客(南四縣)/抒懷/☆☆☆★

碗仔粄

恁么毋知起麼个癖?朝晨早疏床就想食碗仔粄!

還細歇在外阿婆屋下,每日臨天光就分舅姆喊疏床,去廳下唱核喏,再入灶下跈等佢共 下做粄仔。舅姆做碗仔粄賣,搽手顧一家人个食著。天吂光,灶下就偃兩個人,事頭對一個 細人仔來講有過辛苦兜仔,但係等舅姆做好粄仔,有兩碗碗仔粄做得食朝,論起來也係幸福 个生活。

這下自家成家吔,上班个人堵著放尞日,有目好睡輒常睡到日頭晒屎朏,等行到菜市仔 愛來買碗仔粄,就淨看著空空个攤仔,全概賣淨淨伸半息都無。想愛食又早早貥毋得床,仰 結煞就好?愐呀愐!就自家來學做正著。

决定自家動手學做就愛認真,對網路肚尋資料參考,問阿姆佢等有經驗个人。一步一步 將買來个在來米粉加水摝好,倒入碗仔,再放在電鍋仔蒸。蒸粄仔个時節,做得來炒香料, 等到香料炒好碗仔粄乜差田多蒸好啦!

頭一擺蒸好个碗仔粄,頂項水水、底下硬硬。做得食,但係口感毋好。去請教阿姆佢等, 得著个結果係在蒸碗仔粄該下,久久仔愛搪幾下米漿水,該米漿正母會停腳,造成底下硬硬、 頂項水水个情況。經過阿姆佢等提醒,再愐起還細看賣粄仔个舅姆蒸碗仔粄,佢正式會打開 籠床蓋仔,再用筷仔同每一碗摝過正繼續蒸。該下還細,對蓋多事情都毋會去多愐,就無去 了解做麽个舅姆會恁仔來蒸碗仔粄,這下了解事情个原因,做得學著一擺寶貴个經驗!

知得失敗个原因,偃就興撮撮仔再做一擺。這下知在哪個過程愛注意麼个,定定仔莫恁 鬥緊个,該(qoi')愛搪過个米漿水就一碗一碗搪過,該愛蒸幾久个時間就蒸幾久,這兜過程半 息都拖皮毋得。最掠尾蒸出來个碗仔粄食起來分阿姆佢等說得,這下正式成功吔!下二擺愛 食碗仔粄毋使再早早疏床去菜市仔赴人家个時間,又搭有好享受自家好食个美食吔!

阿姆佢等看著侄學做碗仔粄,嘘到喊毋敢,緊問做麼个愛恁麻煩?侄應佢等講,其實食 等碗仔粄个時節,偓總係會愐起還細歇在阿婆屋下,每日臨天光該下,跈等舅姆在灶下做碗 仔粄,等低食過朝,佢挺蒸好个粄仔出去賣。該下年紀細,又無好跈在爺哀个身邊,但係還 有人來惜。這下自家做得照顧自家,食等自家做个粄仔,愐起頭擺,這碗仔粄仰會恁香入心 肚?

作者:陳志寧

☆詞彙學習☆

【碗仔粄】von`e`ban`:一種以碗盛入在來 【停腳】tinˇgiog`:沉澱。 米漿蒸製而成的食品, 北部稱為「水粄 仔┌

【菜市仔】coi ci´e`:菜市場。

【水水】sui`sui`:水分過多的樣子。本文指 【拖皮】to´pi`:耍賴、賴皮。 如漿糊狀,無法凝固的狀態。

【籠床】lungˇ congˇ: 蒸籠。

【興撮撮】him cod`cod`: 興沖沖。

【半息】ban xid`:半點、一點點。

【最掠尾】zui liab mi´:到最後。

《臺灣客家語常用詞辭典》:http://hakka.dict.edu.tw