

基隆市 113 學年度本土語文口說藝術競賽實施計畫  
劇場文本

|  |  |      |     |
|--|--|------|-----|
| 學校名稱                                       | 長興國小   |      |     |
| 類別   | <input type="checkbox"/> 閩南語 <input checked="" type="checkbox"/> 客語(腔調： <input checked="" type="checkbox"/> 四縣腔 <input type="checkbox"/> 海陸腔)<br><input type="checkbox"/> 原住民族語：(族語別： <input type="checkbox"/> 阿美語 <input type="checkbox"/> 泰雅語 <input type="checkbox"/> 太魯閣語) |      |     |
| 組別   | <input type="checkbox"/> 國小低年級組 <input checked="" type="checkbox"/> 國小中年級組 <input type="checkbox"/> 親師生組<br><input type="checkbox"/> 國小高年級組 <input type="checkbox"/> 國中組 <input type="checkbox"/> 高中組  |      |     |
| 文本出處                                       | <input checked="" type="checkbox"/> 自創<br><input type="checkbox"/> 非自創(含改編)請註明出處：<br><b>【文本若非自創(改編者亦同)，請註明出處或附上原作者姓名(例如：改編自XXX繪本等)。若為自創，請勾選「自創」。</b>   |      |     |
| 參賽人員姓名                                     | 陳沁妍、安御嫻  |      |     |
| 參賽題目                                       | 客家美食   | 劇本作者 | 游麗芳 |
| 請使用標楷體 12 號字型，最小行高 0。<br><br><b>劇場文本內容</b> | 113 學年度基隆市口說藝術比賽                    客語中年級組<br><br>題目：客家美食<br><br>「古琢，古琢，真古琢，做好事，擎凳桌，阿伯姆就好手腳，<br>火一著就喊坐桌，仰會恁豐沛，煞煞就來坐桌啊，來坐桌！」<br><br>阿嫻妹：阿妍妹，好食飯哩！<br><br>阿妍妹：僇一聽到阿嫻妹在該喊食飯，吾肚筍早就餓到飢飢滾。<br><br>阿嫻妹：這又油，又鹹，又香个客家菜，就係僇「細豬嫻」盡愛<br><br>食个！  |      |     |

阿妍妹：盡先兜出來係「豬腸炒薑絲」。這項菜，一定愛用猛火，炒出來個豬腸正會脆，薑絲正會嫩，加一息仔酸醋，做得讓味道變較好喔！」

阿嫻妹：逐擺佢看到有「豬腸炒薑絲」個時節，飯就會食忒一大碗，這種香淳淳個味道，做得讓吾口涎水浴浴跌咧！」

阿妍妹：「爌肉」係阿伯姆個手路菜，阿伯姆會膠三層肉洗淨切好，放入鑊仔項。豆油、冰糖、米酒、蒜頭加入去，用細火慢慢仔去炆，炆到酪酪！」

阿嫻妹：這種恁扯飯個客家料理，佢絕對毋會放過佢！

阿妍妹：逐擺佢就愛膠人比賽，看麼人個筷仔較遽，正做得食到較多坭「爌肉」，出手慢個人只能看等盤仔，失望哩！

阿嫻妹：用覆菜同三層肉煮個「覆菜湯」，還係細舅姆煮個盡好食，這種酸甘酸甘個味道，實在當錫人食！

阿妍妹：故所，佢看到「覆菜湯」來哩！就遽遽裝一碗，等到湯較涼兜仔，正一口接等一口食下去，食到飽齰齰。恁樣一來，佢正會生到高大又康健！

阿嫻妹：俗話講：「人勤地獻寶，人懶地生草！」

阿妍妹：佢知咧！「唐山過臺灣，沒半點錢，煞猛打拚，耕山耕田，咬薑啜醋幾十年，毋識埋怨！」

阿嫻妹：因為客家人生活艱苦。故所，只愛做得食個東西，就像豬肺、黃梨、木米，就大火炒出「鹹酸甜」。

阿妍妹：還會同大菜晒燥，變鹹菜乾，來做「剝鹹菜乾蒸三層肉」。

阿嫻妹：這全係客家婦人家「儆惜」個表現啊！

阿妍妹：客家菜個好味緒，係佢從細就食到大，佢希望有閒時，

做得在灶下，跔等阿婆學煮客家菜，讓恁多个客家美  
食，一直流傳下去啊！

「僇，阿嫲妹」

「僇，阿妍妹」

「承蒙大家，恁仔細。」