

009 竹管仔飯 //洪錦田 (04/07thk改寫)

咱逐 (tāk) 工咧食用碗貯飯、食便當，誠 (tsiânn) 罕得食竹管仔飯。

竹管仔飯上kài時行的年代，是阿本仔時代，彼當陣物質缺限 (khueh-hān)，會當 (ē-tàng) 食白米飯是久久仔才有一遍；貯 (té) 仔竹管仔飯的量是真少，臺灣人粗作粗食，白米摻 (tsham) 蕃薯籐是足四常--的，逐 (tāk) 工作穡 (tsoh-sit) 都無閒 tshih-x，哪有彼號美國時間咧變遐 (hia) 的碗糕齣頭？

聽講竹管仔飯是原住民仔豐年祭典的時，煮來招待外位仔來的人客；抑 (iah) 是講予 (hōo) 囡仔去行遠路頭，到他鄉外里去討趁、去讀冊，做序大人--的攏會煮幾筒仔予個紮咧通食用；這款的竹管仔飯，就親像tsit-má的便當，猶閣另外加一種竹仔味佻山內人的口味。

做竹管仔飯的步數，有淡薄功夫仔--咧；代先是秬 (tsüt) 米洗清氣浸水，浸kah米心漲大才共伊撈 (hōo) --起來，繼--落去ka濫一寡香菇、肉絲、蝦米、豆油...遮 (tsia) 的配料，若是講欲食較鹹tānn--咧，加下寡鹽抑是豆油；閣來，先共遮的料拈拈 (lā-x) 予伊齊勻 (tsiâu-ûn)，才共伊囡踎鼎--裡，下寡水濕濕炒予伊半熟，尾手才灌入去竹管仔內。竹管仔猶未囡米料的時，定著愛用水tshik 予伊清氣，了後才共伊灌入去5分之4的量，予伊lang-x 仔，賻 (tshun) 5分之1通予 (hōo) 伊透氣，完成了後才閣用竹葉仔搵澹 (ùn-tâm)，共伊窒 (that) 對灌米口。

一管一管的竹管仔，灌米灌好勢，就會當用火開始炆 (pû) --矣，炆欲四、五十分鐘久，炆kah竹管皮臭火焦 (ta)，米的芳味走--出來，按呢就差不多欲熟--矣；繼--落去用火尾閣烘一搭久仔，予伊水份較收束--咧，芳味攏衝衝 (tshing-x) --出來，按呢就聽好 (thing-hó) 食--矣。

欲食的時，用柴刀共臭火焦的所在副副捫揀 (khau-x-hinn-sak)，才剖開竹管仔；這個時陣，好料的佻芳味攏看會著、鼻會著，囡仔眼前的物件毋食才是戇--咧，隨人欲食胡蠅家己hop--啦。

烘熟的竹管仔飯，規支像飯條，外皮閣有一層薄厘絲像甜粿紙透明的竹膜 (mòh) 包牢--咧；而且閣有一款真鮮尺 (tshinn-tshioh) 的竹仔味摻米芳味，親像籠床炊米糕彼款味，會予人足想欲用箸ka 托 (thuh) 一喙來食看覓 (māi) --咧。

烘好的竹管仔飯，平時仔囡咧成禮拜，若摻一寡配料，會當擋欲kah一禮拜外外外；這項竹管仔炆食的山地文化，仔阿本仔時代誠時行。啊毋閣現此時，便當菜四界攏買

會著，便當煞共竹管仔飯損死--去。像這款古味十(tsáp)足的工藝，亦沓沓仔(táuh-x-á)失傳--去矣，這項食的文化煞變成祭典的稀罕品；目前猶有咧做這款的物件，ká-ná 賭 (tshun) 無幾口灶--矣；有聽人咧報，報講阿里山 鄉塔山山峰群下跤的豐山村，有幾間仔鄒 (Tsoo) 族的原住民，猶閣會曉這款芳閣khiū 的山地「竹管仔飯」。

(約850字)