【水雞】tsuí-ke/suí-kue/suí-kere

對應華語	青蛙
用例	釣水雞、炒水雞、水雞跳真遠
異用字	水蛙
用字解析	華語的「青蛙」,臺灣閩南語說成 tsuí-ke, suí-kue 或 suí-kere,本部的推薦用字為「水雞」。用法如:「釣水雞」tiò tsuí-ke(釣青蛙)、「水雞跳真遠。」Tsuí-ke thiàu tsin hōg. (青蛙跳得很遠。) 把「青蛙」稱為 tsuí-ke,主要是因為青蛙來自水中,而且青蛙的肉,口感上和雞肉相似,所以就以「水中之雞」tsuí-ke來稱呼這種兩棲動物,漢字也就順理成章的寫成「水雞」了。 有人認為 tsuí-ke 不是雞,不應當寫成「水雞」,主張要把tsuí-ke 寫成「水蛙」。其實「蛙」在臺灣閩南語裡的發音是 ua,並沒有 ke 的音讀,但因為民間也有人習慣這麼寫,所以本部以「水雞」做為 tsuí-ke 的推薦用字,而以「水蛙」做為 tsuí-ke 的異用字。

【炸】tsuànn

對應華語	炸油、吹牛
用例	炸豬油、烏白炸
用字解析	華語的「炸油、吹牛」,臺灣閩南語說成 tsuànn,本部的推薦用字為「炸」。用法如:「肥豬肉會當炸豬油。」Puî ti-bah ē-tàng tsuànn ti-iû. (肥豬肉可以炸豬油。)「你莫烏白炸。」Lí mài oo-pèh tsuànn. (你別胡亂吹牛。) 與熱鍋、油及食物相關的動詞,在臺灣閩南語裡有 tsian, tsìnn, tshá 和 tsuànn 等。tsian 指用淺油在熱鍋中料理食物,發音及意義和華語的「煎」相同,所以推薦用字也寫成「煎」; tsìnn 指用熱油把食物炸熟,推薦用字為「糒」,關於「糒」前此已有專文討論,這裡不再贅述; tshá 指在熱油鍋中快速攪拌料理食物,漢字寫成「炒」已是大家的共識; tsuànn 則指用熱鍋將肥肉中的油脂爆出,在現有漢字中,「炸」是意義和 tsuànn 最接近,也不會造成系統困擾的字,所以就以訓用的「炸」為 tsuànn 的推薦用字。同時因為 tsuànn 在臺灣閩南語裡也有「吹牛」的用法,「炸」也一併借來做為「吹牛」這個 tsuànn 的用字。 民眾建議的「爦」是個人鑄造的字,除了造字的人,沒有人見過這個字,採用這樣的字會增加學習負擔,所以無法獲得推薦。



本著作係採用創用CC「姓名標示-非商業性-禁止改作」 2.5 臺灣版授權條款釋出。創用CC詳細內容請見: http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/tw/