

### 象徵「惜物」美德的豬血糕

豬血糕又叫米血糕，是臺灣常見的庶民小吃。一般而言，臺灣人所說的豬血糕有兩種類型，第一種多在市場販賣，常切成小塊或長條塊，以便作為火鍋、滷味、鹹酥雞等的材料。另一種則由小販沿街叫賣，常切成長條且以竹籤串著，是放在木製箱子裡保溫的風味點心。當有人購買時，便從木箱取出豬血糕串，先塗上醬油膏、辣醬，再裹上一層厚厚的花生粉，最後灑上香菜，便可交給客人享用。此外，絕大多數的顧客接過豬血糕後就開始邊走邊吃，讓人得以享受市井生活不拘小節的情調。

豬血糕的發明是基於惜物的美德而來。以鴨血製成的，即為鴨血糕；以豬血製成的，便為豬血糕。二者常以「米血糕」來稱呼。至於雞血因不易凝固，所以甚少製成米血糕。

**編按** 關於課文「豬血糕又名米血糕」一句，應是焦桐老師經過考察所寫下的，「米血糕」應為一種泛稱。米血糕業者表示隨著時代進步，收集雞、鴨的血做米血糕，實在不符合經濟效益，因此許多業者都改用豬血，米血糕也就隨之改名為豬血糕。

### 寫作手法分析

全文可分成五部分，先藉國外網站的怪食評選為發端，點出主題「豬血糕」，再從多面向來介紹豬血糕，並抒發這道小吃背後所蘊含的哲理，更拿其他菜餚相比，凸顯其凝練的一面。文末以期許作結，希望廚師能運用它研發更多佳餚。

(一) **第一部分（第一、二段）**：作者藉豬血糕被外國網友選為最怪食物的事件，吸引讀者注意，讓人對這道尋常小吃感到好奇。

**第一、二段**：說明豬血糕被選為全球最怪食物，乃是評選者少見多怪的結果。

**提問** 1. 根據課文，全球十大怪食物中，你最無法接受的是哪一項？並說明理由。

**提問** 2. 豬血糕被選為全球最怪食物，作者推測其原因可能為何？

(二) **第二部分（第三至七段）**：作者從普遍性、作法、緣起、美感特徵等面向，說明豬血糕的特色，更述及先民珍惜物資、懂得變通的智慧，字裡行間充滿專業與知性。

第三段：說明豬血糕作為食材的普遍性。

●以比較的手法說明豬血糕不僅是大眾食材，甚至成為高檔餐廳的佳餚。

**提問** 3. 「不僅傳統市場、超級市場皆有賣，幾乎所有類型的火鍋店也都備有此料；也有許多高級餐館烹製成名餚。」這段話所要表達的涵義為何？

**第四段**：介紹傳統小吃豬血糕的食用方式。

**提問** 4. 花生豬血糕的食用步驟為何？它與作為火鍋料的豬血糕有什麼不同？

第五段：敘述豬血糕的緣起與作法。

**提問** 5. 豬血糕源於何處？為什麼會興起這道小吃？

第六段：介紹傳統小吃豬血糕的特色。

●本段開頭先點明傳統小吃豬血糕的特色——簡單，接著再敘述食用時的隨興自在、不受拘束。

**提問** 6. 「簡單，是豬血糕的美感特徵。」作者從哪些方面來說明豬血糕的這項特徵？

第七段：舉例介紹坊間自製豬血糕的特色攤販。

**提問** 7. 「坊間大部分的豬血糕多批自工廠，面貌模糊。」這句話裡的「面貌模糊」意思為何？

(三) 第三部分 (第八段)：作者藉被當成烹飪食材的豬血糕，引出「隨和卻又能忠於原味」的哲理，富有感性色彩。

第八段：敘述豬血糕烹調的方式多樣，卻不失其原味。

●說明豬血糕的各種烹調方式，不僅延續先前提及的「簡單」特徵，更引發後文的深刻感悟。

**提問** 8. 「豬血糕可煮可蒸可滷可炸可炒可三杯」，除了豬血糕外，還有哪些食物也可以有這樣多元的烹調方式？

**提問** 9. 作者所謂的「借味」指的是什麼？

(四) 第四部分 (第九至十一段)：作者進一步闡述豬血糕自然質樸之美。

第九至十一段：說明豬血糕是凝練的菜餚，不似涼拌蕨類那樣過度調味、裝飾，而是自然質樸地展現味道。

●此部分承接前文的「簡單」特徵而來，作者欲探討烹飪的自然質樸美有何標誌，卻不先講明，反而舉出蕨菜作為反例，最後才直述自然質樸的定義。

**提問** 10. 作者認為凝練的菜餚有何特色？

**提問** 11. 作者認為豬血糕是凝練的菜餚，卻又另外舉出「涼拌蕨類」為例，其作用何在？

●文中除了培養讀者對美食的鑑別能力外，透過作者的審美觀、價值觀，也間接地揭示讀者立身處世的原則：做人做事都應務實以對。

**提問** 12. 生活中有哪些食材也是透過自然質樸的烹調方式就能展現其美味？

(五) 第五部分 (第十二段)：提出期許。

第十二段：期許臺灣的廚師能用豬血糕研發出更多佳餚。

**提問** 13. 你可曾吃過其他的臺灣風味小吃？請試著介紹其由來、作法，並分享自己的感受或體悟。

### 一、課文注釋補充——藍領

美國社會學家 C.W.米爾斯在《權力精英》一書中，把工人分成「白領」與「藍領」兩個階級。「白領階級」是指以腦力進行勞動的工作者，如：管理人員、文書人員等；「藍領階級」則是從事體力和技術勞動的工人，如：修車工、工廠作業員等。相傳十九世紀起，為了避免磨損衣料，工人常被要求穿著以厚帆布或棉布製成的工作服，讓灰塵或油漬較不明顯，而這類工作服又以藍色居多，因而衍生出「藍領」（blue collar）這樣籠統的階級概念。

近年來，社會經濟發展快速，以「勞心／勞力」來區分的「白領／藍領」概念早已不敷使用，人們進而創造出許多新的詞彙來描述新的社會階級及工作類型，大致列舉如下：

- (一) **白領 (white collar)**：以腦力進行勞動的工作者，具有專業性、薪水較高，常為管理階層。
- (二) **藍領 (blue collar)**：從事體力和技術勞動的工人，工作時間常被要求穿統一的工作服。
- (三) **灰領 (gray collar)**：原指負責維修電器、機械的技術工人，因穿灰色制服而得名。後指具有專業科學知識、高度操作能力的複合型人才，包括電子商務員、電腦工程師、工業產品造型設計師等，此類人員兼具「藍領」與「白領」的雙重優勢。
- (四) **粉領 (pink collar)**：意指女性上班族，如：祕書、銷售員、女護士等，目前與「OL」（office lady）的區隔仍不太清楚。
- (五) **金領 (gold collar)**：由「白領」衍生而來，多指高級管理人員，或是財富的擁有者，所涉及的領域包括電腦、通訊、法律、傳媒、貿易、金融等高收入的行業，例如：經理、執行長、財務總監、經紀人等。
- (六) **開領 (open collar)**：工作時不受周遭眼光束縛，把家當成工作室，上班不用繫領帶而能獲得更大的自由度，多指在家上班族，也稱 SOHO（small office、home office）。他們透過發達的網路、電腦與電話，利用遠端資訊技術在家或其他場合辦公。工作範圍多與資訊管理、電子商務、顧問仲介、文字創意、美術設計等相關，通常也會採取按件計酬的方式換取薪水。

### 二、與「飲食」有關的成語

#### (一) 用來形容盡情享受美味的成語

1. **大快朵頤**：指飽食愉快的樣子。朵，動。頤，音一ノ，下巴。
2. **津津有味**：（1）形容很有滋味。（2）形容興趣濃厚。

#### (二) 用來形容嗜吃的成語

1. **垂涎欲滴**：嘴饞的口水快要流下來，形容極貪饞。
2. **饕餮之徒**：比喻凶惡貪婪或貪吃不厭的人。饕餮，音去么 去一せ、，傳說中的一種凶惡貪食的野獸。

#### (三) 用來形容宴飲前後的成語

1. **觥籌交錯**：酒器和酒籌錯雜相交。比喻暢飲。觥，音ㄍㄨㄥ ㄩㄥ。
2. **杯盤狼藉**：形容酒席完畢，杯盤散亂的情形。狼藉，散亂的樣子。

#### (四) 用來形容因悲傷而無食欲的成語

1. **食不下咽**：飲食不下。形容內心非常悲傷、憂愁或煩惱。
2. **茶飯不思**：情緒或精神不佳而不思飲食。

### （五）其他相關的成語

1. **炊金饌玉**：形容飲食的豐盛美味。
2. **飢腸轆轤**：形容非常飢餓的樣子。
3. **因噎廢食**：因為怕噎著，而不吃東西。比喻為了某種小問題怕再出錯，而把要緊的事擱下不做。
4. **味如雞肋**：味道與雞的肋骨一樣無味。比喻沒有味道或少有實惠。

### 三、與「飲食」有關的名言佳句

1. 飲食為自己快樂，而穿著為取悅他人。（美國富蘭克林）
2. 人應該為活著而吃飯，而不應該為吃飯而活著。（美國富蘭克林）
3. 對人類來說菜餚的創新要比新星的發現貢獻更大。（法國薩瓦朗）
4. 講究飲食並非荒淫，忍飢挨餓也並非高雅。（英國富勒）
5. 食物的最佳調味品是飢餓，飲料的最佳調料是口渴。（古羅馬西塞羅）
6. 美食家把錢包放進肚子裡，而吝嗇鬼把肚子放在錢包裡。（古希臘荷馬）
7. 飲食不節，殺人頃刻。（明代李時珍）

### 讀寫串連

#### 【人間好味道——美食嘗鮮記】

文中作者以簡樸文字融入個人感觸，引領讀者認識臺灣常見的風味小吃——豬血糕。在日常生活中有哪種食物最能挑動你的味蕾，讓你印象深刻？請以「舌尖上的美味」為題，書寫一篇文章。

- （一）**想一想**：在你的飲食經驗中，哪一種食物令你回味不已？
- （二）**寫一寫**：這種食物的外觀、香氣、味道如何？或有何特殊的故事背景讓你特別眷戀？請先摘錄下來。
- （三）**作法提示**：
  1. 可透過摹寫、譬喻等手法加以描摹，使食物的形象與美味更具體而鮮活。
  2. 可融入個人對食物的特殊感觸，讓文章更見溫度。