



## 總舖師的圍爐菜

過年暝，家家戶戶攏咧圍爐，桌頂的年菜若欲豐沛，這就愛看厝裡的彼个總舖師的功夫囉！會記得細漢的時，猶閣是農業社會，毋管是煮三頓，抑是洗身軀的燒水，攏是用大灶燃柴的，無通像這馬用電、燃瓦斯遐爾仔利便。因為攏愛共厝裡鬥相共，所以較早的囡仔逐个攏嘛會曉燃大灶。

阿母就是阮兜的總舖師，日頭猶未落山，伊就開始無閒咧款圍爐菜矣。阿母通常會對上厚工的先來，頭一項就是封肉！豬肉買轉來著愛先燃滾水燙過，豬毛著愛巡看副有清氣無？閣愛先乍過一遍油，才會使下落去炕。繼落去著愛用慢火炕予爛，阮阿爸伊上愛食這項芳閣餛的封肉。另外，圍爐一定愛食的閣有魚仔，魚仔著愛煎予赤，食起來才會芳閣酥。

有魚嘛著愛有雞，早起阿母就去挽茄苳葉欲來翕茄苳雞，聽講食了會開脾。彼種滋味有影是芳 kòng-kòng，有夠好食！

過年過節，阿母攏會炊甜粿、菜頭粿恰發粿。等祖先拜煞，暗時欲圍爐的時陣，攏會煎一寡甜粿恰發粿，因為序大講：「過年時，食予發一下，討一个好吉兆啦！」啊若食菜頭粿講是好彩頭，彼若閣煎過是有夠芳的啦！搵豆油膏上著味，這項是我上愛食的。有一種芥菜會當做長年菜、長壽菜，是寒人才有的，家己菜園仔就有種。若焅湯，攏毋免摻味素，湯頭就真甘甜！猶閣有阿媽家己豉的鹹豬肉，切切咧用寡蒜仔落去芡芳炒炒咧，阿公干焦用來配飯，就會當食幾若碗！

日頭已經落山，阿母叫阮遮仔囡仔緊共碗箸排予好勢，準備通圍爐！所有的年菜攏煮好捧上桌矣，這時陣大灶內面的火，猶睇一點仔火種，阿母攏會問阮講：「敢欲囡寡番薯入去焅？」若講著彼款滋味，帶有一點仔臭火焦的芳，是到今猶予我誠數念的氣味，嘛是囡仔時代的記持！會當食著一桌遮爾仔腥臊的圍爐菜，著愛感謝上辛苦的總舖師，彼就是阮阿母啦！

作者：沈祚璋

### ☆詞彙學習☆

【厚工】kāu-kang：費工、費工夫。形容所耗費的精神心力甚多。

【封肉】hong-bah：一種烹飪方法。將肉油炸或略微炒過，加上佐料放在密閉的烹飪容器中燜爛。

【清氣】tshing-khì：乾淨、清潔。

【乍】tsànn：炸、過油。將食物以熱油稍微炸一下。

【赤】tshiah：烹調食物的時候因為火候足夠使得食物呈現微焦的紅棕色，但是還沒有燒焦的程度。

【寒人】kuân--lâng：冬天。

【焅】kûn：將食物放在水裡長時間熬煮。

【芡芳】khian-phang：烹飪時把蔥蒜等香料爆香以引出香味。

【焅】pû：將食物覆蓋在熱灰或熱土中燜熟。