

編號 01 號

【一碗甜菜卵花湯】梁愛珠原作

十月冬禾割忒了後，天時漸漸轉秋咧，天氣也涼爽咧，阿姆个菜園肚，種當多菜頭、大菜、大心菜、包心白、結頭菜、高麗菜。這兜菜一看就知收成後，準備年下揸去街路賣，有伸个斯晒乾入盎園起來。這兜事全全係 兜細人仔愛 做个。菜園肚角頭角尾脣頭，看得著另外有種「甜菜」，也有人講係香甜菜、皇帝菜，有一息仔清淡菊花香。這甜菜無論係用來煮湯、焯過滴兜油搵醬、單淨炒，斯非常清甜爽口，做得講係客家人最愛个風味。

菜園肚一大遍个菜頭、大菜好摘咧，大人細子背痾痾、頭磬磬仔一頭一頭擲，做到腰骨痠軟，一半下就想企直來伸一下腰骨。趕日頭花出來，菜頭洗淨剝埕禾埕晒，大菜吊在竹篙頂晒，臨暗仔收轉來用大醃缸滷鹹後，用腳來踩，就變鹹菜，續等過晒就係鹹菜乾、菜脯乾。一雙手一雙腳，因為分鹽水浸忒久，十隻手指頭膠腳脰，長下必到血漬漬，也愛刻耐仔忍等痛 手做，大人吩咐个事毋敢推，總講爺哀希望屋下過隻好年。

有一年冬下頭，堵著寒流來，濕漉漉个天時，這粗重个事一年過一年，儕儕做到腰掛背吊， 毋堵好噯冷著，身體一陣寒一

陣熱，作燒咧，人懶 仔。該時莊下時行家家屋屋廳下、壁頂都有吊等一種成藥，安到「家庭平安良藥」个藥袋仔，袋肚有傷風感冒个、顧胃腸个、顧筋骨痠軟个、著傷膏个、貼个藥膏項項有，放藥包仔个人，逐隻月定時會來換添藥仔，一隻月算數一擺。阿姆遽遽尋出一包退燒藥分 食，過幾下日燒還係無退，燒到會燒人，歸身軟怠怠仔，該量時生活清苦，細病無出莊去街路分先生看。

阿姆心肝肚掛吊到無結無煞，記得該日臨暗仔發風落水，佢跔工著等水衣去菜園肚割甜菜轉來，煮一碗燒燒个「甜菜卵花湯」兜在眠床脣，扶等 跔起來憑¹等佢个膺身，一湯匙一湯匙舀分 食該時，有一種清甜个味緒，過無幾久黏時潑大汗，燒漸漸仔就退忒咧， 知阿姆種个甜菜膠雞卵係準備愛賣个，平常時毋盼得食，這下為著子女个身體愛趕緊復原，爺哀惜子連心，仰般就有辦法。

想起頭擺農業時代，細人仔發病時節，爺哀舂頭磕額尋草藥材，病症無起色時，正會去街路尋先生看，爺哀就背囊背等三步做兩步趕緊行，窮苦到連一輛腳踏車就無。一碗簡單个「甜菜卵花湯」，心肝肚就張淦淦个愛。難怪「甜菜」也有人講係皇帝菜。子女著病時有爺哀个服侍，佢俚做子女个有影就像細皇帝樣。

¹ 憑：音 pen⁺；靠著。

編號 02 號

【屋下該扇壁】邱坤玉原作

從細戴竹籬茅屋，冷天勉強做得防風，熱天做得抵涼遮水！

阿爸在日本人个會社肚，領著種甘蔗、改菜園、結石腳个頭路。當時分著一支鑊頭、一支擔竿膠兩隻畚箕，就恁樣日合夜無閒做到兩頭烏。正式難耐，日仔無恁簡單過——逐日就恁認真做，但係領該毋成錢，過該食番薯籤摻米粒个日仔。生活都過毋得下去咧，哪有辦法整出體面个屋場？好得還起得起一間蔗葉搭个茅屋，做得起一座土磚个灶頭，全家大細總算有地方好跔，總算毋會打露！

茅屋个壁係用濫泥敷竹籬起起來个，難免會有必縫。到冷天个時節冷風在必縫尖落來，冷颼颼仔實在冷到會死！到熱天个時節，該就鬆爽哪，望毋得佢鑽落屋肚來。

屋下該扇壁正對大門，係屋肚最闊个壁，也係 兜屋下最鬧熱个壁。該壁當像學校个公佈欄，掛一隻日本製个掛鐘，還有阿爸膠阿姆結婚个相片，阿爸著等西裝膠阿姆 等西式个白紗羅帕，阿姆明顯矮阿爸兩隻頭那，兩儕牽等手盡靚。

該扇壁也係 兜屋下最光榮个壁。先用剪開个肥料袋貼等做背景，頂高過貼等大姊做洋裁時，靚靚个日本妹相片；有生著相貌堂堂个大哥，膠野狼 125 共下翕个相片；有二哥去成功嶺受訓剃光頭个相片；還有細姊在學校學煮菜時个笑容，生活中个紀錄全部貼在該扇壁町。

最湛个係兄弟姊妹膠自家領轉來个獎狀，貼做一排一排，該係最光榮个事，大家就恁樣拚命在該領獎。該一排排个獎狀本旦係打拚來个光榮，告知阿姆講：「嗯！用獎狀貼等，壁較毋會過風哪！」哈哈！害 兜分阿姆撩到目汁都會跌下來，正經係窮苦人家个辛酸啊。

當中有一張獎狀對 一生影響最大。係先生來屋下家庭訪問過後，校長先生頒个「環境衛生獎」，先生講雖然 兜戴个係茅屋，毋過地泥掃到金金、茶杯茶盤搓到白白、壁頂獎狀排到齊齊，還有屋下頭前、左右兩百公尺都掃到淨淨，值得表揚。

在該時代，大自家戴个屋全係茅屋，該確實係窮苦人个樣仔，空窿空殼，斯伸著壁頂貼等个「獎狀」，該係一條生活下去个希望。係鼓勵窮苦人家个子女攞忒鑊頭、齧等牙根去讀書，讀出希望，爭取將來有機會坐橫桌，正有出頭天个機會。

三年水流東，三年水流西，跔等時間个推 ，運勢也會變化。戴三十零年个茅屋，阿爸時來運轉興旺起來，就起起莊肚第一間洋樓！

編號 03 號

【細叔婆】李雪菱原作

還當細个時節戴在伙房，記得屋下个伙房肚有當多人，這下大伯戴在上片析，兜戴中央，細叔戴下片析。就恁樣，兜細人仔逐日就上片析下片析走上走下。

頭擺中央伙房戴大叔公摺細叔公還過兜共三房，細人仔當多，叔伯兄弟愛掌牛，老弟長下跔佢兜去掌牛、釣仔、覓蜆仔、拈田螺，無一項毋會，阿爸毋分佢跔，驚走去泗水仔，無大人在脣頭當危險，係講忒暗轉來，分阿爸抓著，該就壞蹄咧，會嘍皮帶¹哦！

兜細妹人還細細仔，就愛自家暖水²洗身、洗衫褲、紫草結、煮飯、煨茶……，麼个都會。爸食頭路，屋下當早就無蒔田，毋過種盡多弓蕉，大出个時節，兜愛手，孩毋起就用扛个。

共房頭个細叔公當早就無在咧，毋識看過，細叔婆生來細隻細隻，當肯著藍衫，有烏色个、藍色个，著起來當好看。佢盡肯在禾埕尾梳頭那毛，看起來當長當長个頭那毛，梳一輪³兩輪，紫

上去用紅索仔綳起來，再過几幾輪變做一隻饅頭，有時節會紮兩隻盡靚个髻髻。兜幾個細阿妹仔當好坐在屋簷下看佢梳頭，看到昏昏哦！心肝肚恸：下二擺大咧乜愛像佢恁樣，著靚靚个藍衫摺梳靚靚个髻髻頭。

係講屋下个大人去田町做事个時節，細人仔摺細叔婆共下留在屋下掌屋，大个渡細个，下把遠遠看著鵲婆个烏影飛來，細叔婆就拿祛齊⁴在地泥下緊敲，雞嫲會咯咯滾緊喊，細雞子會煞煞走去雞嫲翼下園等，係走較慢个，就會分鵲婆拖走，這下想著還會心肝嘖嘖飄哦！

該下見擺堵著落水天，細叔婆會喊這兜細妹仔遽遽量米拿去挨，轉來好做水粄。嘴還會緊念：「一升在來米一升水，一半做甜个、一半做鹹个，甜个愛摺烏糖，緊煮緊攪，攪勻倒落碗肚，七分淖就好，炊二十分鐘愛打開來用箸試看會黏米漿無，係毋會就食得咧。鹹个愛炒配頭，菜脯、香菇、蔥頭切幼幼摺蝦米共下香，擠一息豆油就好勢咧。」聽細叔婆講到口涎波潑⁵，兜幾個人就做到攬手捋腳⁶。

老古人講：「一人有福，牽帶滿屋。」伙房肚有細叔婆，一生人都有講毋忒个生趣事，有笑、有噉，麼个事情都牽牽連連，兜實在有福

¹ 嘍皮帶：音 sai`pi dai`；被修理，責罰的意思。

² 暖水：音 non`shui`；燒熱水。

³ 輪：音 lin`；一圈。

⁴ 祛齊：音 kia`ce；竹掃把。

⁵ 口涎波潑：音 heu`lan`po`pad`；口沫橫飛。

⁶ 攬手捋腳：音 lu shiu`lod`giog；捲起衣袖拉起褲管，要動手的樣子。

編號 04 號

【黃杌阿婆】徐姿華原作

阿富叔公做里長三十零年咧，佢當熱心，逐日都會騎等佢該輛老奧多拜，滿哪仔巡巡看看，佢斯像 兜莊肚个伯公，守顧這莊頭。阿富叔婆隨時都打扮到姜蹕姜蹕¹，佢會在耳空脣楔²兩蕊含笑花，摺佢企較兼兜斯會鼻著含笑花个香氣。莊肚个人感謝老里長服務大家恁用心，逐個都當敬重阿富叔公兩公婆。

阿富叔婆在屋脊種一頭含笑摺一頭土杌仔，逐日打早，佢愛去伯公下換神茶、燒香个時節，會摘幾蕊含笑去敬伯公；佢也當顧佢个杌仔樹，該頭土杌仔摺這下个品種無共樣，土杌仔當硬，無當多肉，黃黃个杌仔心，子又密又硬，實在無當好食，毋過，頭擺無麼个零嗒好食，細人仔總係脰脰³看等該青溜溜个杌仔，一到杌仔略略轉色，黏時都會分這兜細孬仔摘去食，成下佢兜係摘著忒青个，咬著還澀澀，將就斯擲在杌仔樹下，阿富叔婆看著斯會發關，一有細人仔行兼來，佢會嚶嚶滾⁴緊念：「恁討債⁵！恁討債！杌仔旨好食斯拿來摘，無採人个東西。」「這兜細人仔係無人教招係無？仰般會恁無規矩？」細人仔聽著阿富叔婆緊罵，

斯毋敢再過去偷摘杌仔食咧！

無細人仔來耗爽⁶，幾隻禮拜過，該頭杌仔樹打到當結，樹頂个杌仔也對青青慢慢轉黃，遠遠都鼻得著黃杌仔該熟水⁷个香味，錫來枵鬼个細人仔，也錫來歸陣个蜂仔飛上飛下。毋過，這兜細人仔，毋敢行忒兼，驚怕阿富叔婆又追出來罵。聽著細人仔聲，阿富叔婆正經打開佢个柵仔門行出來，手町擎等一支長長个筐仔⁸，該兜細人仔一看啊著，發痴驚幹頭起腳花斯走，嘴町還緊喊：「阿叔婆擎竹仔愛打人咧！阿叔婆愛打人咧！」阿富叔婆在細人仔背後大聲嘶：「噯！細人仔啊！等下仔！毋好走啊！」，該陣細人仔聽著，還較驚，瀉到看毋著魂影。

第二日下晝，阿富叔婆攞等一袋杌仔，企在對學校愛轉莊肚个橋頭，等細人仔放學；細人仔陸陸續續行到橋頭，阿富叔婆笑咪咪喊：「來啦！杌仔黃咧！做得食哩啲！」過拿出袋肚个杌仔愛送分細人仔食。正開始，逐儕你看、看你，麼人都毋敢拿，毋過佢手町香甜錫人个黃杌仔，像摺細人仔攢手樣，又過一下，阿雄先行兼去拿來食，逐儕看著正敢去拿，兩下半歸袋个杌仔斯分細人仔拿淨淨咧！

原來，阿富叔婆毋係驚人食，佢愛等佢个杌仔黃咧正愛摘，正做得食得著土杌仔最好个味道啊！對該擺起勢，莊肚个細人仔毋會再過驚阿富叔婆咧，毋知哪個細人仔帶頭个，最尾逐個細人仔看著阿富叔婆做下親暱暱喊佢：「黃杌阿婆！」

¹ 姜蹕：音 ci`ciog；光鮮亮麗。

² 楔：音 siab；塞。

³ 脰脰：音 goi`rhog rhog；想吃流口水的樣子。

⁴ 嚶嚶滾：音 giau giau gun'；形容抱怨或不滿的聲音，多用於罵人。

⁵ 討債：音 to`zai~；此處指浪費、糟蹋。

⁶ 耗爽：音 ho`song'；糟蹋、耗費。

⁷ 熟水：音 siug shui'；瓜果長成至可收穫的程度。

⁸ 筐仔：音 fe`er；捉魚蝦或昆蟲的長柄網具。

編號 05 號

【心肝肚个客家味緒】楊世玲原作

客家菜摺客家人共樣共樣，一種係重油重味、一種係重情重義；一種係鹹甜清楚、一種係恩怨分明，半點斯無走盞！

剝盤个雞鴨大體係自家屋下畜个頭牲，熟水又過無注藥仔，專門食飯糝、菜蓋¹，罕得食飼料，所以皮又貴又油，肉又甜又香。自家做个橘醬，酸合香，滷兜豆油搵落去，阿姆哀！該舌嫲係無絹較經兜，有影會嘎吞落肚屎去啲！還有該滷豬腳，豬腳剝到大嫲圈，滾水²啊過，正用細火分佢出油，蒜頭米愛掛等皮，敲敲仔放勢落，加兜豆油，靚色又鹹香，過來定著愛用專酒做毋得放水，共下去燴到皮勒肉酪，係驚緊撩³會摻蒜頭米過豬肉皮舞到溜皮，就將該鑊仔兜起來用拋个，鑊鏟都毋使停動著，差毋多會好咧，正放兜冰糖落去，金頭⁴又好食！係有這味，食加成碗飯定著無問題！

菜粿係客家人桌席頂个招牌，年年節節、好事歪事，係無看

著這項，總試著無像無像，頭擺个菜粿，係用糯米飯放在掌油个舂白肚，一儕舂、一儕搥⁵，舂到又軟又韌，正摻地豆麩還過糖粉攪共下來做底，歸大坵斷好香噴噴个菜粿放在面頂，用兩枝箸準剪刀來剪，剪好个菜粿，大人細子相爭挾，又好搞又好食！

係講著客家人个版圖，有大隻个、有細隻个；有包料个、有無包料个；有甜个、有鹹个，隨在人擇，總做得擇著自家中意个。有一種接到大嫲隻，撇扁來中央又加撇一隻窟，焯浮撈起來，放落老薑嫲、烏糖水滾到糯糯个湯肚，委兜地豆碎摻等食，這就係一等有名个客家燻湯菜，也有人講安到牛搵水，有兜人生成毋好食甜，摻菜粿抑係燻湯菜拿來浸燻肉味，該又係另外一種糯糯个鄉情味咧！

客家菜个好味緒，錫人又生趣，逐樣都恁好食，四炆四炒、客家炒肉、豬肺炒鹹酸甜、剝毛蟹醃、菜包、豬腸炒薑絲、鹹菜乾剝豬肉，三日三夜也講毋煞，口水溶溶跌，毋知愛仰結煞正好哪！

¹ 菜蓋：音 coi`hab；指蔬菜外層較老較黃的葉子。

² ：音 sau；入熱水鍋滾過再撈起。

³ 撩：音 liau`；炒、翻。

⁴ 金頭：音 gim`teu；又金又亮的樣子。

⁵ 搥：音 boi`；用手撥開。