客(南四縣)/抒懷/☆☆★★

阿姆个煎包

阿姊這駁仔願著去買一攤在巷仔肚賣个煎包。

這攤仔在大埤湖附近个臨暗仔市場,下晝四點邊仔開始賣,煎好一起鑊,一下仔就分人 客搶淨淨。頭家無限制每一個人客做得買幾多,故所每個人都大擐細擐買盡多,一家大細都 有好食,做點心止飢,準夜食乜食得飽。頭家佢等三個人現做現煎,無閒洎杈,下一鑊就愛 過等八、九分鐘,想食个人就繼續等,正經係人講个「排隊美食」。

偃同阿姊都毋係重視好食个口味,興撮撮仔跈人排隊个人。阿姊願食,係因為這攤做个 煎包,盡有阿姆个味緒。

偃讀國小个時節,阿姆識去一間高職个福利社食頭路,同幾下個師傅共下做飯包、煮麵、 煮紅茶。該學校還有補校,除核愛應付當晝頭肚飢、來就擒煞煞个學生仔,還有暗晡頭食吔 夜正愛去上課个夜間部學生仔。一日煮這兩餐,係盡耗損體力个事頭。

無幾多年,政府規定學校个福利社都愛收起來。阿姆愁慮愛去哪食頭路正好,裡背有一 個師傅係外省人,本旦就盡會做麵食類,又知阿姆有匪等三個細人仔還在讀書,正愛使錢, 就邀阿姆去佢歇个巷仔肚賣煎包同豆乳。該師傅蓋好心,將佢个本事完完全全教分阿姆。

阿姆做煎包,料頭除核豬肉,愛放盡多高麗菜。用機器切个毋比得手工切个,毋過手工 切實在褒,阿姆就用菜刷仔刷,刷好掖鹽揢揢啊,裝入麵粉袋仔拿去洗衫機該脫水,又據又 好勢。過來呢,佢會放豬油粕,還會攞多一息薑嫲壓味,一半切到幼幼仔,一半磨汁出來攪 在豬肉裡背。佢毋愛攞中藥店个五香粉,恁仔,過食得出菜同肉本來个甜味。

發麵愛用酵嫲同麵粉,慢慢仔加水,充分个揉到毋會黏手。麵糰發好,就做得包料仔落 鑊煎吔!煎个時節油愛罅擺,還愛有麵粉水,半煎半蒸畀熟。煎到兩面赤赤,鑊蓋掀起來, 實在噴香哦!膨膨个煎包就好哋!趕燒食,搵僬等客人特別愛个七層塔豆油醋,好食到舌嫲 都會吞落去!每擺阿姆係在屋下做煎包,低都愛食到擐肚屎毋贏吔,正甘願放核筷仔。

阿姆講,頭擺做細妹時,盡好在灶下抹抹摸摸,阿公就會罵佢:「搣食就盡會!」今係愐 起,好得阿姆恁好「搣食」,正有好靠這手藝絡食,畜匪等三個細人仔大。阿姆走吔會九年吔, 低不時怪怨阿姊,無學著阿姆个煎包仰仔做,個自家母係共樣懶尸無學啊?

阿姊又過買煎包歸來食吔,這煎包个味緒,係思念阿姆个味緒。

作者:吳秀梅

☆詞彙學習☆

【願著】ngian do`:迷上。對某項事物上癮。 【料頭】liau teu`:餡料。

【大埤湖】tai bi´fuˇ:高雄的澄清湖,舊稱 「大貝湖」或「大埤湖」。

【興撮撮仔】him cod cod eˇ: 興致高昂的。

【擒煞煞】kim'sad`sad`:擠得水洩不通。 【摵】mied`:搞、做,是較為粗俗的說法。

【菜刷仔】coi sod`e`:將菜刨絲的器具。

【豬油粕】zu´iu`pog`: 炸完豬油剩下的殘

渣。又可說成「豬油渣(zu´iuˇza´)」。

《臺灣客家語常用詞辭典》:https://hakkadict.moe.edu.tw