



醃

吾爹好食醃，無論係山豬醃、石貼醃、狗額醃抑係蝦公醃，飯桌頂若有這路菜，阿爹斯會講：「哀哉！還豐沛哪！」阿姆知阿爹好食這味瑞，見有醃好做菜，食飯個時，定著會放在阿爹個面頭前，有孝阿爹。

頭擺，醃係當貴、當素絲個等路，毋係長在食得著個，愛有過年過節正好收著一兩罐交情較深個朋友送個醃。該做等路個醃，張在高粱酒盅肚，還會過用報紙包核。阿姆收著醃，會先囤在櫥肚一站時間，等食得咧，正開封鉤醃來食。鉤醃愛用特殊個工具，阿爸會用粗粗個鉛線拗一支比筷較長個鉤鉤分阿姆用，阿姆會用該鉤鉤對高粱酒盅肚同醃鉤出來，張在細盤頂。該醃一鉤出來，斯有當香個酒香同鹹香味，鼻著該香味，斯表示跔緊有好料好食咧。

該張在細盤頂個醃，一撮紅紅個豬肉同當多礪幼幼個嫩薑攪共下，滴兜酸醋、過掖屑切幼幼個七賢插抑芫芫，斯食得咧。醃個味瑞實在還錫人哪！連毋好食飯個老弟，看著醃上桌，定著會加食一碗飯。該醃當趣怪，使得同攪共下个嫩薑變做當扯飯個好料，連平常時驚食薑個細人，也相爭挾來食。醃個味還較素絲，擺飯食一等慶，無較細義兜，連舌嫵都會共下吞落肚哦！

這幾年，年節人客送個禮各式各樣，嘎較無人送醃這種較古式個禮咧。阿爹也多歲咧，醫生交代毋好食忒鹹，飯桌頂自然斯罕得看著醃咧。半年前有一日，阿爹念講想食豬肉醃，阿爸尋幾下間店都買無。雖然阿爹無加講麼個，毋過，阿爸同阿姆試著真過意毋去，拜託親戚朋友搵尋，真無簡單正買著兩罐豬肉醃，使得分阿爹過願。

斯恁泥，阿姆想愛學鹵醃，分阿爹想食斯有，佢問著上屋阿添叔婆曉鹵醃，斯去拜託叔婆教佢。阿添叔婆也真大慨，第二日斯招阿姆共下去市場擇肉，順續買鹵醃愛用個材料，帶核阿姆共下鹵醃。原來做醃愛用豬個後巴肉！買轉來個豬肉愛先同肥個剉撇、洗淨來，切一坵一坵放在鑊肚過再掌鹽。鹽毋好放忒多，驚鹵好會忒鹹，也毋好放忒少，驚鹽毋罇豬肉會壞撇。愛放幾多鹽正會堵好？這斯愛考驗鹵醃人個功力哩啲！豬肉掌鹽掌好斯放入冰箱肚冰，一禮拜後，豬肉變硬咧，斯拿出來用酒同鹽洗洗淨，過同豬肉切幼幼，正放紅麴、綠菇落去揪揪嚟、張盅，過同酒倒入盅肚去、封好盅嘴，放在日頭晒毋著個所在。盡少愛囤半年，等佢發酵好，正使得開盅鉤醃食。

上禮拜，阿姆同佢鹵個醃開來試食，味瑞當好，阿爹食了緊阿腦講：「好食、當香，鹵來當慶，毋輸專門鹵醃個人嚟！」看著阿爹恁歡喜，吾等也真暢。偃知，這醃摻核阿姆個孝心同用心，食落嘴肚定著係好滋味啊！

作者：徐姿華

☆詞彙學習☆

【醃】gieˋ：將肉類剉碎製成的醃製品；客人除豬肉外也常將溪中捕獲之蝦、魚醃製做成「醃」。

【芫芫】：rhenˋ vongˋ：香菜，即芫荽。

【過願】goˋ ngienˋ：過癮。

【後巴肉】heuˋ ba+ ngiugˋ：後腿肉。

【剉】：pe+：以水平或斜切的方向切、割。

【綠菇】liugˋ gu+：發酵過的黑豆，做為醃製醃的酵母。

【揪揪嚟】ciau+ ciau+ leˋ：攪拌一下。