

竹管仔飯  
洪錦田  
台文罔報 105 期  
[04/07thk 改寫]

咱逐工咧食，用碗貯飯、食便當，誠罕得食竹管仔飯。

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]，會當食白米飯是久久仔才有一遍；貯[té]佇竹管仔的飯量是真少，臺灣人粗作粗食，白米摻[tsham]蕃薯簽是足四常--的，逐工作穡[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佇豐年祭典的時，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--的擺會煮幾筒仔予 in 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恰山內人的口味。

做竹管仔飯的步數，有淡薄功夫佇--咧；代先是秬[tsut]米洗清氣浸水，浸 kah 米心漲大才共伊撈[hōo]--起來，紮--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，先共遮的料納納[lā-x]予伊齊勻[tsiâu-ûn]，才共伊罔踎鼎--裡，下寡水濕濕炒予伊半熟，尾手才灌入去竹管仔內。竹管仔猶未罔米料的時，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，賒[tshun]5 分之 1 通予[hōo]伊透氣，完成了後才閣用竹葉仔搵澹[ùn-tām]，共伊窰[that]對灌米口。

一管一管的竹管仔，灌米灌好勢，就會當用火開始焦[pû]--矣，焦欲四、五十分鐘久，焦 kah 竹管皮臭火焦[ta]，米的芳味走--出來，按呢就差不多欲熟--矣；紮--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圖圖捫揀[khau-x-hinn-sak]，才剖開竹管仔；這個時陣，好料的恰芳味攏看會著、鼻會著，罔佇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[moh]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，平時仔囵咧成禮拜，若摻一寡配料，會當擋欲 kah 一禮拜外外外；這項竹管仔飯食的山地文化，佇阿本仔時代誠時行。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[tsap]足的工藝，亦沓沓仔[tauh-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 賻[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」。

5'48''