

totaleke

lo pakaneni ocao menenga, madhalame ovili palrapalrani moa  
takanakanae kone. o'i 'aamadhalae lo ikini ta'acakelae dha'ananaeni, taesa  
poa "totaleke" mani alraalraalra lamelamengaeni.

'aico'onolrao ona asolasolatenali san ningsi, ona  
aolropengengaidhe todha'ane vao'ae dha'ane, opoa  
totaleke, naa'adha'aadhaonai 'ina tolrainga dhidhape.

lo "kitotaleke" nadha ti'a 'idha, maava'i ta'adhidhapae ocao poa  
totinmake, kahikooco amali kelrakelrai tadhiliyange solate, tohamoho  
ka madhahiyange dha'enenai.

dhona maelrenae menanae, ona taahaaha'a la 'atakadho'adha maava'i  
omece ona 'adhamadhamai la takiyae paso'ete sangepahe, mani alra dhona  
takiyae apa'aavinga: omiki tatilivi cokoi, iki tasavesave aa'o, omiki  
take'eke'ete 'adhamai.... maesalenai 'ihaki ta'idhe'enge 'initataleke  
lo 'aane miya. kapaloololodhonai aolrolai.

ona aokelangadha 'akamangele la kadho'a toki, mani poa palridhape  
takeaeae bakeci amali, taelelrangle palriho'o ocao  
"topatilainga 'initataleke." otapatahomanamana 'adhamai maataea

pokokokoi 'adhamai, mahimohimohokali. 'onaina, to'onainamita kone,  
kasadha lo 'initatalekedha ila kanemao takadhao taadhi'i 'adhamai.

amali la inali mani oa kapacokoinga masahivo 'oidhai takaava'i  
valravalrae.

olo maka'initatalekengadha, lo ikidha "pa'atedhae 'adhamai", apa'avi  
lamelamengaenai inali. 'ina takadho'a matolro  
menanae, amoahakanenai 'ina "pa'atedhae 'adhamai" dha'ananaenai,  
paokela lo poelrenai kone.

dhoonai caili 'akahavehevehemao "ta'inietatalekaenai",  
ona 'akataadhi'idha 'anoami'adha ona "pa'atedhae 'adhamai", mokela mene  
ka mahimohimohokali ka ona 'anoami'adha akanakanaenai valriyo.

## 辦桌

現在的人請客，喜歡帶著親友到飯店用餐；以前常會「辦桌」宴客。

記得小學三年級時，新房子蓋好後，家裡要請客。早上廚師和助手載來食材和用具，分工合作，排桌椅、洗菜、切菜…，為了迎接中午的盛宴。十二點一到，爸爸在門口點鞭炮，響亮的聲音告訴大家：宴會開始。「手路菜」一道一道的上桌，爸媽媽向客人打招呼、問好。「菜尾」會分送給親朋好友。當年「辦桌」時的歡樂氛圍，「菜尾」的好味道，是我到現在還難以忘懷的家鄉味。