

編號 2 號

【有日頭香个豆乾】李秀鳳原作

放寮日，阿姆渡偈同老妹轉莊下看姐婆。一下車，姐婆看著偈兩姊妹，煞煞行兼來同偈兜捕核核，笑到嘴合毋密。阿姆一儕人走去屋簷下，抔起在長凳頂毛蘭肚，一截一截烏疏疏个東西緊鼻緊講：「還香个日頭香味唷！」

「日頭仰會有香味呢？」偈恹毋解，問阿姆：「該係麼个東西啊？」阿姆應講：「這係豆乾。」姐婆拿一匝長豆仔分偈同老妹看：「這長豆仔晒燥就變豆乾。」地泥下兩隻竹籃仔張淦淦姐婆種个長豆仔，一條一條長纚纚又青溜溜仔。

「青色个豆仔仰會變到硬翹翹又烏刻刻？」老妹眼晶晶仔看等手頂該條長豆仔細細聲仔講。「恁俚來去灶下變奇術哩啲！」阿姆雙手攬起兩隻竹籃仔大聲喊偈同老妹踅等佢行。

阿姆同長豆仔洗淨，頭尾切忒，放入水拋拋滾个大鑊嬾肚，過揸兜仔鹽落去燥。有兜較黃、較老个長豆仔先擇起來，另外用細鑊頭煮。差毋多煮 5、6 分鐘，長豆仔轉青就撈起來，放落毛蘭肚，拿到禾埕分日頭晒。姐婆講，晒有三日等燥水變豆乾，再過剪一截一截放落油紙袋仔，冷凍半年乜毋會壞。

該兜爍熟、放涼个老長豆仔，阿姆喊偈同老妹搵手擘豆仁放落碗肚，還交代兩姊妹做毋得偷食哦！「愛做麼个啊？」老妹頭臥臥仔問。「等下你就知。」阿姆緊講緊同姐婆打眼拐。續等，阿姆拿出針線，教偈兩姊妹同一粒一粒个豆仁綦起來，線兩頭緝好勢，兩條長長靚靚个豆仁骹鍊就做好吔！原來這係阿姆細人仔時節最好搵个齣數，好食又好搞。老妹頸根掛等个豆仁骹鍊毋盼得食，學模特¹在臺頂扭屎肱花行路。姐婆看到嘴勾勾仔，打摺个面皮固毋核歡喜个笑容。

臨暗仔，姐婆煮一大鑊豆乾排骨糜，起鑊前，還擘兩粒馬屎卵切細細埕仔拋落去攪攪啊！甜靛色个糜飲鼻起來還香哪！平常時嘴毋骹个老妹，一碗豆乾糜食淨淨，偈連呷三碗還毋過願。食著有日頭香个豆乾，發夢都會偷笑。

¹ 模特：音 ma do`；語源於英語「model」，模特兒。