

Dào dǐ shì Tiān fù luó Hēi lún Tián bú là
到底是天婦羅？黑輪？甜不辣？

Zhè xiē dōu shì yòng yú jiāng zuò chéng de dōng xī nǐ zěn
這些都是用魚漿做成的東西，你怎
me jiào tā
麼叫它？

Qí zhí Tái wān nán běi bù de jiào fǎ shì bù yí yàng de 。
其實台灣南北部的叫法是不一樣的。

Zài běi bù tè bié shì Jī lóng yán sè jiào bái wēi hòu
在北部，特別是基隆，顏色較白、微厚
de zhà yú jiāng piàn jiào Tiān fù luó zhà hòu zhǔ guò de jiào
的炸魚漿片叫「天婦羅」，炸後煮過的，叫
Tián bú là
「甜不辣」。

Dàn shì zài nán bù yán sè piān bái hòu hòu de yú jiāng piàn
但是，在南部顏色偏白、厚厚的魚漿片
jiào Tián bú là ér zhǐ yào shì tǔ huáng sè báo piàn huò tiáo
叫「甜不辣」，而只要是土黃色、薄片或條
zhuàng de dōu jiào Hēi lún Tái yǔ shuō 「Oo-len」。
狀的都叫「黑輪」，台語說「Oo-len」。

Duì nán bù rén lái shuō Tiān fù luó jiù shì rì běn liào lǐ
對南部人來說，「天婦羅」就是日本料理
de zhà shū cài zhà xiā dēngdēng ér bú shì běi bù suǒ yuē de yú
的炸蔬菜、炸蝦等等，而不是北部所說的魚
jiāng piàn Tiān fù luó wō
漿片「天婦羅」喔！