



晒鹹淡

翻槓禾割啊忒，田坵無禾仔，也無生麼个草，阿姆趕這時節，在田項種兜仔芥菜、點(diam)兜仔蘿蔔仔。芥菜，也有人講係「大菜」，大咁、熟咁斬著來，做得做鹹菜、覆菜、鹹菜乾這兜；蘿蔔仔，乜有人講係「菜頭」，大咁、熟咁擲著來，做得做蘿蔔錢、蘿蔔乾、蘿蔔絲這兜。逐年舊曆過年前後，芥菜大咁、蘿蔔仔好擲咁，阿姆就同佢斬著來、擲著來晒鹹淡。

阿姆講，晒鹹淡定著愛趕好天，正晒得出又香又好食个鹹淡。鹹菜、蘿蔔仔、瓠仔、竹筍、玻璃菜這兜鹹淡个甘膠香，就像溼潤个衫褲、被單、被骨分日頭晒啊燥，鼻起來有一種燥爽、素絲个味緒。這味緒，實在好鼻到無法度來形容。故所，定著愛等好天，阿姆正會同大菜割著來。

摺過黃過藕个葉仔擇擇忒，掉(tiau)到田項做肥料，日頭晡過个大菜，歸身軟軟，就好拿鹽來滷。滷過个大菜，放入大面盆、無就放入大醃缸，用石頭砵等。兩三日過後，等芥菜發酵、出味、轉黃，日頭一出，就好拿起來晒。滷好、轉黃、還溼溼旨晒个菜，就安到鹹菜，無就講係水鹹菜。

水鹹菜係講晒有兩三擺就會變到半燥溼。變到半燥溼个鹹菜，擲到醃缸或者盎仔裡肚，盎仔開口个地方掙兜仔鹽、用鹹菜葉塞緬，再摺醃缸倒覆，一方面毋好分鹹菜个香氣瀉走，另外一方面，做得分過多个水分流走！覆菜个安名，就係恁樣來个。係講愛做鹹菜乾，定還愛晒加幾下日，晒到鹹菜燥絲絲仔，就做得縈起來哩。

阿姆講，晒鹹淡定著愛用著鹽，不管係粗鹽抑係精鹽都有人用。鹹淡愛晒來香、晒來好食，鹽愛哪下仔放、放幾多仔、仰般形滷，就係各人个手藝哩！鹽係放忒多，驚怕會變到死鹹，係放忒少，又驚怕毋罈鹹，旨得時晒好就來生菇。故所這手藝，定著愛試過，經驗多擺，正有法度學會。

晒鹹淡，這簡單个三隻字，無想著有恁多个經驗同智慧在裡肚！這下，雖然有冰箱好冰食个東西，毋過還係有當多人同吾姆共樣，用老祖先留下來个方式——晒鹹淡，來保存食物。

作者：邱一帆

☆詞彙學習☆

- 【晒鹹淡】sai hamˊ tamˊ：曝晒醃漬的食物。 【半燥溼】ban zauˊ siibˊ：半溼半乾。
 【翻槓禾】fanˊ gong voˊ：第二期稻作。 【倒覆】do pugˊ：倒置。
 【趕好天】gonˊ hoˊ tienˊ：趁天氣晴朗。 【燥絲絲仔】zauˊ xiˊ xiˊ eˊ：形容非常乾燥。
 【過黃過藕】go vongˊ go niauˊ：過於枯黃、 【死鹹】xiˊ hamˊ：太鹹而覆蓋了食物的原味。
 醃爛的。

☆文法學習☆

- 【擇擇忒】tog tog tedˊ：完全挑除。為動詞重疊後加上補語修飾的形式，此處動詞重複，表示動作果決、迅速而全然的執行。

例 1：佢同東西食食忒，無留半息分人。（他把東西全部吃光，沒留半點給別人。）

例 2：碗洗洗淨來，毋好堆在水槽項。（把碗洗乾淨，不要堆在水槽裡。）