, 1974, *Semantics*, Penguin.

期刊論文

- 王家國，1986，〈論義素分析〉，《漢語語義學論文集》，湖南：民衆出版社
張普，1995，〈論語義場〉，《中文信息處理應用平台工程》，北京：電子工業出版社
陳群秀 1995，〈有關語義分類體系研究的幾個問題〉，《中文信息處理應用平台工程》，北京：電子工業出版社

附錄

本文台語烹調動詞義素分析 結果描寫 (按照羅馬字字母 順序排列)

1. âng-sio : [+chham 調味料 +湯汁收縮 +牽羹 +先過油 +烹調行爲]
2. au : [+特定 ê 對象物 -時間長 -隔水料理 -khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
3. būn : [+khàm 蓋 -隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]
4. cháh : [-特定 ê 對象物 -快速 +kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
5. chàⁿ₁ : [-特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
chàⁿ₂ : [+快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]
chàⁿ₃ : [+用濟油料理過 ê 食物 -下油料理過 ê 食物 -有湯水 ê 食物 +二次加熱 +烹調行爲]
6. chhá : [-特定 ê 對象物 -食物本身完整 +捷 lā ±下油 +烹調行爲]
7. chhék : [+特定 ê 對象物 +快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]
8. chhèng : [+khàm 蓋 +隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]
9. chiⁿ : [-特定 ê 對象物 -快速 ±kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
10. chià : [+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
11. chian : [-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲]
12. chiáⁿ-sio : [-chham 調味料 -湯汁收縮 -牽羹 -先過油 +烹調行爲]
13. choàⁿ : [+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta -下油 +烹調行爲]
14. chhoe : [+khàm 蓋 +隔水料理 -內鍋 khng 水 +烹調行爲]
15. chú : [±時間長 -隔水料理 ±khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
16. gō : [+chham 調味料 -牽羹 +湯汁收縮 -先過油 +烹調行爲]
17. hang : [-直接接觸火源 +烹調行爲]
18. hip : [+khàm 蓋 -隔水料理 +內鍋 khng 水 +烹調行爲]
19. hong : [+隔水料理 +先過油 +chham 調味料 -湯汁收縮 +烹調行爲]
20. khiàn : [+特定 ê 對象物 -食物本身完整 +捷 lā +下油 +烹調行爲]
21. kho : [+有湯水 ê 食物 +下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 +二次加熱 +烹調行爲]
22. khòng₁ : [+時間長 -隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
khòng₂ : [+直接接觸火源 +烹調行爲]
23. kùn : [+時間長 -隔水料理 ±khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
24. liū : [-有湯水 ê 食物 -下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 +二次加熱 +烹調行爲]
25. ló : [+chham 調味料 -湯汁收縮 -牽羹 -先過油 +烹調行爲]
26. oe (鍋) : [+時間長 -隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
27. oe (煨) : [+直接接觸火源 +烹調行爲]
28. phāu : [+特定 ê 對象物 +快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]

29. pek₁ : [+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta ±下油 +烹調行爲]
 pek₂ : [-直接接觸火源 +烹調行爲]
30. pheng₁ : [-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲]
 pheng₂ : [-特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
 pheng₃ : [+khàm 蓋 -內鍋 khng 水 -隔水料理 +烹調行爲]
31. piak₁ : [+會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta ±下油 +烹調行爲]
 piak₂ : [-直接接觸火源 +烹調行爲]
32. pōe₁ : [-會溶出油脂 ê 食物 +將食物料理到 ta -下油 +烹調行爲]
 pōe₂ : [+下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物 -有湯水 ê 食物 +二次加熱
 +烹調行爲]
33. pū₁ : [+時間長 -隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
 pū₂ : [±直接接觸火源 +烹調行爲]
34. phū₁ : [+特定 ê 對象物 -快速 -kō 粉 +大量 ê 滾油 +烹調行爲]
 phū₂ : [+特定 ê 對象物 -時間長 -隔水料理 òkhàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
35. sáh : [-快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]
36. siap₁ : [-特定 ê 對象物 +食物本身完整 -捷 lā +下油 +烹調行爲]
 siap₂ : [±快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]
37. tīm : [+時間長 +隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]
38. thng : [+快速完成 +滾水 -下 kiâm-chiáⁿ +烹調行爲]
39. thng : [+有湯水 ê 食物 +下油料理過 ê 食物 -用濟油料理過 ê 食物
 +二次加熱 +烹調行爲]
40. tūn : [+時間長 -隔水料理 +khàm 蓋 +加水 +烹調行爲]