

編號 2 號

【客家美食】徐貴榮原作

頭擺，客家人一直歇在山頂、田莊，耕田打林，愛用當多個體力，故所，食雜⁹摻一般人無共樣，變到偲客家「食」个文化。講著這客家美食，吾口涎水強強就會溶溶跌¹⁰了¹¹！

在吾个印象中，酸酸个豬腸炒薑絲，薑絲嫩嫩、豬腸脆脆，食起來有一息仔酸酸，客家人就係好食這味緒。叔公、阿伯長透講：「食加兩碗飯，做起事來較有力頭，豬腸無了味¹²也好，同飯攪攪啊，當扯飯哦！」

頭擺吾公不時講：分人請，無食著炒肉就像無食著豐沛樣仔。原來這炒肉就係今晡日大家講个「客家小炒」，裡背用蔥白、魷魚、三層肉，加兜仔香料，大火炒到噴香。魷魚當香，三層肉毋會肥，食過个人都會講：恁平常个東西，仰會炒到恁香、恁有味緒呢？這就係客家人料理食品个本等，也係客家美食个代表菜。

其他像筍乾摻封肉、清甜个雞盤、酪酪个豬腳、一坭一坭搵

蒜仁醋个鹹豬肉，還有清清个覆菜排骨湯，食起來就係有客家人个味緒。

另外，客家人長透用自家種个米穀來做各種點心。最有名个就係莊頭莊尾一到做鬧熱、做好事个時節，家家屋屋就會打粢粑、搵糖粉來請人客！講著這粢粑，偲就會想著還細个時節，不時跔等吾婆去分人請，食飯前，總有一大群人手拿筷仔，緊斷粢粑搵香香个番豆粉，緊摻親戚朋友打嘴鼓，又食又講，看啊過去，逐儕都笑弛弛仔，該種親切个感覺，只有客家人正會了解。

客家人个點心，還有包蘿蔔絲个菜包，軟軟韌韌个水粿仔、比大麵還較好食个粿條仔、又韌又滑个米篩目，現下，客家美食既經變到大眾化个食品了。

這下，不管係在屋下也係在外背，偲輒輒會想著還細个時節，吾婆做分偲食个點心。下二擺，偲定著愛學做客家美食，做出阿婆个味緒，分大家來認識客家食个文化。

⁹ 食雜：音 siid cab；吃的方面。

¹⁰ 溶溶跌：音 dab dab died`；形容像雨一樣一直滴下來。

¹¹ 表完成的語尾助詞。四縣腔有 le'、le`、lio'、lio`.....等不同讀音，讀者可依文章情境，自由詮釋發揮。以下同此注釋說明。

¹² 味：音 mi；湯汁。