01 世間第一慇

卓美玲

聽講生因誠辛苦，催陣的時有佢疼？有人講袂輸予銃子彈著，嘛有人講彼種疼，親像刀仔咧割全款。阮阿母生產的時，疼三暝三日生甲艱苦罪過閣險仔無命，尾仔拜託醫生緊共破腹。自破腹彼工到今，阿母的腹肚皮面頂，除了有真濟皺痕，閣有一條十外公分的痕，阿母講這是一逝性命的紀錄線。

自細漢我就足愛和阮阿母話仙，逐工放學轉到厝，我攏會緊共伊攬一下，隨共我佇學校發生的大細項代誌和伊分享。有一改轉到厝，看著阿母佇門口埕，我隨從去共攬咧，啥人知影煞害伊跋甲吭跤翹，伊驚我摔著傷，家已煞黝著釘仔，跤頭跌閣裂一空，血水涵涵滴。暗頭仔我行去伊的眠床邊，輕聲細說共問講：「會疼袂？」阿母硬氣講：「今生你的時疼三工，都無咧哼矣，這馬小可仔擦破皮，袂死啦！是講你食毋著藥仔喔！雄雄從倚來，是咧著猴hiooh？」我倚佇阿母身軀邊共司奶講：「你的生日欲到矣，你愛我送你啥物？」阿母隨應講：「三八啦！你健康平安，莫定破病，我就誠萬幸矣。」自阿母跋倒彼工到今，伊的跤頭跌面頂閣加一逝疤，阿母講這是一逝幸福的紀錄線。

會記得讀幼稚園的時，我問阮阿母會使生一个阿兄予

我做伴袂？伊煞吐大氣幌頭講：「慇困，阿母的工廠已經無咧生產，原料嘛強欲過期，這馬生蟲母有啦！」阿母這個慇查某為著欲生我食真濟苦，醫生是對臺灣頭看到臺灣尾，伊講：「漢醫、西醫精差無去看獸醫爾爾，宮廟一間一間拜，連童乩拆的藥單嘛提有著。」佳哉四冬的向望，天公伯仔有靈聖，予阮有機會做母仔困。

阿母就按呢慇慇仔共我晟，驚我寒、驚我熱。寒人的時，伊不時喝艱苦，因為伊身軀頂的兩逝紀錄線會發癢起癢，毋過阿母那抓那笑講：「我歡喜啦！我甘願啦！」看著彼兩逝紀錄線，我閣較了解啥物是堅強、啥物是偉大。阿母有歲矣，嘛定喝忝，這馬日頭傷猛，我會倚佇阿母頭前共伊遮日。有代誌愛擔，阮肩胛頭的氣力嘛已經攢便便。我想：困仔會精光成人，攏是有遮濟世間第一慇。

06 靠勢

楊喆希¹

透早亂鐘仔一下霆，我就緊對眠床頂趟起來，因為今仔日是學校舉辦泅水比賽的日子，這是學校逐年上鬧熱的比賽，嘛是我上期待的活動。

我泅水的技術佇阮班是一粒一的，無論是掠篙泅、水雞泅攏考我袂倒，同學定定嘛呵咾我誠勢。這擺是畢業進前上尾一擺比賽，我當然愛把握展風神的機會，就用盡心機去揣游泳隊的同學攸做一組，按算欲提冠軍做紀念。

我和阮這組的同學約佇游泳池門口等，一下見面就嘻嘻嘩嘩講袂煞，老師催逐家緊去換衫閣吩咐講：「愛照起工做暖身運動，連鞭泅水才袂糾筋喔！」當當逐家咧做運動的時，我偷偷仔觀察別組的隊員，一下看就知影阮這組是上勇的。我想……這場比賽應該是桌頂拈柑，暖身運動清彩比兩下就好。

聽候老師的脣仔聲一下霆，比賽就正式開始。阮這組的同學真拚勢，起手就排頭名，我看別組的同學泅甲怦怦喘，恰阮這組愈離愈遠，我心內暗暗仔歡喜，這擺毋是在襠黃的，包穩第一名啦！

我是阮這組上尾个的選手，總算輪著我展功夫矣。我那泅就那聽著同學大聲喝：「加油、加油！著冠軍、提金牌，

光榮倒轉來。」同學喝甲遮大聲，我當然是下性命共速度催落去。

毋知是傷緊張抑是暖身運動做了無夠？泅到一半的時陣，正跛筋煞雄雄挽經，一枝跛活欲疼死。啊！我糾筋矣！我疼甲佇水底沐沐泅，閣予水嗷一下無法度喝救命，感覺家己強欲淹死，只好雙手直直攞。老師看毋是勢，就趕緊共我救起來。我驚甲面仔青恂恂就大聲吼出來，同學攏從倚來關心我、安慰我。

乸會遮落氣咧？老師共我講：「做人毋通傷靠勢，若無，老戲嘛會跋落戲棚跛。」害我聽甲真歹勢，攏是因為我傷靠勢，毋但害家己糾筋，閣害阮這組的心血攏烏有去。對我這個泅水高手來講，雖然是見笑代，毋過我嘛學著教示，知影做人千萬毋通假勢，萬項代誌照起工做，才是成功的基本道理。

¹楊喆(Thiat)希

09 阿母的好滋味

康育慈

阿母是一个總舖師，人攞叫伊「阿腰師」。天猶未光，伊早就共家私攢好勢，搵遐爾重的物件去辦桌，對一个查某人來講，這是真粗重的代誌，毋過毋捌聽過伊喝忝。「做雞著筊，做人著反」是阿母真捷講的話。

自有記持以來，阿母若是欲去辦桌，阮兜五个姊妹仔就攞愛去鬥相共。拍桌仔、排碗箸，抑是洗碗、擇菜，對阮遮的囡仔來講有淡薄仔艱苦，毋過按呢，阮規家伙仔就會當較早轉來。佇路裡聽阿母講今仔日閣趁佻濟錢矣，伊嘛會予阮一寡銀角仔去買四秀仔，這是阮上歡喜的代誌。

當然，「阿腰師」毋是叫假的，阿母的手藝真正有夠讚的。阿母袂輸會曉變魔術咧，攞有法度共無仝款的物件煮甲誠好食。阿母時常共阮講，煮食愛用心，物件毋但愛好食閣愛好看。伊誠注重色水佻排盤，干焦用看的，就會予人喙瀾強欲流落來。逐擺過年過節抑是愛拜拜的時陣，阿母就會煮一桌腥臊閣豐沛的料理，予規家伙仔食甲真歡喜，佇我的心目中，阿母是世界第一等的總舖師。

若講著阿母的手路菜，真正有夠濟，親像紅燒排骨、炊魚仔、滷肉佻各種海產料理等等，食過的人攞呵咾甲會觸舌。啊若講著炒飯，阿母嘛有法度炒甲和大飯店相比並，

這馬孫仔轉去阿媽遐，攞會指定欲食芳貢貢的阿媽牌炒飯。阿母講炒飯欲好食，撇步就是愛用清飯落去炒，按呢飯粒仔會較飽。阿母猶有一項上厲害的工夫，就是「佛跳牆」。這項料理製作的過程誠厚工，頭起先愛共魚皮、芋仔、鳥仔卵佻排骨先爛過，筍仔、白菜、香菇先焯過，閣來一項一項共鋪佇甕仔內，上頂頭閣固一寡仔干貝，落尾共攸好的湯頭摒入去，用鼎炊點外鐘。阿母的佛跳牆會好食，是伊用三十年青春練出來的好工夫。

雖罔阿母的雙手是粗的，毋過伊的料理是芳的。人生有酸甜、有苦澀，就若親像阿母桌頂的料理仝款，有阿母的故事，嘛有我數念的記持，伊是阮心目中無人會當替代的「阿腰師」。