



## 粽子

節氣定定仔來到舊曆五月，天時悶啊人佇毋著，這下係來一陣雨，南風吹來實在透心涼。還細，屋下每日三餐有食飽就好，係愛有豐沛个肉氣，嘎就愛等到有節日正有好食。其中，除核過年以外，係最好个就係五月節。五月節該日，因為阿婆辦敬愛用著粽子，佢同吾姆兩子家娘就會在前一日共下裹粽子。等粽子裹好，唱喏敬過後，係等細人仔就有粽子好食也。

六堆地區个客家人裹粽子盡好用枸薑葉，該葉仔先用水煮過，正毋會忒澀。裹粽子用个料頭，係用肥豬肉攞蝦米、紅蔥頭、香菇來炒熟。係等細人仔輒常粽子都還毋曾裹，就先偷拈幾塊肥豬肉來嚐。有時節嘴塞啊鼓鼓，係分大人看著，三不二時都會分人罵：「圖嘖啊毋驚哽死。」

阿婆佢等同粽葉對中間拗起、將葉仔个頭尾對折起來。跔等先放一調羹个番豆糯米，撇搨過後，再放一塊肥豬肉同炒好个香料。等料頭放好，再用番豆糯米同香料包煞來，最尾下用粽葉拗正、揸好糯米，再用棉線同粽子綑紮，恁仔就裹好一粒粽子也。該粽子一粒一粒裹地綑做一掛一掛，一掛粽子大約有二十粒左右。阿婆逐年就喚去籬糯米，佢交代等，升半就做得做一掛粽子來過五月節。

在裹粽子前，灶下个大鑊早就先起火暖水。等粽子裹好，水也滾也！同粽子一掛、一掛放入滾水焯，大人掌等火，細人仔早就同用伸个香料食啊連盆仔都舐淨淨。講乜奇怪，該兜粽子有熟無？阿婆掀開鑊蓋看就看得識，佢毋識解開半粒來試，佢係同粽子歸掛仔攞起來，定著就熟也。這功夫，過核幾下十年，係仰仔都學毋會。每一擺佢焯粽子最起碼都愛浪核一粒正毋會有爭差。

該兜粽子係解開來食，就淨看著歸粒一身雪白个糯米黏等幾粒番豆，係準嘎毋係有糯米同枸薑葉个香味，厥看相實在就毋錫人食。但係等到咬一口下去，有食著裡背个料頭，該香味衝啊鼻公空，毋識食過个人，定著會心肝肚打忬，該用料實在个感覺正式說得。枸薑葉裹个粽子大細堵好食，一餐係有兩粒就做得食啊飽餚餚。

阿公司阿婆早就做仙也！在五月節，阿姆本本會準備粽子來唱喏，看等神桌頂項个粽子係就會惱起從細阿婆教佢个，做人毋好像屈尾牛樣恁好拂，恬恬仔做人做事，就像該粽子，一身清白，但係裡肚有料又實在，堪得起分人來嚐。大人儕在裹粽子个過程教佢盡多做人个道理，到今佢都還記得。涼涼个南風又吹來也！該客家粽子，乜共樣，還係恁實在！

作者：陳志寧

### ☆詞彙學習☆

【辦敬】pan gin：準備牲禮祭拜事宜。

【撇搨】kim teb：用手壓實。

【兩子家娘】liong` zii` ga` ngiongˇ：婆媳倆。

【籬】tag：買(米)。

【圖嘖】tu` sai`：形容非常貪吃的樣子

【屈尾】kud mi`：短尾巴的。