

03 永遠毋放棄

顏銘志

是啥物款的原因予一个自三歲就半遂的查某囡仔，毋管好天抑歹天，逐工對臺中騎機車到彰化練習健力。敢講是受人強迫，抑是有足大的利益？攞毋是！是一份欲證明家己存在的志氣，予伊忍受淋雨曝日的困苦恰稀微，猶原堅心不移，永遠毋放棄。

年初，學校佇善心人士的幫贊下，邀請著咱臺灣六屆帕運¹健力國手，嘛是得著 2021 年總統教育獎的林亞璇小姐，專工對臺中坐高鐵落來高雄，恰阮學校的囡仔分享伊性命的歷程。伊坐佇輪椅，喙笑目笑恰逐家相借問了後，就沓沓仔講起伊充滿鹹酸苦澁的人生。

頭起先講著細漢讀冊的時陣，因為坐輪椅無法度上遊覽車，逐擺校外教學攞干焦會當請假佇厝，所以就下願，大漢以後欲環遊世界，四界去迤迤。繼落來講起從高中開始加入健力社團，出社會食頭路三冬，有機緣閣轉去學校專心訓練健力。為著每月日的所費，捌踎工廠做散工，將貼紙貼佇物件頂懸，貼一个趁三仙錢。雖然趁小錢，毋過「加減趁，較袂散；加減拈，就免借。」落尾講著出國比賽，伊有當時仔會佇上重要的時陣失敗，復健師共講健力愛靠手力恰腰力，因為伊龍骨著傷，無法度靠腰的力，所

以練到遮已經盡磅矣，永遠無可能會著頭名！

比賽輸去閣聽著這種話，予伊那想那流目屎。毋過伊毋願按呢就放棄，顛倒閣較拍拚訓練，共食苦當做食補。因為伊知影，肯想就有步，肯行就有路。毋驚比賽吊車尾，只驚永遠無機會。伊講甲誠輕鬆，我聽甲真沉重。想講這款代誌假使發生佇家己身上，敢會像伊遐爾勇敢、遐爾堅強？當咧思考這個問題的時，坐佇身邊的同事輕聲細說講，本成猶閣咧煩惱五、六年的囡仔敢坐會牢，想袂到逐家攞聽甲耳仔覆覆，親像會當感受著林小姐彼種拍斷手骨顛倒勇、永遠毋放棄的精神。

是啊，就像咱咧教育學生全款，準做個預顛、狡怪，咱嘛是愛有耐性，勻勻仔共個開破、教示，永遠毋通放棄。

¹帕運(Phà-ūn)

04 靠勢

楊喆希¹

透早亂鐘仔一下霆，我就緊對眠床頂趟起來，因為今仔日是學校舉辦泅水比賽的日子，這是學校逐年上鬧熱的比賽，嘛是我上期待的活動。

我泅水的技術佇阮班是一粒一的，無論是掠篙泅、水雞泅攏考我袂倒，同學定定嘛呵咾我誠勢。這擺是畢業進前上尾一擺比賽，我當然愛把握展風神的機會，就用盡心機去揣游泳隊的同學攸做一組，按算欲提冠軍做紀念。

我和阮這組的同學約佇游泳池門口等，一下見面就嘻嘻嘩嘩講袂煞，老師催逐家緊去換衫閣吩咐講：「愛照起工做暖身運動，連鞭泅水才袂糾筋喔！」當當逐家咧做運動的時，我偷偷仔觀察別組的隊員，一下看就知影阮這組是上勇的。我想……這場比賽應該是桌頂拈柑，暖身運動清彩比兩下就好。

聽候老師的脣仔聲一下霆，比賽就正式開始。阮這組的同學真拚勢，起手就排頭名，我看別組的同學泅甲怦怦喘，恰阮這組愈離愈遠，我心內暗暗仔歡喜，這擺毋是在襠黃的，包穩第一名啦！

我是阮這組上尾个的選手，總算輪著我展功夫矣。我那泅就那聽著同學大聲喝：「加油、加油！著冠軍、提金牌，

光榮倒轉來。」同學喝甲遮大聲，我當然是下性命共速度催落去。

毋知是傷緊張抑是暖身運動做了無夠？泅到一半的時陣，正跛筋煞雄雄挽經，一枝跛活欲疼死。啊！我糾筋矣！我疼甲佇水底沐沐泅，閣予水嗷一下無法度喝救命，感覺家己強欲淹死，只好雙手直直攞。老師看毋是勢，就趕緊共我救起來。我驚甲面仔青恂恂就大聲吼出來，同學攏從倚來關心我、安慰我。

乸會遮落氣咧？老師共我講：「做人毋通傷靠勢，若無，老戲嘛會跋落戲棚跛。」害我聽甲真歹勢，攏是因為我傷靠勢，毋但害家己糾筋，閣害阮這組的心血攏烏有去。對我這個泅水高手來講，雖然是見笑代，毋過我嘛學著教示，知影做人千萬毋通假勢，萬項代誌照起工做，才是成功的基本道理。

¹楊喆(Thiat)希

05 阿母的好滋味

康育慈

阿母是一个總舖師，人攞叫伊「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，對一个查某人來講，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，阮兜五个姊妹仔就攞愛去鬥相共。拍桌仔、排碗箸，抑是洗碗、擇菜，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，攞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，食過的人攞呵咾甲會觸舌。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，攞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，按呢飯粒仔會較飽。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、鳥仔卵佻排骨先爛過，筍仔、白菜、香菇先焯過，閣來一項一項共鋪佇甕仔內，上頂頭閣固一寡仔干貝，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」。