



熱人的粿

全款是熱天時仔的食食，毋過誠濟人會將鹹仔粿和粉粿拂毋著去，其實這兩項的原料差誠濟。粉粿是用番薯粉抑是太白粉燂的，鹹仔粿是用米浸水挨漿才落去炊的。雖然攏是黃錦錦的色緻，毋過粉粿的色水是用黃梔仔結的予燃水染出來的，鹹仔粿是鹹油造成的，這兩種是無全的。

佇萬項物件攏愛家己做的年代，阮厝牽羹的太白粉攏是家己洗的。躡佇民雄的阿舅有一坵田專門種粉薯，便若收成伊就會寄規布袋的粉薯來予阮，這就是用來做太白粉的原料。欲做這項誠忝頭，所以阮上驚阿舅寄粉薯來。毋過，太白粉若曝焦，阮就會逐日吵阿母燂粉粿予阮食。

粉粿好食是好食，只不過，佇阮心肝內，上愛的猶是冰冰涼涼的鹹仔粿。毋知是欲做鹹仔粿厚工，抑是驚囡仔人無注意去淋著鹹油，鹹仔粿較無聽人佇厝裡家己做，欲食就愛聽候販仔揀來賣。彼時，賣鹹仔粿的阿伯知影我胡蠅貪甜，總是會加一匙仔糖膏予我。伊熬的糖膏有特別的芳氣，淋這款糖膏的鹹仔粿，較惜心的腹內火嘛會消散去，是我上蓋懷念的滋味。

彼陣若是想欲討錢去買鹹仔粿，彼は「阿婆仔生罔——誠拚咧！」阮阿母干焦會佇阮著痧抑是溢刺酸的時陣，才甘開錢去買一碗來誓火。阮囡仔人喙饞啥物空頭嘛想會出來，所以會佇透中晝四界浩浩從。阿母看破阮的跤手，後來就換番薯粉攪水拈烏糖，講這味比鹹仔粿較退火。毋過，這款澀閣甜物物的怪滋味誠實足歹食，後來阮遮的囡仔就毋捌閣著痧過矣。

這馬會曉做鹹仔粿的人已經誠僥揣矣，好佳哉，佇臺南館口遮猶有一个欲八十歲的老阿伯咧賣鹹仔粿。伊的粿攏是用純天然的鹹油做的，食了毋但袂礙胃，對身體嘛較無敗害。伊教我食鹹仔粿會使搵蒜頭豆油，講是比食飯閣較好消化。阮大官熱天時仔食袂落飯，阮就會去買寡轉來，順繼和這個老頭家開講話仙。

熱人一下到，就會予阮想起阿母燂的粉粿和愈來愈罕得看見的鹹仔粿，毋知這款好滋味敢會失傳去？

作者：洪淑昭

☆詞彙學習☆

【食食】tsiah-sit：飲食。	【消散】siau-tháu：抒解情緒、壓力等。
【燂】khit：邊煮邊攪，把東西煮成糊狀。	【溢刺酸】ik-tshiah-sng：指人體中胃酸逆流的現象。
【挨】e：磨。	【誓火】teh-hué：降火。
【坵】khu：塊、畦。計算田地的單位。	【空頭】khang-thâu：花樣、名堂。
【惜心】tso-sim：煩心。形容人在為某事擔心時心煩意亂，焦躁憂慮的樣子。	【話仙】uē-sian：聊天、閒談、談天說地。