



菜脯醃

逐年年初二轉妹家，佢爸總愛問佢三十暗晡食麼个，斯驚佢過著毋豐湧、食著毋罈好。佢年年聽了，總係講：「恁簡單，佢平常時斯食比你過年較好。」今年聽講佢食菜脯醃，還較毋盼得講：「係省，抑係煮毋出來食？明年轉來過年好啦！」佢煞煞笑等講：「毋係省，也毋係煮毋出來食，係好(hauˋ)食啦！」佢爸恁毋解，菜脯醃敢有恁好(hoˋ)食！就像老一輩个人想毋出，頭擺食到驚个番薯，這下仰會恁受歡迎樣。

過年前，對門个陳太太送來一盞幾下年來，佢毋識食過也罕得看過个菜脯醃，佢心肝肚奇怪，仰般恁後生个人曉晒鹹淡。一問正知，原來隔壁个吳伯姆長下道嘆，講佢該代人晒鹹淡个手路強強就會掉忒咧，實在打爽。陳太太講願意學，吳伯姆就開始教佢滷鹹菜、晒菜脯，還順續教佢炊板、做糟麻。冬下時菜頭當出，價數便宜，係做菜脯醃个好時節，陳太太就做來送分鄰舍，佢屋下个菜脯醃就像恁樣來个。

講來好笑，佢拿著菜脯醃嘎毋知愛仰般食，堵好冰箱有魚脯，就在盍肚挖兜菜脯醃摻蒜頭米、魚脯、辣椒仔、辣椒油共下炒，又香又扯飯，大人細子都食到會尋尾。三十暗晡該餐，魚魚肉肉恁多，佢決定愛炒一盤菜脯醃來食，無想著，嘎比雞肉較受歡迎。隔壁伯姆聽著佢摻菜脯醃成下炒魚脯、成下炒豬肉絲、成下炒魷魚，變等來食，笑佢恁工夫，原來佢兜就摻菜脯醃挖啊著就食，佢想，這下人無恁好供哩！

摻食物剁幼幼來食安到「醃」，頭擺个客家人除了菜脯醃以外，還會做毛蟹醃、蜆仔醃、蝦公醃、魚醃這兜水產類个醃。毋過，這下為著食个衛生摻安全，這兜生食个醃，早就無人敢食咧。菜脯醃、菜頭黃梨醃、茄仔醃就無共樣，在這食多肉氣个時代，食兜仔做得減輕身體个負擔。

佢乜學會滷菜脯醃咧，實在盡容易，先摻菜頭切幼粒幼粒，揀兜鹽，用石牯砵一暗晡分佢出水，過了在日頭下晒一日到脰乾脰乾，再過冰糖煮溶摻切幼幼个蒜仔共下攪攪、掙掙仔，最尾放入晒好个菜脯共下攞合來擲落盍肚，愛擲到撈撈，放兩日仔就好食咧。大家做得做來食喔，試看啊無共樣个味緒。

作者：張美容

☆詞彙學習☆

【鹹淡】ham tamˋ：醃製或晒乾的食物。

【肉氣】ngiug hiˋ：肉類。

【掉忒】tiauˋ ted：丟掉。

【脰乾】nem gonˋ：半乾有彈性。

【恁好供】anˋ hoˋ giungˋ：這麼好養。

【攞合】lauˋ gab：攪拌、攪和使之混勻。

☆文法學習☆

【挖啊著】ved a+ doˋ：一挖到。「V_{動詞} + 啊著」意為「一V_{動詞}到」，表動作瞬時完成。「啊」為瞬時標記，表示動作在短暫時間內執行；「著」為完成標記，表示動作完成、有所結果。例：佢當驚杏仁个味道，食啊著就會覘出來。（他很怕杏仁的味道，一吃到就會吐出來。）