

(海陸腔)

編號 03 號

【 無共樣个粽子 】黃美貞原作

粽子在臺灣係當平常个點心，閒時間節想食粽子就買得著。毋過，五月節該下，大家一定會特別包粽子，無就去店仔買兩掙粽子過願合過節。

對佢知人我起勢，屋下个粽子就係自家包个，阿姆講：「細妹仔嫁人做心白，打板包粽愛學摯。」月桃葉係客家人好用个粽葉，絹鹹粽前半隻月，就愛去山頂、河壩脣，擇較貴較大皮个葉仔，為著粽葉走去山頂兩三輪，係極平常个事情。風吹水涿个月桃葉，盡多塵灰會黏在葉仔面頂，愛用老菜瓜布定定仔刷，洗淨正好放到大灶爍，爍分佢軟又出味，講實在話，單淨準備粽葉就無恁該哦！

阿爸長透講：「鹹粽个米最要緊，毋驚粒就驚綿。」阿姆一直堅持米愛用鑊頭定定仔燴，雖然後來有電鑊做得炊米，乜毋當阿哥一句：「用炒个米較好食！」香料毋使多，就愛燂來香，轉色个菜脯、簡單个豆腐乾、三層个烏豬肉，還有細蕊鈕仔菇，害佢盲起勢絹，就試著肚屎當枵。阿姆打早疏床，無閒直掣到半下晝，包好粽子堵好赴食夜，連第二日个飯包就係清香个月桃粽。

後來去南部讀書，共宿舍个同學知佢無轉屋過節，總係會帶加幾隻粽子分佢食，佢講：「南部粽係包生米去煮，愛煮分佢酪酪，中央个三層肉，一落嘴就會化忒。」還有同學請佢食「菜粽」，裡肚無包菜，顛倒係盡多地豆，搵特製个甜醬，緊噉就緊香。無論北部粽、南部粽抑係菜粽，佢就準飯食，過一隻五月節，長下食忒十過隻粽子，該載胃腸消化好，毋識有飽脹个症頭，大家安謐佢有食祿。

記得有一年个五月節，佢在外國讀書，同鄉湊等去華人超市買粽葉、糴糯米，共下過節打鬥敘，逐儕都認真去想阿姆包个粽子，有麼个好料，有人講：「鹹卵黃！」有人講：「魷魚！」大家你一句，佢一句，歸日講無停，講自家屋下个粽子一等好食，結果香料放到淊淊淊，刻耐仔用粽葉包起來又絹毋核，將就解開來。粽葉鋪到鑊底，糯米飯摻香料放在粽葉面頂，最尾用粽葉弁等，炊成十分鐘仔，無想著這隻大鑊粽恁錫人，好食到連舌嫵就會吞落去。

嫁來臺北十過年，食過个粽子早斯毋知有幾多咧，一直至今，佢還係試著月桃粽最好食，該種特殊个香氣，就係阿姆个味緒，食過就會尋尾，係一種放在心肝肚个感動。