

### 03 阿母的好滋味

康育慈

阿母是一個總舖師，人擺叫伊「阿腰師」。天猶未光，伊早就共家私攢好勢，揸重 khuâinn-khuâinn 的家私去辦桌，對一個查某人來講，這是真粗重的代誌，毋過毋捌聽過伊喝忝。「做雞著筴，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，阮兜五个姊妹仔就攏愛去鬥相共。拍桌仔、排碗箸，抑是洗碗、揸菜，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，攏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，食過的人攏呵咾甲會觸舌。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，攏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，按呢飯粒仔會較餒。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、烏仔卵佻排骨先糲過，筍仔、白菜、香菇先焯過，閣來一項一項共鋪佇甕仔內，上頂頭閣園一寡仔干貝，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」。