

## 04 溪頭的記持

吳桑源<sup>1</sup>

溪頭是我細漢捷去的風景區，有父母走路，阮因仔是顧咧要就好，一點仔煩惱都無。車頂，老母和阿兄驚眩車攏目睭瞇瞇，我無這項症頭，顛倒是襯甲大大蕊，規路看田庄人作穡、欣賞遠遠低低的山。欲到的時樹仔變甲足大欖，鳥仔、蟻蛹蜻的叫聲攏參平地的無相間，溫度嘛降低袂少。

昨昏有機會閤去一逝溪頭，佇大學池附近看著一條無人行的路。這條毋是紅毛塗鞏的步道，干焦是落雨了後的爛塗糜和坎坎坷坷的大細粒石頭，因為好玄，我選擇這條較崎的路。

佇彎彎幹幹的路裡，想起威嚴若山的老爸嘛有溫柔的一面……。

國小三、四年仔的時，有一擺爸母冤甲強欲離婚，雖然我猶細漢，毋過體會會著厝裡的氣氛真無全。我暗暗仔注意，食飯、做工課佇暗時看電視的時陣，老母攏無想欲參老爸講話，敢若伊是空氣全款。細漢阿舅嘛來厝裡苦勸阿母，參阿母講真濟話。我感覺代誌大條矣！覲起來哭，毋知欲按怎才好。

半個月了後的一個禮拜透早，阿爸講：「準備來去溪頭

跔山。」伊細聲仔叫我去招阿母，因為阿母上疼我，一定會答應，老爸閤招大漢阿姑和姑丈做伙去。我心肝內知影老爸的用意，伊預顛講好聽話，所以用行動表示心意，伊想欲講的應該是：「婧某的，歹勢啦！進前我毋著，予你氣遮久，我炁你出來去迢迢，好無？」

感謝阿舅勸解和阿姑出手幫贊，溪頭遊覽當中，阿母出現難得的笑容閤和老爸那講那笑，個和好囉！我嘛會當放心矣。遮濟冬過去，記持猶是清清楚楚。這馬個真少冤家，老爸的眼神加真溫柔，伊猶會鬥做家事，毋過老母會唸伊笨跤笨手。

參往擺全款，這改嘛佇神木遮歇睏配一粒茶米卵，因為卵殼必巡，所以滷甲芳貢貢。親像佇感情路上，冤家量債是閃避袂開、吵家拏宅是在所難免，有智慧的人會讓一步，佇必巡的空喙濫一寡芳料入去，予對方了解咱的心意。

歇睏了，沿溪邊的小路落山，輕輕鬆鬆、無煩無惱，親像清涼的溪水。

<sup>1</sup>吳桑(Song)源

## 08 用魚仔做的冊

陳雅菁

「冊」有幾若種形式，有一般的紙本冊、有紅嬰仔咧耍的布冊，嘛有現此時上時行的電子冊，毋過你敢有聽過用「魚仔」做的冊？而且這本冊毋是用看的，是用食的。

佇阮臺南，有一種真有特色的料理號做「魚冊」，伊毋但會當直接食嘛會使煮湯，食沙茶爐的時，不時都會看著伊的形影。做「魚冊」主要的原料是現流仔的狗母魚，這種魚仔肉質較幼，而且有特別的甜味，食著嘛較飪，不而過伊袂凍得，所以無法度一改做傷濟起來圓。

頭家會先共狗母魚的龍骨劃起來，用湯匙仔來副魚肉，才闔共魚肉圓入去機械內底紡，為著欲予魚冊較婧色、口感嘛較好咧，魚皮袂當圓入去做伙絞，拍好的狗母魚漿較無黏性，這個時陣就愛那喫那摻鹽。魚肉撒鹽才會挽倚來做規丸，看著頭家規丸捎起來摔，這個動作闔不止仔趣味。講嘛真奇怪，魚漿煞愈摔愈飪。你掠準按呢就好勢矣，其實這只是完成做「冊皮」的材料爾爾，紕落來的才是這項料理上特別的所在。

頭家擰菜刀挖一寡仔魚漿，用刀喙佇菜砧頂面輕輕仔搵過去闔搵轉來，一片薄織絲闔有皺痕的魚漿皮就生出來矣。人講：「看花容易，繡花難。」看頭家涼勢仔涼勢的形，

其實這項工夫是愛學足久的呢！闔來就愛用魚漿皮共豬肉餡和一枝芹菜捲起來，好食的魚冊就按呢完成囉！真正有影足厚工的。

魚冊確實是一項手路菜，伊咬落去有魚仔的鮮，嘛有豬肉的芳，因為外型恰古冊全款，攏會捲起來，所以見攏咧食這項料理的時，我攏會感覺家己足有氣質的。

頂一改歇睏日，駛車載阿爸轉去臺南看看咧，伊講想欲食倚家附近彼間汕頭「魚冊」恰「魚麵」。阮阿爸這馬喙齒無啥會哺，毋過伊真數念少年時的滋味。我擰鉸刀沓沓仔共魚冊鉸予幼幼，抹去伊面頭前，誠久無食著故鄉味的阿爸，目睭睭，勻勻仔享受這本用魚仔做的冊。啊若我咧，那斟酌看伊滿足的笑容，那欣賞阿爸這本引炁我了解人生道理的「老人冊」。

## 03 岡山市仔的芳味

黃金鷹

會記得細漢上期待的是歇睏日陪阿母去菜市仔買菜，因為阿母逐擺攏會順繼炃我去食市仔內各種無全的點心。

菜市仔內的點心百百款，若講著岡山市仔，就袂當無講著頂港有名聲、下港上出名的「岡山羊肉」，我上愛食的就是當歸羊肉米粉。雖然細細碗，毋過氣味十足，中藥味的湯頭是芳貢貢，闔有摻一寡仔薑絲壓味。羊肉愛搵岡山的特產「甘味豆瓣醬」，食一喙就感受著幸福的滋味、咻一喙規個人就攏燒烙起來，食過的人攏嘛呵佬甲會觸舌。

熱天的時陣，上愛去食「金名記」的古早味豆花，冰冰、涼涼闔甜甜，佇燒熱的天氣，食落去就心涼脾土開！個的豆花簡單簡單，干焦摻一屑仔用烏糖炒過的糖膏爾爾，毋免濫紅豆、粉圓抑是塗豆仁，欲食著愛排隊等到有位通坐，因為個上挺人的所在，是綿綿綿闔有芳貢貢的豆仔味，予人食了會繼喙。若食煞，我猶會央阿母闔買一碗才來去轉，當做下晡時的點心。

厝裡若有人客來，抑是阿兄、阿姊欲食加菜的便當，阮會去舊市仔口的頭一擔——「堂伯仔」遐交關。個是咧賣粉腸、豬肝繭、肉羹俗糊料的。若講著個兜的粉腸、豬肝繭，毋但真材實料，氣味闔誠特別。每一塊切開的粉腸

內底攏看會著規角規角的精肉，軟軟、飪飪；豬肝繭內底毋但有豬肝，闔有切甲幼幼的豆仔薯俗蔥仔，是別位食無的，食過的人攏俗意甲比大頭拇喝讚！

對市場欲轉去厝的路裡，闔有一擔一定愛食的，彼就是「新源發」的烘鮑。恁毋通看烘鮑無點，雖罔伊看著全款是兩塊俗鮑餸醬料，毋過規臺灣行透透干焦遮才食會著神奇的口味。個醬料的口味毋是早頓店通常會出現的塗豆、草莓，是老頭家娘家己研發的「木瓜醬」，袂傷甜闔有保留木瓜的清芳。薄薄一沿木瓜醬俗一粒卵包，俗鮑的外口爿闔抹一沿 *bá-tah*，用烘爐烘甲淡薄仔臭焦臭焦，真正芳甲予人擋袂牢，想欲趕緊共咬一喙。

這寡岡山市仔的芳味是陪伴我成長的氣味，就算講我已經經歷過真濟酸甘苦澀，毋過個的芳味猶原佇遐共我支持，永遠袂變。