

【芥菜个一生】劉瑋原作

屋側角阿爸阿姆改个菜地，熱天時節種个長豆仔、粉豆豉等竹杈搭个豆籬¹上，青油油仔。豆仔像吊晃槓仔樣仔晃來晃去，下把仔又有揚蝶仔飛來飛去，脣項還有吊菜仔、大笏瓜、蒲仔膠菜瓜，食就食毋去。冬下頭个菜廂又係無共樣个景色，一片係食筍菜、玻璃菜、青花菜；另外一片係包心白、芥菜、蘿蔔仔，一點一點个露水跌在這兜菜葉頂頂，分日頭晟到，該光景講毋出有幾靚！

佢盡毋好食苦丟丟仔个芥菜，總係恁毋解「到底有麼个好食呢？」係換做厥加工品：鹹菜、覆菜、鹹菜乾，佢就興嘍嘍仔逐樣好逐樣好²。

芥菜熟咧，係無遽遽割就會綿忒，這時節就愛趕天時好來晒鹹菜，晒一、兩日仔過，掌鹽出暗力揉，輕輕仔个分佢軟，愛个熟、个軟、有出水，鼻著厥羴味。續等疊芥菜入房，用石頭砵等，阿姆講：「驚怕露水會跌入去，盡頂高用亞鉛餅弁等、過用

石頭砵等，正毋會分野狗、野貓蹶橫忒，抑係分大風膠亞鉛餅掀忒。」鹹菜房愛放在歸日仔晒得著日頭个位所，愛砵差毋多兩到三禮拜。佢問：「這有辦法算準哪日做得起無？」阿爸講：「經驗係盡好个師傅，愛看天時、溫度來決定哪久好起。」

起鹹菜愛注意該日个天時，係愛晒覆菜、鹹菜乾，定著愛選大烈日頭，鹹菜正做得起咧直接晒。還過，裝好一包一包个鹹菜做毋得晒著日頭，係無會變色就毋靚咧！吾屋下个鹹菜係做一擺全部起起來个，有兜个自家食，有兜个送親戚朋友，還較多个係拿來晒覆菜膠鹹菜乾。

做覆菜膠鹹菜乾，愛膠鹹菜一皮一皮仔擘開來，攤平分日頭晒，晒到半燥溼仔，膠蒂頭切忒再膠莖、葉仔切開來。臉乾臉乾个鹹菜莖，愛用篾仔合細竹枝仔塞入玻璃盞仔抑纏來，盞仔盡面頂抑鹹菜尾，盞仔倒覆放，就做得吸收覆菜發過个味。倒覆有一年以上就做得食咧。這就係覆菜。割下來个鹹菜葉尾晒到全燥，絹歸球仔再過晒到逐皮酥酥，收起來，放一年以上就做得食也，這就是鹹菜乾。

對芥菜變到鹹菜，再變到覆菜、鹹菜乾，每一隻時期都做得做無共樣个料理——炒芥菜、鹹菜豬肚湯、覆菜剝肉丸、鹹菜乾煲豬肉，都分人留下盡深个印象，芥菜个一生正經當精采！

¹ 豆籬：音 teu li；竹子搭的 A 字豆架。

² 逐樣好逐樣好：音 dag`iong ho`dag`iong hau；每樣都好，每樣都喜歡。

111 學年度新北市立文山國民中學語文競賽

客家語朗讀文章國中學生組（四縣腔）

編號 2 號

【家鄉个名產】朱淑琴原作

車仔行過鬧熱个都市，來到好山好水个莊下。白雪雪个雲在天頂遊啊遊，青溜溜个田坵連到山腳下，風涼沁沁仔，一陣陣仔个青草味鑽入鼻空，這就係个家鄉——臺灣个長壽村「關西」。講著關西，就會分人想著有名个「仙草」！

阿公阿婆戴在關西，阿公係煞猛个耕種人，屋下也有種仙草。嫩嫩幼幼个仙草，葉仔細細皮、有絨毛，矮矮仔無幾高，一大片仙草田，差毋多半年就做得收成，割下來再過放在禾埕晒，晒到燥絲絲，該就做得煲來食也。

「阿公，該草仔仰會安到仙草呢？」還細該下，盡想問著一個柄來擎个僵緊問阿公。阿公就摻佢講：「頭擺人做田事、行山路，日頭上煎下焮¹，晒到人頭暈腦疼、懶拐拐仔，恁堵好！毋知麼儕恁好心煮咧仙草茶，分人咁咁毋會發痧，人也精神起來，該怕係仙人送草來哦！還有一種講法：講仙草茶煮一鑊，擺兜仔煨粉攏攏啊，鮮鮮變醃醃，仰般恁大鑊？該怕係仙人來變過！故所『仙草』也安到『仙人草』。」

¹ 上煎下焮：音song jien' ha' bed'；此指上有烈日當空，下得承受太陽的熱輻射。

仙草晒燥來煲水，清涼解毒人人愛。一大坵軟軟个仙草剝剝啊，加兜仔冰竈擺兜仔糖水，軟軟滑滑透心涼！日頭烈烈个熱天，食仙草最退火；冷天時節，寒風咻咻滾，冷到人嚟嚟掣，一碗燒仙草，紅豆、綠豆、番豆，芋圓、粉圓、細板圓共下食，燒氣衝天食到笑連連！滑溜个仙草，對喉嚨頭溜到肚屎肚，燒暖个感覺也流到歸圓身，實在還享受哦！

仙草也做得做鹹个料理，阿婆用仙草來燉土雞仔，加兜仔紅棗、甘杞，烏金烏金个雞湯，有特別錫人个味緒，看到人个口涎水就溶溶跌！這仙草雞湯分人補身體、有元氣，見擺佢就食到舐嘴攏鼻²哦！

時代緊進步，仙草經過千年百載無分人擢忒，顛倒還較受人歡迎！傳統市場、超級市場，全都有佢个身影。這下，最時行个手搖飲料店，仙草乳茶長透賣到淨淨空空！去到關西名產店，啊哦！還有即溶仙草粉、仙草麵條、仙草茶箍哩！

「一寸土地一寸情，千金難買故鄉情。」仙草毋單淨係客家人愛，還較係大家都知个好名產。實在講：天地精華在這草，清涼補肝又退火，冷燒鹹甜滋味好，關西仙草最係寶！想著家鄉个名產，佢就感覺歡喜又光榮啊！

² 舐嘴攏鼻：音se' zoi liab' pi；食物美味讓人意猶未盡。