

編號 2 號

【有日頭香个豆乾】李秀鳳原作

放寮日，阿姆渡厝摺老妹轉莊下看姐婆。一下車，姐婆看著厝兩姊妹，煞煞行兼來摺厝兜捕核核，笑到嘴合毋密。阿姆一個人走到屋簷下，捧起晒在長凳頂毛蘭肚，一截一截烏疏疏个東西，緊鼻緊講：「還香个日頭香味喲！」

「日頭仰會有香味呢？」厝想毋解，問阿姆：「該係麼个東西呢？」阿姆應講：「這係豆乾。」姐婆拿一匝長豆分厝摺老妹看：「這長豆晒燥就變豆乾咧。」地泥下兩隻竹籃張淦淦姐婆種个長豆，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呢？」老妹目盯盯看等手町該條長豆，細細聲講。「偲俚來去灶下變奇術哩啲！」阿姆雙手攞起兩隻竹籃大聲喊厝摺老妹踅等佢行。

阿姆摺長豆洗淨，頭尾切忒，放落水拋拋滾个大鑊嬾肚，再過委兜鹽落去焯。有兜較黃、較老个長豆先擇起來，另外用細鑊頭煮。差毋多煮 5、6 分鐘，長豆變浸青就撈起來，放落毛蘭肚，拿到禾埕个日頭下晒。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，冷凍保存半年乜毋會壞。

該兜焯熟、放冷个老長豆，阿姆喊厝摺老妹搵手擘豆仁放落碗肚，還交代兩姊妹做毋得偷食。「愛做麼个呢？」老妹頭臥臥仔問，「等下你就知。」阿姆緊講緊摺姐婆打眼箭。續等，阿姆拿出針線，教厝兩姊妹摺一粒一粒个豆仁串起來，線兩頭緝好勢，兩條長長靚靚个豆仁骰鍊就做好咧！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骰鍊毋盼得食，學模特¹在臺頂扭屎肫花行路。姐婆看到嘴勾勾，打摺个面皮圓毋核歡喜个笑容。

臨暗仔，姐婆煮一大鑊豆乾排骨糜，起鑊前，還擘兩隻馬屎卵切細埕擡落去²攪攪仔！甜靚色个糜鼻起來還香哪！平常時嘴毋穀³个老妹，一碗豆乾糜食淨淨，厝連呷三碗還毋過願。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。

² 擡落去：音 ed log` hi`；放進去。

³ 嘴毋穀：音 zhoi` m gug；比喻胃口不好。