

編號 2 號

【客家美食】徐貴榮原作

頭擺，客家人長透戴到山肚、田莊，耕田打林，愛用當多個體力，所以，食雜<sup>12</sup>摻一般人無共樣，變成偲俚客家「食」个文化。講著這客家美食，偲个口水強強就會溶溶跌<sup>13</sup>了<sup>14</sup>！

在偲个印象肚，酸酸个豬腸炒薑絲，薑絲嫩嫩、豬腸脆脆，食起來有一滴酸溜酸溜仔，客家人就係好食這味緒。叔公、阿伯長透講：「食加兩碗飯，做事較有力，豬腸無了<sup>15</sup>，味<sup>16</sup>也好，摻飯攪攪啊，還扯飯哦！」

頭擺偲公長透講：分人請，無食著炒肉就像無食著豐沛共樣。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，加兜香料，大火炒到噴香。魷魚當香，三層肉毋會肥，食過个人都會問：恁平常个東西，仰會炒到恁香，恁有味呢？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、清甜个雞肉盤、酪酪个豬腳、一坭一坭搵蒜頭仁酸醋个鹹豬肉，還有清清个覆菜排骨湯，食起來就係恁有客家人个味緒。

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，偲就會想著細細仔个時節，長透跔等偲婆去分人請，食飯前，總有一大群人手擎等著，一頭斷粢粑搵香香个地豆粉，一頭摻親戚朋友打嘴鼓，又食又講，看啊過去，逐儕都笑咪咪仔，該種親切个感覺，斯有客家人正會了解。

客家人个點心，還有包菜脯絲个菜包，軟軟虬虬个水粿、比大麵還較好食个粿條、又虬又滑个米篩目，現下，客家美食既經變成大眾化个食品了。

這下，不管係在屋下也係在外背，偲輒輒會想著細細仔个時節，偲婆做分偲食个點心。下二擺，偲定著愛學做客家美食，做出阿婆个味緒，分大家來認識偲俚客家食个文化。

<sup>12</sup> 食雜：音 shid` cab`；吃的方面。

<sup>13</sup> 溶溶跌：音 dab` dab` died；形容像雨一樣一直滴下來。

<sup>14</sup> 表完成的語尾助詞。海陸腔有 le`、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。

<sup>15</sup> 了：音 liau`；完、盡。

<sup>16</sup> 味：音 mui+；指湯汁。