

【阿婆惜侄惜入心】劉玉蕉原作

風涼涼，日頭還園在山背，侄斯陪阿婆去公園行路咧，公園肚，運動個人無幾多，毋過，奇怪个係，逐儕都識阿婆。「阿財嫂，出來運動哦！孫女恁乖，還得人惜哦！」，阿婆个老朋友毋會少，堵著一個問一到，阿婆笑微微盡歡喜，侄斯敗勢到歸朝晨面紅紅。放暑假咧，假使侄逐朝晨陪阿婆行路，慣勢了後，但恁多儕應該毋會再過問正著。

轉屋个路町，看著一個老伯姆渡等孫仔在廊下坐奈，該阿婆个腳尾躡¹啊躡，膝頭斯跔等一上一下抔²啊抔，坐在膝頭面个嬰兒仔，暢到嘴合毋密³，嬰兒笑，該阿婆也笑，嘴町噃噃噃噃但兩儕正聽得識个話語，侄臥頭⁴看下阿婆，但也笑微微！這畫面，當熟事，對老頭擺傳了傳，傳到侄這代或者下代都共樣，係分人試著當燒暖个一幅圖，主角緊換，親情無變，該年，侄也係恁樣分阿婆抔大个。

¹ 躡：音 nen^ˇ；提起。

² 抔：音 sim^ˇ；抖動。

³ 合毋密：音 hab`m mi^ˇ；合不攏。

⁴ 臥頭：音 ngo^ˇ teu；抬頭。

一截路無幾長，兩子阿婆話盡多，但講侄細細該下係噉包嫵⁵，當好噉，講侄黏佢黏核核，一無看著人斯噉，任麼人拐都毋會恬，斯係噉愛尋阿婆，所以渡侄變成佢个頭項大事。背等侄，但愛顧菜園，愛洗衫、煮食，驚侄分蚊仔叨，隨身會帶等細罐麻油，想著咧斯拿來掌下侄个手腳膠面，洗衫該下，膠侄背在背囊，衫緊洗緊搗還過愛噃噃，但講洗衫無恁恉，渡侄實在有罅恉！聽到這，侄捕下阿婆，燒暖个感覺無變，該輕輕柔柔掌麻油个手，還存留在侄个腦膈肚，該麻油个香，在空氣肚到今也散。

阿婆惜侄，正經係惜入心，阿爸阿姆長年賣果子生活，逐日星光半夜斯愛出門打貨，還係嬰兒仔个侄，對滿月起勢，日合夜都愛跔阿婆食睡。肚屎枵咧，尋阿婆；跔倒咧，喊阿婆；頭燒額痛、歡喜愠悴，一路里來，陪在侄身邊个人，斯係阿婆。忒親咧！成時講話斯會毋知進退，也因致恁樣，侄輒輒會分阿爸咄，講侄無大無細，欺負厥姆，毋過縱侄个阿婆還係笑笑仔毋會闕。但个笑，係知侄、信侄，有恁樣个阿婆，侄實在當有福氣。

阿婆个腳尾躡啊躡，膝頭抔啊抔，抔啊抔，侄大咧，拳頭嫵有力哩哟，阿婆啊！歇睏一下，換侄來膠你捶背囊。

⁵ 噉包嫵：音 giau^ˇ bau`ma；戲稱愛哭的女孩。

108 年全國語文競賽客家語朗讀文章高中組（海陸腔）

編號 02 號

【燈籠】賴文英原作

老頭擺，逐年正月半個燈籠節，隔壁鄰舍個細人仔，長透會湊等共下，自家來做自家個燈籠，所以，佢兜燈籠個材質就用該兜手町便便做得用個，有菜頭、銅笏、紙等等。佢最好菜頭透出來個光，該係用湯匙摻菜頭個中央挖空，當然，挖出來個菜頭還係做得煮來食，假使就恁樣掉忒，該就打爽咧，老一輩個人總係會分佢兜細人仔一隻觀念，做得用個抑係做得食個東西，就做毋得儘採打爽忒，假使講就恁樣摻佢擢擢忒去，這就係「折福」。

燈籠做好，在暗摸胥疏個暗晡頭，儕儕手町都有一盞燈籠，攞等燈籠，遠到禾埕、田寮、竹林間、陂塘礮，滿哪仔冒險，試著恁樣形搞當生趣。在四圍無光害個莊下肚，單淨就月光、星仔個夜色，還過火焰蟲摻燈籠個光照等大自家、指引等方向。該量時，大家還會共下念唱一條在莊下時行又應景個童謠：

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，一到元宵節個前一站仔，街路肚滿哪仔都看得著店面掛等花刺必駁個燈籠造型，也為著錫小朋友來買，有百百款

個樣式，全部都係塑膠製品，重點係毋使再過點蠟燭咧，可能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，所以，這下都係用電火球個燈籠。斯一隻開關加電池，揸啊去，火就著咧，再過揸啊去，電火就做得關忒。在屋肚暗摸摸個地方，一開一關，燈籠光就一明一滅，細人仔也就享受等恁樣個氣氛。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掉忒，就係新鮮感無忒去，分人擲到脣頭放，毋會再過分人重視咧。包尾，佢還係分人準垃圾分垃圾車載走。物質算係罇用個時代，分後生個這代人嘎毋知麼個安到「做惜」，也毋知麼個安到「折福」這兜語詞正正個意涵！

想想啊，還係當懷念老頭擺個燈籠節！雖然時代緊來緊進步，物質也緊用緊好，毋過，偲俚大自家應當愛來思考，愛仰般形摻老頭擺「做惜」摻「莫折福」恁好個文化，一代一代篤篤實實傳承下去！

【糟嫲】何秋桃原作

見擺冬下兼過年時節，佢就會想起阿姆做個「糟嫲」。紅漬漬¹個糟嫲就像年個代言人，放勢用佢一身啾紅，還過糯米發過後個酒香，間等年下喜氣，帶來一種幸福個感覺，也係預告過年會到哩啲！枵鬼個細人仔，言曾言抵²就頭勾勾緊望，斯望得係有隻糟嫲雞髀抑係糟嫲雞腳來喫，毋知有幾好。

阿姆做糟嫲功夫一流，酒香歸屋間，佢還會用豬肉、雞肉、鴨肉……變出好食個糟嫲肉。過年時節桌頂定著會有紅紅香香又錫人食個糟嫲肉，屋下兄弟姊妹看著這盤菜，隻隻目金金走到尾都會直，無幾久大家就食到恬索索無閒好講話，手指公吮³到嘖嘖滾響，阿姆總會在脣頭大嫲聲講：「毋好恁圖食，愛留兜分若爸食哦！」

冬節左右阿姆就會開始做糟嫲，佢講：「做糟嫲儘採毋得，尤其係紅麴最重要，愛擇較好兜個來用，係酵嫲發毋起，該就會像菜籃拔水做白工；另外酒愛用人家純米去焗個正會香，糯米愛

用圓個正較補。」做糟嫲愛先炊糯米，竹籠床舖等板帕，摻洗好個糯米倒落去，用文火毋好忒猛，就會炊出虬虬⁴又帶等竹香味個糯米飯。見擺看阿姆開始炊糯米，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：「還豺哦！言得時好，就上合合，枵鬼正得。」在該無麼個零嗒個年代，毋豺就毋係細人仔囉！

糯米炊好愛先放桌頂分佢冷，續等紅麴用酒先浸等，講麼個恁樣酵嫲正會發到較好；等糯米冷咧再過摻紅麴、酒全部倒落去共下攪勻來，最尾張落醃缸封起來就好咧。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個糯米，經過發過自家也會焗出酒來，變到像糜樣，歸醃缸糟嫲紅到當得人惜，到恁樣就表示做得食咧。愛食糟嫲肉，就摻肉先焗熟來，濾水濾淨，放落糟嫲鉢肚去浸等，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，總係錫到人舌嫲忍毋核蠕蠕動起來。

糟嫲就像美食個奇術師，料理千變萬化：煮卵酒、炒飯、炊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嫲，借等做糟嫲個過程，過一擺感受阿姆個溫暖。

¹ 紅漬漬：音 fung zid zid；物品艷紅色的樣子。

² 言曾言抵：音 mang cien mang di'；時候未到。

³ 吮：音 cion'；以口吸吮。

⁴ 虬虬：音 kiu kiu；彈牙有嚼勁。