

02 共阿母比一个讚

白麗芬

大概半冬前的一个禮拜，阿母去朋友個兜做饅頭。個共中麵麵粉、水、糖佢發粉攪攪、搵搵閣捏捏咧，等發酵好勢共炊予熟，就變做饅頭矣。這是阿母頭擺學做麵粉路，伊感覺有夠神奇的，就想欲家己做看覓，隨去共遮的食材款齊著，佇灶竝起鼓矣。過三、四點鐘，燒燙燙、猶咧衝煙的饅頭誠實捧出來囉！阿母常在講伊預顛扞灶，袂曉變食的，遮的饅頭做了無嬌款，毋過我認為伊已經蓋厲害矣，干焦去綴人學一改爾，就有才調做出來，非常值得呵咗，所以我共阿母比一个讚！

窮實阿母的工課真無閒，但是自從伊學會曉做饅頭了後，伊足興嘛足綿爛做，見若穡頭閩縫伊就做，做好就冰冷凍，共冰箱攬甲溼滿滿，啊若阮的早頓，免講嘛知，當然逐工攏是饅頭。阿母驚阮食甲瘡，就變換各種口味，親像金瓜、牛奶、綠茶佢芋仔。伊閣驚營養無夠，就加餒一寡像紅豆、核桃佢葡萄乾遮的配料。伊講家己做的饅頭，毋但省錢、衛生，猶會當做佢喙、有特色的口味，這去外口百面無地買。

是講有時星光、有時月明，猴也會跋落樹竝，阿母咧做饅頭有當時仔嘛會脫筐。籠床一下掀開，看著饅頭毋是

膨皮、金滑的，煞是皺襞襞兼糜糜卯卯，阿母的面隨拚落來，精差目屎無輾落來爾爾。好佳哉伊袂餒志，若毋是去網路查，就是去請教朋友，研究到底失敗的原因是啥，聽好成做後過的參考。

當我饅頭食甲淡薄仔起飫的時，無疑悟阿母閣綴人學著做麩佢蔥仔餅，這聲伊閣加兩項麵粉路通變矣，尾後阮的早頓，總算有麩、饅頭佢蔥仔卵餅三種咧輪，袂孤一味饅頭爾爾。我若紮去學校食，同學攏真好玄，嘛真欣羨我食的是阿母親手做的愛心早頓。

我咧想，後擺我若離開厝出去外位蹓，我定著會數念阿母的麵粉路。啊若伊拍斷手骨顛倒勇、儼硬拍拚的精神，正正是我上蓋佩服的所在。講到遮，我欲閣共阿母比一个大大的讚！