

05 從急診

卓美玲

咱人從出世到過往，加減仔有機會去病院走一逝。我讀小學進前，規年迴天從急診袂輸咧行灶跤。等我讀國中身體較勇，就無啥機會閣去急診「鬥無閒」矣。

頂工和同窗的做伙去損野球，換我上場的時，bat-tah 擲好勢想講：「若無 hōng-bú-láng，上無，嘛有安打。」結果球無損著，我顛倒去予球擊甲昏去送急診。規个急診室袂輸菜市仔，人是插插插，有發燒的、有車禍相拚的，嘛有冤家相拍送來遮的，醫護人員逐个是無閒頗頗。

抽四管血，電光嘛翕好勢，醫生講等檢查的報告出來，若無啥物問題就會當轉去歇睏。橫直愛等，無，就先眯一下，目睷拄瞋瞋就聽著有人咧大細聲。一个淋酒醉的查埔人嚷講：「底時才換我看啦？等規半晡是咧創啥？」這個人聲嗽稔閣大嚨喉空，急診室的厝蓋是強欲夯起來！上好笑的是伊閣唱聲講：「我捌陳院長，啊若鄭議員和我是換帖的！」護理師和伊講道理，仙講嘛講袂伸掉，真正是歹年冬厚脍人。急診處理病人有分五級，第五級的有當時仔愛等一、兩點鐘久，這是誠四常的。有一个醫生無細膩喃一句：「哎！橫柴夯入灶，誠害！」這個無衛生閣無智識的酒恠聽著隨掠狂，從對醫生面頭前欲抑欲拍，閣雄雄咬人的

指頭仔。自我生日睷發目眉，頭一改看著醫生予人按呢蹣蹣。諄！做醫生嘛誠危險，拄著這款代有影衰！好得佳哉，我無欲讀醫科，無，若搪著橫霸霸的就愛做肉砧。

檢查報告出來了後，醫生詳細共我說明，是講這個醫生毋是頭拄才予酒恠的咬著？注一筒破傷風，手指頭仔的空喙糊糊咧，攏免歇喘，就親像干樂仝款隨從去服務病人。

新聞不時咧報病院欠跤手，誠濟醫護人員寧可辭頭路轉去食家己，嘛無愛予人凌治。我想人恰人愛互相，咱愛尊重醫護人員的專業，醫護人員定著嘛會用疼心對待患者。無，後改若破病送急診，急診煞放空營，無人共咱鬥相共，按呢敢通？

07 無蟳仔的蟳丸

陳雅菁

擔頭的桌仔頂啥物都攞有，鯊魚煙、肉皮、菜頭、粉腸、大腸，逐項攞予人看著喙瀾涵涵津。嘉義人講是「滷熟肉」，北部人食的是「烏白切」，啊若阮臺南人慣勢講「煙腸熟肉」。

你若來臺南迴迴，行入去 Sa-khá-lí-bah 內底，原本恬州州的巷仔內，有一搭誠鬧熱，彼箍 lê 仔攞是點心擔，阮規家伙仔上愛食的是彼擔煙腸熟肉。頭家手裡的菜刀佇砧頂面咧跳舞，綴咧跳的有時是菜頭、煙腸，有時是大腸、蝦繭。阮對細漢到今上煞心的是一種號做「蟳丸」的點心。伊猶未切進前是圓圓仔一塊若菜頭粿的形體，欲食的時，頭家會共伊切做四四角角，黃色的外皮，內底是白色的番薯粉漿摻紅色的蝦仔，閣有小可仔通光的馬薺，看著真藝術。外埠頭的人見若看著，誠少人叫會出伊的名，毋捌的占較大面。其實佇嘉義嘛看會著這項點心，個遐號做「蟳粿」，講起來嘛真趣味，無論蟳丸抑是蟳粿，內底竟然攞無蟳仔！

會記得頭一擺食蟳丸的時，我問阿爸：「是按怎我攞無食著蟳仔？」阿爸應講：「因為蟳丸內底無蟳仔啊。」「啥物？這恰太陽餅內底無日頭的意思毋就相閣？」我目睷禡

甲足大圈的，斟酌相對桌仔頂彼砸蟳丸去，心內感覺足懷疑，是按怎毋是叫做蝦丸咧？

大漢了後才知影，我上愛食的蟳丸本底是酒樓的菜色，毋是普通人食會著的，而且佇咧林久三先生所寫的《臺灣料理之彙¹》這本冊就有記錄。日本時代的蟳丸真正是用蟳仔做的，雖然毋知影伊是按怎對酒樓演變到煙腸熟肉擔；毋知影原料是按怎對蟳仔變成蝦仔，毋過伊若親像貴氣的公主無細膩走入去民間仝款，煞予我這個老百姓會當親近閣兼了解伊的好。

「蟳丸加切寡喔！」逐擺阮翁若參我轉去臺南，攞會綴我去煙腸熟肉擔食點心，我定著會共伊交代這句話。馬薺入喙口感脆脆，蝦仔氣味芳閣鮮，搵一屑仔鹹甜仔鹹甜的豆油膏，雖然坐佇無冷氣通吹的擔仔位，毋過食著這項故鄉的滋味，心內就若颺著涼風仝款遐爾仔秋清。

¹彙：唸做 khîm

09 阮兜的少年廚子

鍾育紋

會記得頂學期的一个下晡，我看著阿兄坐佇冊桌仔頭前咧繩一疊單仔，閣擲筆佇頂頭直直做號頭。我好奇行倚去看，喔！原來是咧研究歇熱的職業體驗一日營隊。我心適興講欲鬥陣去，阿兄煞幌頭講：「你先罔看啦！等你欲升五年仔彼陣才有資格通去。」諄！著閣等兩冬，我就共阿兄司奶講：「佗一个較好耍？你若知愛共我報喔！」

單仔提來，我發現營隊閣真濟款。科技類、做料理的、藝術方面的，連按怎照顧動物伴的都有！阿兄揀啊揀，前幾志願講攏添煮食的，有煮意大利麵、烘外國肉餅的，嘛有教炒菜、做飲料、捏飯丸的，閣有彼會當看嬭、食著嘛會歡喜的甜路，看甲我喙瀾滴欲規塗跤。阿爸笑笑仔講，等阿兄學轉來，咱才請伊好好仔教咱煮遮的好食物。

拄歇熱彼五工，阿兄逐日都走無仝學校學煮食，無閒 tshih-tshah。早起阿爸炆伊坐車去，下晝阿兄有樣看樣家已坐轉來。阿母講阿兄趁這個機會加真熟似公車車幫伶捷運路線，阿爸嘛發見伊的膽頭愈來愈在，講愛共拍嘆仔。啊若我咧，逐下晡若顧門的狗仔守佇門跤口 tsu-tsu 相，相看阿兄閣紮啥轉來。伊捌紮過 phí-sah、sú-sih、雞肉糲，連嬭甲若花的果子菜燕都有，這我毋甘食啦！

五工的課上煞，阿兄開始列食材，閣興 tshih-tshih 上網揣食譜，講菜鳥仔廚子欲來扞鼎灶囉。阿母聽一下笑哈哈，歡歡喜喜菜籃仔揸咧就去買菜。阿兄頭一出好料的是咖哩炒麵，看伊款料、洗菜、切蔥頭、芡芳逐項會，有勢都著！擇出來的麵色綴黃錦錦，足嬭色的！氣味閣芳貢貢，我緊夾一喙仔食看覓，有肉絲的芳、香菇的酥，菜食著清甜，麵閣滑溜伶喙。我做一睷食三盤，用實際的行動共阿兄呵咾兼說謝。過兩工伊換做 hām-bah-kah¹，足了工的呢！毋過家已親手做的肉排特別有滋味，肉煎甲赤赤，肉汁佇我喙裡跳 lāng-suh。這聲害矣！我的小美人瘦抽計畫註定袂成矣啦！

閣兩禮拜是阿公的生日，我招阿兄做伙出兩出仔豐沛、健康閣誠意十足的料理，予阿公歡喜，祝伊勇健食百二！

¹hām-bah-kah：漢堡