

01 膨鼠著生驚

柯淑慧

我是躊躇都市校園裡的膨鼠，我身軀頂的毛是草橄欖色的，腹肚的毛是豬肝色的，上趣味的是我的尾溜長長仔閣膨獅獅，親像一支牛奶研鑢仔。我會用前跤共食物提咧，兩齒大大齒的屎括齒噏咧噏咧，這款古錐閣伶俐的模樣，真正是人看人恰意。

其實罕得有人知影我躊躇校園裡，因為我的岫作佇一樑上懸、上粗勇的樹仔頂，樹仔發甲真茂，所以無人會注意著。我三不五時會倚蹠上倚教室的樹桿看學生因仔上課，有當時仔我嘛綴咧聽甲耳仔覆覆。有時陣我會趁教室無人的時出來行跤花，若柱著主任來巡課就愛趕緊走去覲，若無，予搜著就害矣。

彼工學生因仔去上體育課，規間教室無看見人影，我就對樹仔頂跳落來，想欲入去教室揣看有啥物通食無。無偌久遠遠就看著一个穿甲婧婧閣踏懸屐仔的主任行對我遮來，我心內想講：「阿娘喂，緊旋！」我趕緊從對樓梯間去，想欲蹠起去厝尾頂，啥人知影厝尾頂的門煞關牢咧，我只好覲佇樓梯頭彤看主任走矣未？想袂到主任的目睭有夠利，伊影著我閣大聲喝：「是膨鼠呢！」

主任跔跤跔手勻勻仔一坎一坎蹠起來厝尾頂，伊進一

步，我就退一步，退到無路，就按呢定佇壁角毋敢振動，主任就提手機仔共我翕幾若張相片。主任愈行愈倚，我就愈掣，這聲進無步、退無路閣驚予伊掠去，只好跤步撫好勢，按算隨時欲衝出去。

我恰主任兩個人四蕊目睭金金相，我跤步一下徙，主任煞青磅白磅大聲吱，我嘛去予伊驚甲強欲滲尿，就佇樓梯間烏白從，先撈著一大片玻璃門，越頭想欲走對另外一片，「pōng」一聲，閣撈對另外一片玻璃門去。就按呢我佇兩爿的玻璃門中央從來從去，撈甲烏暗眩。落尾主任驚甲面仔青恂恂，我就趁伊猶閣愣愣的時趕緊閨港。

一、兩、三、四，驚著無代誌！我三步做兩步從轉去岫裡覲，心肝頭猶咧必嘆惱，真正是好佳哉！想想咧，雖然今仔日去予主任驚一下半小死，毋過躊躇校園享受這款冒險，嘛是真趣味的生活。

02 鳥仔卵是真的

張寶明

頂禮拜日阮去踅夜市，一下到夜市仔就看著烘鳥仔卵的擔仔，我歡喜甲，隨共阿母討欲買。毋過阿媽煞喝講：「彼毋通食！彼鳥仔卵是假的。」阿母共擔仔相一下，隨解說講彼鳥仔卵是真的，彼卵殼頂懸花花，頭家會一粒一粒敲落去烘。「阿母，你看！毋信，你問頭家。」阿母有淡薄仔激動，手指頭仔比對擔仔遐去。

頭家真好禮共阿媽解說甲真清楚，講個彼鳥仔卵是真的，名號做鵝鴨仔卵，是去共大盤商割來的。「阿桑，來，這兩粒卵予你共敲落去烘盤烘看見。」頭家真勢做生理，用實際體驗的方法共人說服。阿媽一下歡喜到地，一人買一攤予阮食。伊是歡喜買，阮是食甲誠歡喜。

阿媽那食烘鳥仔卵閣那講，講彼火鍋店的鳥仔卵是假的，無，是按怎攏平大粒？卵仁閣攏佢中央？阮阿媽真正問題足濟的，伊有咧斟酌，才會遐愛問東問西。阿母這聲擋袂牢矣，緊共手機仔提予我，叫我問「牛姑」大神，拍「火鍋、鳥仔卵」這幾字去共問，查來予阿媽看。真正有影，市面所有的鳥仔卵攏是鵝鴨仔場專門生卵的鵝鴨仔生的。阿媽影片看了講：「人猶是愛食一歲，學一歲，才袂像我按呢做鼓井水雞。」阮攏呵咁阿媽有接受新智識的腹腸。

阿爸看著阮按呢一句來閣一句去，伊嘛毋認輸，隨接咧講伊俗鵝鴨仔卵的故事。伊講看著鳥仔卵的殼就知影是鵝鴨仔卵，因為阿爸細漢定定俗同學去溪埔揣管芒草部裡的鵝鴨仔卵，講若看會著鵝鴨仔，就揣會著岫，有岫通常就揣有卵，一岫欲倚十粒卵，個若揣著卵就會隨敲來生食。我聽一下驚一跳，我大聲講：「啥？生食！阿爸恁哪會遮無衛生！」阿爸有伊的理由，隨解說講：「阮彼个時代，較無衛生觀念，食食欠缺，有會食得的物件當然先窒入喙啊！」阿爸講每一个時代攏無全，袂使啥物攏欲提來比較。

想袂到，一个鳥仔卵的真俗假，會當予阮知影遮爾仔濟的故事俗道理。

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，因為阿母逐攏攏會順繼炁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，閣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、咻一喙規个人就攏燒烙起來，食過的人攏嘛呵咁甲會觸舌。

熱天的時陣，上愛去食「金名記」的古早味豆花，冰冰、涼涼閣甜甜，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，是綿綿閣有芳貢貢的豆仔味，予人食了會繼喙。若食煞，我猶會央阿母閣買一碗才來去轉，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、肉羹恰糊料的。若講著個兜的粉腸、豬肝繭，毋但真材實料，氣味閣誠特別。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，閣有切甲幼幼的豆仔薯恰蔥仔，是別位食無的，食過的人攏恰意甲比大頭拇喝讚！

對市場欲轉去厝的路裡，閣有一擔一定愛食的，彼就是「新源發」的烘麪。恁毋通看烘麪無點，雖罔伊看著全款是兩塊俗麪餸醬料，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，是老頭家娘家已研發的「木瓜醬」，袂傷甜閣有保留木瓜的清芳。薄薄一沿木瓜醬恰一粒卵包，俗麪的外口爿閣抹一沿 *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。

04 數念的滋味

吳心燕

有一項好食物予我思思念念，按怎揣都揣袂著全款的滋味，彼就是阮阿伯手工做的筍仔包，到今猶揣無佮伊會當比並的。

國中的時，課業愈來愈重，我驚綴人袂著，讀冊讀到三更半暝是誠四常的代誌。外口暗摸摸，佳哉有躡阮對面的阿伯和我做伴。伊佇遐做包子、饅頭，對窗仔迴過來的電火光予我加真安心。逐暗阿伯會先炊饅頭，繼落來一床一床的包子就接續出爐囉。一陣一陣的芳氣衝對我遮來，予人接載袂牢，我的腹肚嘛楞甲 *kū-kū* 叫，就走過去揣阿伯。「阿伯你會忝袂？有需要門相共無？」阿伯早就看出出，知影我是予芳味挺來的，隨共一粒白 *phau-phau*、幼麵麵的包子挾予我，共我講：「燒嘢！欲食偌濟做你提，食飽通好去睏，囡仔人愛睏有飽眠才會勢大漢。」

阿伯做的包子有豆沙包、高麗菜包，啊若筍仔包就愛等到竹筍大出的時才食會著。新曆四、五月仔開始，便若過畫，種竹筍的阿叔會載兩布袋的筍仔，圓佇阿伯個兜的門跤口。看著筍仔我就暗暗仔歡喜，又閣有我上愛的筍仔包通食囉！

下晡時仔阿伯咧補眠、阿姆佇灶跤咧無閒，若較早放學，我就會入去灶跤鬥相共。阿姆的跤手真猛掠，兩布袋的筍仔，伊一下手就共殼剝甲好勢溜溜。菜刀擰咧，無一觸久仔一支一支的筍仔就變做規桶的筍絲，那佮我講話雙手嘛無停睏。灶頭大鼎的煙一直衝，我干焦會曉做添柴的雜差仔工爾爾。做食的有影無輕可，一大桶的筍仔倒落去大鼎，就算我氣力催甲盡磅嘛捺伊無法。翕熱的燒氣予人規身軀流汗繆滴，原來我愛食的筍仔包是遮爾仔厚工。

這馬阿伯、阿姆攏無佇咧矣，我揣無記持內底彼種氣味的筍仔包。便若看著有人咧賣包子，我攏會行倚去共問講：「有賣筍仔包無？」毋過食過遐濟擔，猶是揣無我思思念念的好滋味，予我有淡薄仔失望。

一粒普通的筍仔包，有我對親人深深的懷念，是任何山珍海味攏無法度代替的。你若有食過，無定著會佮我全款愛著這味喔！