



# 呂寶欽 老師

閩南語 · 散文 · 教師組

第二名

得獎作品

## 焿粿

### 得獎感言

自早就足想欲共阿母焿粿的工夫用文字記錄落來，毋過進前所學的是華語教育，若是用華語來寫這篇文章，我定著會捎無摠，會感覺 keh-kuāinn keh-kuāinn，足濟所在閣按怎講也無法度親像用母語寫的遐 tuann-tiah，遐嬌氣，譬喻講「甜粿」華語講「年糕」，毋過論真講，若較幼路的區別，閩南語的「粿」和「糕（仔）」是無全的兩種物件，閣再講「焿粿」這個真母語氣的詞彙，無定是我較預顛，我猶無才調對華語內底揣著一个詞來對應；閣舉一个例，「擱糲」嘛是全款的理路，這就是「文化差異」的所在，佇咧寫這篇散文的時陣，我深刻體會著母語是咱臺灣成做「多元文化」國家的肥底。

人生足濟代誌予人料想袂到，想起來嘛誠見笑，講幾若十冬的母語，煞毋知影母語嘛會當用文字共寫出來，好佳哉，有一个機會佇 111 年 11 月底，參加高雄市教育局辦的輔導本土語認證測驗的講習活動，毋但予我大開眼界，閣拍通我的「任督二脈」，現此時規心栽落去學習本土語文，寢頭感覺不止仔儂學，這馬愈學愈心適。

感謝評審老師無棄嫌我的作品，閣予我提著大獎，對我這個菜鳥仔來講是真大的鼓勵，榮耀歸予我敬疼的上帝，願上帝賜我智慧佶氣力，會當和諸位有志相佶拍拚，共本土語文教育生淚落去。

## 煨粿

俗語講：「甜粿哲年，發粿發錢；菜包包金，菜頭粿食點心。」粿是咱臺灣食生活當中，誠重要嘛蓋有文化意義的料理。粿路有甜、有鹹，鹹的像菜頭粿、油蔥粿、肉粿、芋粿、碗粿、草仔粿……等等，會摻一寡配料做餡抑是芡芳；甜的有甜粿、發粿、紅龜粿、白糖粿……等等，除了濫糖以外，有的嘛會摻紅豆、塗豆麩、豆沙、芋泥抑是烏麻仔做餡，這攏是咱臺灣人上熟似的古早料理，遮的粿路攏會用秬米、尖仔米（在來米），抑是這兩種米透濫做原料，攏是咱在地種作的。

早期農業社會大部分的人靠作穡生活，農作物成做顧腹肚上大的倚靠，雖罔生活無遐冗剩，食食嘛較欠缺，毋過共食苦當作食補，佇艱苦的環境中搜揣樂暢的套頭，生活嘛過著誠自在。一粒米，百粒汗，個疼惜辛苦種作出來的作物，毋甘拍損每一粒米，每一項菜蔬，知通變撚，想撇步予逐項作物用甲貼貼，比論干焦秬米就會當變出真濟齣頭，毋管是提來炊、炒、糊、焗、炕、燻、燜，抑是挨做米漿來料理，攏會當變出濟濟無全口味閣恰喙的好食物，莫怪阿啄仔呵啞咱臺灣是「美食王國」，嘛成做個恰意來臺灣迢迢的一个理由，論真講咱臺灣人頭殼誠實有夠巧，siáng講散赤會共人的心意縛牢咧。

檢采做粿較厚工，愛用較濟的時間變，通常會佇過年過節才專工做來拜拜用，抑是一半擺仔變來做啖糝，普通是袂提來做三頓食。古早物佇新時代也有新出路，有一款生理人目色利，看出古早物無的確是漚古的，顛倒對這馬的少年家來講是奇巧的，若共「惜情」準做商品提來賣，無定會予人客乖乖仔對橐袋仔擷錢出來。佇阮兜的巷仔口有一擔咧賣白糖粿的，頭家勢變竅，變出誠濟口味，本底是白粿糊了後滷白糖粉來食，這馬看欲糝塗豆麩、烏麻仔、可可仔粉、梅仔粉抑是椰子粉，據在人客揀，用銀角仔就買會著，不管時就算日曝雨沃都有人咧排列，有時仔閣排甲脹脹長，人客無的確是貪俗抑是擷香綴拜，我想濟濟是因為山珍海味食甲會飫，顛倒是彼款外皮糊甲酥酥脆脆，內底軟飭軟飭，哺著芳甜芳甜的古早味，才是嗰個來排列的原因，看著頭家定定無閒頤頤袂赴市，猶毋過生理交易，較加嘛喙笑目笑，頭家毋但賣喙食物仔爾爾，閣安搭人客對古早料理的數念和煞心。

甜粿真濟人攏捌食過，上主要的原料就是圓秬米，和縛肉粽、滷油飯、燻米糕、焗米糕糜用

的長秈米無全款，圓秈米較無耐燒，煮熟了後較黏，煮久就糊去，便若需要共秈米研粉做料理的，親像甜粿、圓仔、麻糍、紅龜粿、草仔粿、激酒，就愛用這款較黏的圓秈米。現此時的人無彼个美國時間，想欲食甜粿用「炊」的較緊，生理人窮分利純，做粿用炊的較會和，就按呢足少看人咧用「燻」的做粿，莫講食過，凡勢連聽都毋捌聽過，啥物號做「燻粿」？粿是欲按怎燻？燻粿對這馬的人來講，是遐爾仔生份。兩個做法精差佇炊粿是用買便的秈米粉攪糖水了後，囡佇籠床抑是電鍋內底炊，燻粿就無遐輕可，加足厚工的。兩種粿食起來敢有啥差別？正經是無全的，滋味無定會相嚮，毋過哺起來就有差，燻的粿哺著甞嗲嗲，有成咧食麻糍，這是炊的粿無法度比並的，人講：「無工毋通做幼粿。」我想百面燻粿愛用較濟的時間和氣力去料理，毋才會當做出遮好食的甜粿。

會記得我做囡仔的時陣上愛過年，毋但會當穿新衫、新鞋、領紅包，閣會當食著阿母燻的甜粿，干焦想著喙瀾就津落來矣。過年的時陣每一口灶擺會攢一桌腥臊拜神、祭祖，內底定著愛有甜粿這項祭品，這是欲用來感謝神明佾祖先一冬來的保庇，向望個會當食甜甜，好過年，阿母講欲用上好的手路工來做甜粿予個食，予個知影咱做子孫的對個的虔誠和感恩，嘛受著個致蔭，才有通食著阿母親手燻的甜粿。近水知魚性，近山識鳥音，我是看阿母燻粿大漢的，毋才燻粿的手路捌甲有賸，盍會毋知燻粿是一層艱苦代。

較早的甜粿攏佇倚年咧做，加減有一寡仔禁忌，譬論講甜粿是欲拜神明用的，袂使予「無清氣」的人做，所以帶孝的人袂使做甜粿。「送甜粿」的風俗和喪事有牽連，親情間若有咧辦喪事，會「送甜粿」予喪家，若無這款情形就共甜粿做等路送予親情朋友，有譴損的人，較客氣的睨後擴，袂爽的就共你辱出去，雖罔是好意毋是刁工欲共人咒讖，總是會予人心肝頭礙虐礙虐，叫是你咧共伊拍觸衰，真正是好心予雷侵。做甜粿的時袂使烏白講話，阿母是厚譴損的人，伊交代燻粿的時，袂當問愛燻佹久抑是燻好矣未，閣較毋免講一寡無佻意聽、歹吉兆的話，一句都袂使講，若無會燻袂好勢，粿若燻無好，來年會過著袂四序，囡仔人有耳無喙，燻粿的時恬恬倚踎邊仔看大人舞就好。

阿母燻粿是遵照古法，照起工行，代先伊會去米店糶一斗秈米轉來浸水，隔轉工共浸過的秈米磨做米漿，好佳哉彼時已經有機械通好磨，毋免像古早人用石磨仔挨米，無會閣較忝，米漿用布袋仔貯，貯甲欲瀝的時用索仔共縛予絀，繼落來搬一塊大石頭哲佇這米漿袋仔頂懸，按呢會當共內底的水沓沓仔瀝掉，干焦這个坎站就愛等幾若點鐘久，聽候水瀝甲欲焦去的時，原底摸起來軟軟的米漿袋仔，這馬變有有就是米漿洩去成做糶矣。

閣來阿母會共糶罔佇箴仔頂懸勻勻仔擱，欲共糶擱予齊勻、幼膩是無遐簡單的，愛共所有的氣力下佇手腕來擱，一塊糶佇手底反過來反過去，一擺閣一擺出力咧擱真拚勢，彼時我真雜插，毋知輕重，叫是袂稜要的款，欲共阿母鬥相共，阿母講我是缺喙的食米粉——看現現，我咧想啥盍會毋知，我是紅目有仔——鬥鬧熱，毋過看我遐爾好玄，癮欲插手，伊就拆一塊仔予我罔擱做議量，阮是要甲足心適，阿母是擱甲大心氣，真正會呼雞袂歎火，雖罔是咱人12月天霜風會鑽骨，一斗米擱了煞流一身軀汗，我看著阿母的額頭和鬢邊的汗滂滂滴，規个尻脊骯麻澆澆，嘛看著原本粗粕粕的糶佇阿母的手底變做光釉、幼膩的糶矣。

糶擱好勢才裂做一塊一塊，量其約拳頭拇遐大，罔佇手底掌圓、搭扁，搭予有手抄遐大就會使備辦落鼎燂粿矣。搭糶是阿母會當坐落來歇喘的流擺，阿母吩咐我共裘仔幔起來，伊講這馬身軀免出力，要細膩毋通去予寒著，阮母仔罔那搭那破豆，有講有笑，袂記得頭拄仔忝頭的代誌，不而過講著禁忌，阿母的面煞掙落來，這是伊上操心擘腹的代誌，交代我較停仔燂粿的時，愛較定著咧，毋通烏白講話，袂使佻小弟小妹相爭喙，阿母那講那捻細細塊仔佇手蹄仔掌，我目調隨禱大蕊直透繩，問阿母敢毋是欲燂粿，哪會變做咧掌圓仔？阿母講：這糶嘛會使提來掌圓仔，一兼二顧，摸蜊仔兼洗褲，我欸一塊仔來掌，你若有聽話，等粿燂煞隨焗圓仔予恁兄妹仔食。

我細漢的時倚的舊厝灶竈有一口磚仔角鞏紅毛塗的大灶，三頓煮食，燃燒水洗身軀攏用這口灶，彼時厝裡頭喙濟有成10人，燂粿若無用大鼎和這口灶就變無魍矣。用大灶燂粿進前愛先準備柴來燃火，阿母共拏轉來的樹枝、柴箍，罔佇門口埋用斧頭剃做細塊，看阿母共斧頭擰懸懸對柴箍摠落去，隨必做兩片，斧頭誠利是無毋著，論真講阿母的手股頭嘛誠有力，見若看著柴破做片，我就共阿母拍嘆仔呵佬，講阿母有夠厲害的，阿母煞講瘦話喊我閃較遠咧，才袂予無生目調的柴揀著，伊講：看人食肉，毋通看人破柴。

今糶擱好、搭好，柴嘛破好矣，欲摻的赤砂嘛愛準備好勢，閣愛攢一支3尺長的竹棍仔聽好柄糖水、柄糶通用，燂粿咧欲起鼓矣啦，一冬才用這擺的大鼎共請出來，架佇大灶頂懸，這個大鼎有2尺大，一改先燂半斗，我問阿母這鼎有夠大，忝毋一斗做一暍燂燂咧，按呢毋是會使省一逝工，阿母講：緊紡無好紗，緊嫁無好大家，食緊是會拚破碗，傷濟燂袂行，規鼎就去了了，到時你就知啦。

大灶愛先起火燃糖水，這糖水是5斤的赤砂摻2碗公水（大約2公升半），糖隨人去調配，愛食甜的人加濫寡，嫌傷甜的人就摻較少咧，火欲起會著嘛是有銜角，毋知撇步的人，起規半晷久嘛起袂著，彼就真正火化去矣。燃糖水愛用炎火，隨時拏柴添火，共鼎內的糖水燃予滾，等糖

水浮泡矣，才開始共一塊一塊搭好的糲溜落去鼎內參糖水做伙煮，那溜那用竹棍仔寬寬仔柄袂使停，若予糲牢鼎傷久，連鞭就會鼻著臭火焦味，這「燂」就是那煮那柄，共物件煮成做糊的意思。柄的時愛張持手母通去焐著燒唵唵的糲糲，無會燙甲膨泡呢，嘛著愛細膩跂母通去踏著對灶空落落來的火屎，咱有一句俗語講：「目睷看仔糲，跂踏著火。」勸人做代誌袂使干焦顧頭前，煞無智覺著邊仔會發生的災厄，這俗語的源頭就是按遮來的。

白蔥蔥的糲聊聊仔熔去變做糖水色，愈來愈糊，灶空內的柴炭著愛漸漸退掉，傷大火嘛會臭火焦，燂愈久愈考，嶄然歹柄，等甲糖水攏咬入去糲內底，重 huàinn-huàinn 閣黏黏黏的糲就柄無啥有法，柄無緊氣閣會臭火焦，這若無夠硬插和飽溲的氣力是做無路來的，大姊驚阿母傷忝，有幾若擺攏勸阿母外口買買咧較直，莫閣燂啊，阿母講：「若甲沐到地矣，就莫閣觀前顧後，敢做匏稀，就母通驚水燙。」雖罔穡頭遮爾硬篤，阿母拄著艱難袂放棄，猶原共蹠落去，明知山有虎，偏向虎山行，佇阿母遮我看著咱臺灣傳統查某人韌命和儼硬的女德。

阿母一个查某人體力總是有限的，就按呢阿爸恰大姊、大兄、二兄真鬥搭，手腕擊起來相放伴鬥燂，雙手共竹棍仔擲咧，屈馬勢，用規身軀的氣力柄，竹棍仔佇鼎裡直直翹玲瓏，阿母那燂那唵好彩頭的鬥句：「竹棍仔柄圓圓，予咱規家伙仔來團圓；甜糲燂滿滿，予咱平安閣圓滿。」干焦想講家己若加柄幾下，就會予這鼎糲閣較綿，就下性命柄，柄真猛掠，規身軀齊振動，誠有暈尾，柄甲怦怦喘，一目瞞仔隨流汗流考，我看範勢母敢四兩銃仔無除，閣央阿母予我鬥跂手，「好矣！好矣！換我，換我。」母甘予家己人傷忝，相爭欲接咧柄，糲燂煞逐家都虛 lè-lè 的款，無疑悟燂糲共阮規家口仔的心箍做伙，艱苦頭，快活尾，序大人遮爾用心、拚勢共甜糲做甲遐婿氣，用相燂的氣力來換一鼎幼麵麵、芳貢貢的甜糲，汗無白流，辛苦的付出嘛有價值。

拄燂好兩三工的甜糲當軟，阮會提箸攞來食，餛嚞嚞、甜物物的滋味，真合我的喙斗。閣過幾工仔會當切來食，哺起來半有軟，和澎湖元宵節乞龜用的「肪片龜」欲相全，是無彼軟餛，原仔袂糲食，等甲變有的時閣有無全的食法，會使切做一片一片溇麵粉糊落去油鼎糊，捌食的人會敲幾粒仔雞卵和麵粉糊攪做伙，這號有雞卵芳的甜糲糊是真 siak-phah 的點心，食著真繼喙。家己燂的糲無濫防腐劑罔無久，母免煩惱，食無了的切做一塊一塊罔佇冰箱冷凍，想欲食就提來糊，全款足好食。會記得有一擺我讀國校放學轉來，阿母的暗頓猶未款好勢，當咧枵饑時，共甜糲糊捎來窰喙空，一塊接一塊攏無停，阿母看著大聲喊：四秀仔莫閣直直推矣，較停仔正頓就食袂 lueh，阮大人食甲肥胸胸，共你飼甲瘦枝落葉，豬母肥，肥對狗去，母知的人掠準阮共你苦毒。

用誠心和天然的食材交陪，用寶貴的時間和氣力恰伊盤擱，所致咱的食食生活加誠豐沛，

這是先人留予咱的生活智慧。無日母知晝，無鬚母知老，皺痕一逝一逝刻佇阿母的面，阿母有歲矣，筋骨和體力親像咧落崎，袂堪得傷操勞，無彼號身命通燧粿矣，跟綴阿母規半世人的大灶，嘛因為阿母身體的因端拋荒去，無奈何，佇十捅冬前舊厝翻新的時就敲掉矣，燧粿對阮來講已經成做一場夢，佇阮的生命中是永遠拊袂掉的記持，這幾十冬來阿母堅心用燧的手路工做甜粿，直透做甲無法度做為止，伊對傳統手藝遐綿爛，做代誌閣遐頂真，攏是留予阮囝孫序細上好的資產。