

【阿婆惜𠵼惜入心】劉玉蕉原作

風涼涼仔，日頭還圓在山背，𠵼就陪阿婆去公園行路咧，公園肚，運動个人無異多，毋過，怪奇个係，逐儕都識阿婆。「阿財嫂，出來運動哦！孫女恁乖，還等人惜哦！」，阿婆个老朋友毋會少，堵著一個問一到，阿婆笑微微仔異歡喜，𠵼就敗勢到歸朝晨面紅紅。放暑假咧，假使𠵼逐朝晨陪阿婆行路，慣勢了，佢恁多儕應該毋會過問正著。

轉屋下个路項，看著一個老伯姆渡等孫仔在廊仔下坐寮，該阿婆个腳尾蹠¹啊蹠仔，腳膝頭就跔等一上一下撈啊撈仔，坐在膝頭面个嬰兒仔，暢到嘴合毋密²，嬰兒仔笑，該阿婆也笑，嘴項嚦哢該兩儕正聽得識个話語，𠵼臥頭³看一下阿婆，佢乜笑微微仔！這畫面，真熟事，對老頭擺傳了傳，傳到吾這代或者下一代都共樣，係分人試著真燒暖个一幅圖，主角緊換，親情無變，該年，𠵼乜係恁樣分阿婆撈大个。

一截路無異長，兩子阿婆話真多，佢講𠵼還細該下係墩略嬈

¹ 蹠：音 nen；腳尖著地腳跟提起。

² 合毋密：音 hab m̄ mi'；合不攏。

³ 臥頭：音 ngo teu'；抬頭。

⁴，異好墩，講𠵼黏佢黏核核，一無看著人就墩，任麼人拐都毋會恬，就係墩愛尋阿婆，故所渡𠵼變做厥个頭項大事。背等𠵼，佢愛顧菜園，愛洗衫、煮食，驚𠵼分蚊仔叮，隨身會帶等細罐麻油，想著吔就拿來挲一下吾个手腳、面，洗衫該下，摺𠵼背在背囊，衫緊洗緊搣還過愛嚦哢，佢講洗衫無恁慄，渡𠵼實在有罅㗎！聽到這，𠵼揷一下阿婆，燒暖个感覺無變，該輕輕柔柔挲麻油个手，還存留在吾个腦膈肚，該麻油个香，在空氣肚到今乜吉散。

阿婆惜𠵼，正經係惜入心，阿爸阿姆長年賣果子生活，逐日三更半夜就愛出門割貨，還係嬰兒仔个𠵼，對滿月起勢，日連夜都愛跔阿婆食睡。肚屎枵咧，尋阿婆；跌倒咧，喊阿婆；頭燒額痛、歡喜慍悴，一路里來，陪在吾身邊个人，就係阿婆。忒親咧！幾半擺講話就會毋知進退，乜因致恁樣𠵼輒輒會分阿爸咄，講𠵼無大無細，欺負厥姆，毋過容𠵼个阿婆還係笑笑毋會譴。厥个笑，係知𠵼、信𠵼，有恁樣个阿婆，𠵼實在異有福氣。

阿婆个腳尾蹠啊蹠仔，腳膝頭撈啊撈，撈啊撈，𠵼大咧，拳頭嬈有力哩喲，阿婆啊！歇睏一下，換𠵼來同你捶背囊。

⁴ 墉略嬈：音 gieu zii' ma'；戲稱愛哭的女孩。

【燈籠】賴文英原作

老頭擺，逐年正月半个燈籠節，隔壁鄰舍个細人仔，長透會湊等共下，自家來做自家个燈籠，故所，佢兜燈籠个材質就用該兜手項便便做得用个，有蘿蔔仔、銅筦仔、紙仔這兜。佢最中意蘿蔔仔透出來个光，該係用湯匙摻蘿蔔仔中央个肉身部分挖空，當然，挖出來个部分還係做得煮來食，若係就恁樣丟忒，該就打爽，老一輩個人總係會分佢兜細人仔一隻觀念，做得用个抑係做得食个東西就做毋得儘採打爽忒，若係講就恁樣摻佢擺擺忒去，該就係「折福」。

燈籠做好，大家在暗摸胥疏个暗晡頭，儕儕手項都有一盞燈籠，擺等燈籠，遠到禾埕、田脣、竹林間、陂塘礎，滿哪仔冒險，試著恁樣形搞當生趣。在四圍無光害个莊下肚項，單淨就月光、星仔个夜色，還過火焰蟲摻燈籠光照等俾大家、指引等方向。該央時，大家還會共下唸唱一條在莊下時行又應景个童謡：

火焰蟲，唧唧蟲，楊梅樹下吊燈籠；燈籠光，照四方，四方暗，跌落崁……。

這隻時代，一到元宵節个前一站仔，街項滿哪仔都看得著店

面掛等花啦必駁个燈籠造型，也為著餳小朋友來買，有百百款个造型，全部都係塑膠製品，重點係毋使再過點蠟燭了，大概也係為著蠟燭火會帶來危險，驚細人仔一無注意著就火燒屋，故所，這下都係用電火球个燈籠。單淨一隻開關，加上電池，揿啊去，火就著了，再過揿啊去，電火就做得關忒了。在屋肚暗冬冬仔个地方，一開一關，燈籠光也就一明一滅，細人仔也就享受等恁樣个氣氛。毋過，細人仔搞到當歡喜過後，該隻燈籠毋係因為壞忒來分人丟忒，無就新鮮感無哩，分人擲到邊脣放，毋會再過分人重視了。包尾，佢還係分人準垃圾分垃圾車載走。物質算係罅用個時代，分後生人這一代嘅毋知麼个安到「儆惜」，也毋知麼个安到「折福」這兜語詞真正个意涵！

想想啊，還係當懷念老頭擺個燈籠節！雖然時代一直在進步，物質也緊用緊好，毋過，俾大家應當愛來思考，愛仰般形摻老頭擺好个文化「儆惜」摻「莫折福」恁好个意義，一代一代篤篤實實個傳承下去！

【糟嫞】何秋桃原作

見擺冬下兼過年時節，佢就會想起阿姆做個「糟嫞」。紅漬¹個糟嫞就像年个代言人，放勢用佢一身啾紅，還過糯米發過後个酒香，間等年下个喜氣，帶來一種幸福个感覺，也係預告過年會到哩喎！楞鬼个細人仔，吉曾吉抵²就頭勾勾仔緊望，就望得係有隻糟嫞雞髀抑係糟嫞雞腳來喫，毋知有幾好。

阿姆做糟嫞功夫一流，酒香歸屋間，佢還會用豬肉、雞肉、鴨肉……變出好食个糟嫞肉。過年時節桌頂定著會有紅紅香香又餳人食个糟嫞肉，屋下兄弟姊妹看著這盤菜，隻隻目金金仔走到尾都會直，無幾久大家就食到恬索索仔無閒好講話，手指公吮到³噴噴滾響，阿姆總會在邊脣大嫞聲講：「毋好恁圖食，愛留兜分若爸食嚟！」

冬節左右阿姆就會開始做糟嫞，佢講：「做糟嫞儘採毋得，尤其係紅麴最重要，愛擇較好兜仔个來用，若係發毋起，該就會像菜籃核水做白工；另外酒愛用人家純米去焗个正會香，糯米愛

用圓个正會補。」做糟嫞愛先蒸糯米，竹籠床舖等版帕，摺洗好个糯米倒落去，用文火毋好忒猛，就會蒸出虬虬⁴又帶等竹香味个糯米飯。見擺看阿姆開始蒸糯米，佢就好在脣頭掌等，看等下做得先分著一碗來食無？阿姆會笑佢講：「還豺欸！吉得時好，就上合合，楞鬼正得。」在該無麼个零嗒个年代，毋豺就毋係細人仔囉！

糯米蒸好愛先放桌頂分佢冷，續等紅麴用酒先浸等，講麼个恁樣發酵正會發來較好；等糯米冷後再過摺紅麴、酒全部倒落去共下攪勻來，最尾裝入醃缸封起來就好咧。個半隻月過後打開來看，會鼻著一陣陣噴天酒香，該原本一粒粒吸飽飽酒个糯米，經過發過自家也會焗出酒來，變到像粥樣仔，歸醃缸糟嫞紅到當得人惜，到恁樣就表示做得食咧。愛食糟嫞肉，就摺肉先燂熟來，濾水濾淨，放落糟嫞醃缸肚去浸等，差毋多一、兩禮拜就做得上桌！這肉食起來有香香酒味，毋會油、毋會畏，總係餳到人舌嫞忍毋核蠕蠕動起來。

糟嫞就像美食个奇術師，料理千變萬化：煮卵酒、炒飯、蒸魚仔抑係單單攪飯全做得，毋單淨好食還做得補身體。今年過年佢決定自家來做糟嫞，借著做糟嫞個過程過一擺感受阿姆個溫暖。

¹ 紅漬漬：音 fungˇ jid jid；物品艷紅色的樣子。

² 吉曾吉抵：音 mangˇ qienˇ mangˇ di`；時候未到。

³ 吮：音 qionˊ；以口吸吮。

⁴ 虬虬：音 kiuˇ kiuˇ；彈牙有嚼勁。