

## 過年

過年啊!過年啊哦!細子在暢過年,大人嗄在擘心過年。記得做細子个時,過年前,阿依即愛真無閒。愛糴糯米做甜粄、菜頭粄、紅龜粄、菜包粄。連偃嘛愛去穀倉唊米。拁歸粒米缸張到淰淰,到時務貼一張「滿」个春聯。阿依一有時間即愛絪草絪,拁灶前積滿草絪和好樵達屋崠。到時討炊粄个時正有耐火个好樵好燶。細子人嘛無法度閒,愛鬥拚掃,擎一支長棍仔緣一拿禾桿做一支長長个掃把拁屋崠个蜘蛛網掃掃落來,抑係拁被、榻榻米搬到坪中央炙日頭,拁屋下內底做一個大拚掃。

毋過得僅頭伸長長在等个,係做紅龜粄和菜包粄。屋下後背有石磨和大粒个舂臼,到時會有真多人扛浸好个糯米來這用石磨挨粄。脛大人企在遐,腳骨一前一後,屈好姿勢,雙手用一支鐵柄拁石磨摙到直直迴起來,另外一個人若像係功夫高手,用大支湯匙拁摻水个糯米捉準時機閃開鐵柄漕落石磨面上遐個漏米空。這時即會脛著米漿對石磨嘴流落來。另外一兜人拁煮熟个紅豆抑係炒好个地豆在遐用大支舂槌舂豆餡,即像大力士遐款,拁舂槌擎到高高,大力舂落來,歸大陣人在遐無閒挾掣,實在全然鬧熱。

接落來,拁歸袋个米漿用石頭矺做粄了後,透早四點外即愛起來撋粄,先提一垤粄炊得佢熟了後,囥落擦好粄个內底,摻一兜紅番米,拁粄撋做一圝軟軟柔柔,即會用捏起來包餡做紅龜粄、菜包粄啊。做好个粄囥在粄葉樹个樹葉抑係月桃葉,用粄印拁龜印在面上,了後用剪刀拁葉修剪得佢靚,即會用囥落大鑊炊粄啊。在灶頭脣點一支香節時間,等遐支香燒過,即有得人脛著討流口涎水个粄好食囉!

年三十遐日,開甜粄、菜頭粄矺神明桌。矩桌面上嘛愛园生仁、年柑和插春花。灶前嘛园一盤甜个好食物拜灶神,希望灶神食甜甜上天崠會講好事。這日真多出外个人著到萋萋,轉來屋下團圓,這時務莊下滿仔位攏係人。半夜十一點一過,即聽著炮仔聲,即係過年啊。初一打早歸屋下个人即渡去拜媽祖、拜伯公,去親戚遐行春,大家心頭歡喜來過年!

作者:李秉璋

## ☆詞彙學習☆

【糴】ted`:買。買糧食用「糴」,賣糧食用 「糶」,如糴米糶穀。

【 映米 】 kiab` mi^: 碾米,用家庭號碾米機自行在家碾米。

【綑草綑】bbinˇcooˆbbinˇ:將稻草或蔗葉來回折成數折,再用數根稻草將其綁成一小綑。昔為農家煮飯菜必用的柴火。

【石磨】sha hm:用兩塊圓形石頭做成上下兩層,中有凹槽刻痕,用來磨米漿、豆漿等的器具。通常用前端為鉤狀鐵棒鉤住石磨,以利人力推動。

【春臼】zhung kiu:用石頭做成中間為凹槽,用來將物品擊成粉碎的器具。

【紅番米】fung`fan'mi^:食用級紅色色素。

【 粄葉樹 】 ban^ rhiab` shi: 黃槿樹, 因常用 做粄的襯底,所以又稱粄葉樹。

【叛印】ban<sup>^</sup> rhin<sup>^</sup>:用來打印粄的模具。

【節時間】zied´shi`geenˇ:計算、控制時間。

【開甜粄】koi<sup>\*</sup> teem<sup>\*</sup> ban<sup>\*</sup>: 將蒸籠內的年糕 用菜刀將其分切成數塊。

【矩桌】gi<sup>^</sup>zoo<sup>′</sup>:神明廳中擺放祖明、祖先 的長方形桌。

《臺灣客家語常用詞辭典》:http://hakka.dict.edu.tw