

# 115 年全國語文競賽臺中市初賽臺灣台語朗讀

## 國中學生組 朗讀篇目

文章編號	作者署名	篇名
1	楊喆希	靠勢
2	邱素真	夢想的所在
3	許嘉勇	藏水沫
4	白麗芬	共阿母比一个讚
5	蔡月賓	阿母的拷頭糜
6	陳桂慧	葡萄的滋味
7	陳美虹	菜瓜豆簽好滋味
8	康育慈	阿母的好滋味

# 115年全國語文競賽臺中市初賽臺灣台語朗讀文章

## 【國中學生組】 編號 1 號

### 靠勢

楊詰希<sup>1</sup>

透早亂鐘仔一下霆，我就緊對眠床頂跳起來，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，同學定定嘛呵咁我誠勢。這攏是畢業進前上尾一攏比賽，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敍做一組，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闔吩咐講：「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，這攏毋是在欖黃的，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，正跤跤筋煞雄雄挽經，一肢跤活欲疼死。啊！我糾筋矣！我疼甲佇水底沐沐泅，闔予水嗾一下無法度喝救命，感覺家己強欲淹死，只好雙手直直撲。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。

呔會遮落氣咧？老師共我講：「做人毋通傷靠勢，若無，老戲嘛會跋落戲棚跤。」害我聽甲真歹勢，攏是因為我傷靠勢，毋但害家己糾筋，闔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。

<sup>1</sup>楊詰(Thiat)希

## 夢想的所在

邱素真

學校的運動埕邊仔，有一塊菜園仔，內底有幾若逝菜股，號做「歡喜農場」。歇熱了後，草仔發甲滿四界。這幾冬，電視新聞定定咧放送食安風暴，老師想欲予阮有食安的觀念，看阮嘛興興仔，能力嘛有夠，就決定欲炃阮同齊種作。

上課的時陣，老師先紹介「友善耕作」，愛阮種健康的農作物俗愛護環境，閣講食在地的食物嘛會當節能減碳。予阮有正確的觀念了後，才閣俗阮討論想欲種的物件。高麗菜、芥菜、蔥仔、蒜仔、番麥、臭柿仔、草莓、樣仔……，夢想真濟，只可惜菜園仔無夠大。

繼落來開始薅草，開白花的刺查某上大樣、上影目，一下仔就予阮薅了了。臭頭香連根挽起來，「Uā！敢若細細粒的番薯喔！」逐家大聲咻；鹽酸仔草開粉紅色的花蕊，細細蕊真古錐，根挖起來了後敢若細粒的白菜頭。蚪蚪的蜈蚣雄雄伸直、密嗣嗣的狗蟻滿四界走、胸坎仔頂有一丸白白的蜘蛛跳咧跳咧、軟軟的刺毛蟲四界趨……。菜園仔內的蟲豸真濟，頭一改遮爾仔近咧看，予阮大開眼界。

閣再來是掘塗培菜股，阮相爭擰鋤頭欲掘，一下掘落去，看著杜蚓仔咧滾絞，一尾變做兩橛，真正對不起伊，

好佳哉杜蚓仔有再生能力，一尾會變兩尾。雖罔是透早來，毋過逐家猶原大粒汗細粒汗，無閒 tshih-tshih。

總算會使佇菜股種物件矣，閣來共校園收集來的落葉崁起來，工課就完成囉！沃水、薅草、落肥猶原是日常的工課。有閒的時去菜園仔踅踅咧，看著農作物青 ling-ling 擔頭向望，一工大過一工，心情真爽快，果然是名不虛傳的「歡喜農場」。我想這嘛是真濟人為著理想堅持落去的動力！

十二月尾，老師炃阮參加料理比賽。平常時仔共教室當做灶跤咧練習，阮定定佇第四節課練習煮食，按呢中畫就通好加菜囉！比賽這工，阮對簡單的料理——蔥仔卵、炒高麗菜開始落鼎。阮嘛真長志，竟然得著頭名，歡喜甲飛上天！

「歡喜農場」是性命生滌的所在，嘛會當實現心內的夢想，向望逐家的心肝底攏有這個所在。

# 115年全國語文競賽臺中市初賽臺灣台語朗讀文章

## 【國中學生組】 編號 3 號

### 藏水沫

許嘉勇

臺灣的熱人，正經是熱甲予人叫毋敢，穀雨風透過，就開始大勢熱矣，人若跔佇外口，定定攏會感覺誠齷齪。阮阿母講伊這個人上驚熱，便若到熱天時，伊不 sám 時都想要守跔冷氣房內底納涼。啊若阮因仔人，熱人上向望的就是會用得去沐水囉！

講著沐水，老師捌講阮國校出業進前，泅水愛有才調通過十五米的檢定。一年仔開始，阮阿爸歇熱攏有炁我去學泅水，這馬我已經略仔會曉泅囉！往過我攏毋敢共頭浸落去水裡，毋過自從我毋驚水了後，見若去到游泳池，我就隨共頭栽入去。因為我對水裡的世界誠好玄，想欲知影彼內底到底是生做啥物款。

我印象上深的是頂改阮去澎湖七美藏水沫，彼擺 tú-tshian 阮母仔伊人無方便，所致伊無落水。伊共我鬥穿彼軀沫水的衫，穿好勢了後，一直呵咾講實在誠古錐。不過彼領沫水的衫經擋擋，挂穿的時，我規身軀予伊繃甲強欲袂喘氣，無疑悟一下落水，我規個人講攏浮起來囉！佳哉阿爸佇下跤共我掠咧，若無，我會驚甲半小死！

我驚我萬不二若沉落去海裡，會去鑿著海膽。頂一改阮去小琉球，，也有看著彼海參烏 mah-mah、軟 sô-sô 閣黏

thih-thih<sup>1</sup>，足癩癩的。好得佳哉，這遍完全無看著！這幫阮有看著海星閣有足濟款細尾魚仔。救生員閣提一塊 siok-pháng 予阮去飼魚仔，我若裂一片仔因擲落去，規大陣的魚仔隨泅過來相爭食。

除了魚仔以外，阮嘛有看著足濟珊瑚的。彼珊瑚有幾若種，五花十色，逐種都足嬌的，活跳跳，有影會喘氣呢！阿爸捌共阮講過，講珊瑚死去了後的石頭會當用來起厝，毋但佇澎湖的社里誠四常，咱臺灣誠濟倚海的所在，到今嘛攏猶看會著這種用「硠砧石」起的厝宅。

這逝去澎湖七美藏水沫，雖然坐船愛坐足久的，毋過有影誠好耍。我共阮阿母講，後一遍伊袂用得閣阿婆仔闔港囉！都合若有挂好，定著愛俗阮做陣落來去海裡藏水沫，欣賞海裡的好景緻。

<sup>1</sup>閣唸做黏 thi-thi

115年全國語文競賽臺中市初賽臺灣台語朗讀文章  
【國中學生組】 編號 4 號

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。個共中麵粉、水、糖俗發粉攬攬、搊搊閤捏捏咧，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，就想欲家己做看見，隨去共遮的食材料齊著，佇灶跤起鼓矣。過三、四點鐘，燒燙燙、猶咧衝煙的饅頭誠實擰出來囉！阿母常在講伊預顛扞灶，袂曉變食的，遮的饅頭做了無婧款，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，非常值得呵咾，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，見若牆頭閭縫伊就做，做好就冰冷凍，共冰箱檯甲滇滿滿，啊若阮的早頓，免講嘛知，當然逐工攏是饅頭。阿母驚阮食甲痞，就變換各種口味，親像金瓜、牛奶、綠茶俗芋仔。伊閤驚營養無夠，就加餸一寡像紅豆、核桃俗葡萄乾遮的配料。伊講家己做的饅頭，毋但省錢、衛生，猶會當做俗喙、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，猴也會跋落樹跤，阿母咧做饅頭有當時仔嘛會脫籠。籠床一下掀開，看著饅頭毋是

膨皮、金滑的，煞是皺襞兼糜糜卯卯，阿母的面隨捋落來，精差目屎無輒落來爾爾。好佳哉伊袂餸志，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，無疑悟阿母閤綴人學著做麴俗蔥仔餅，這聲伊閤加兩項麵粉路通變矣，尾後阮的早頓，總算有麴、饅頭俗蔥仔卵餅三種咧輪，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蹣，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，我欲閤共阿母比一个大大个的讚！

## 阿母的滂頭糜

蔡月賓

爸妈作穡，逐工天貓霧仔光就起床，早頓扒扒食食咧，隨去田裡種作，等到十點外，日頭赤焱焱才轉來厝款中畫。以早大口灶，生活歹過，干焦知影通拚，無偌濟歇睏的時間，嘛無四秀仔通食，就愛早頓推予飽飽。

阿母上勢煮滂頭糜，煎幾粒仔卵，攢醬菜抑是肉酥、魚脯仔閣一兩盤青菜，一人一睏仔就會當囝三四碗。用灶煮一生鍋的糜，無偌久就貼底矣。會記得我讀國中的時陣，五點外就愛出門，四點外，灶跤就光焱焱，嘛有敲卵炒菜的聲。阿母攏會煮一坵燒滾滾的糜，先斟一碗公圓仔邊仔予冷，通予我先食，閣有伊攢的物配，予我有飽足的元氣，會當對透早上課擋到中畫。

高中到市區讀冊，才知影別人的早頓是包子、饅頭、卵餅、燒餅、油炸粿和菜頭粿。蹣外口，為著方便，就綴人開始食遐的較奇巧的早頓。頭仔興興，食無幾頓了後，煞開始懷念阿母煮的滂頭糜予阮的飽足俗清甜的芳味。

有一改歇睏日，看著阿母的早頓是前一暗賜的菜，恰一大碗公的白飯做伙落去熥，家己一人恬恬仔坐佇八仙桌的椅條，那扒飯那沓沓仔哺。阿母慢慢仔食，親像咧享受大餐廳的腥臊，共看著白汫無味的菜誠細膩送入去伊的腹

肚內。阿母足儉，共透早上鮮的、燒烙的早頓留予阮遮的因仔，伊煞逐早仔窮菜尾。

阿母講伊細漢的時陣，厝裡散赤頭喙閤濟，逐頓攏是番薯簽，罕得食著飯。若看著別人食白米飯，伊就佇邊仔癮甲偷偷仔流喙瀾，用手碗拭都拭袂離。伊講會當三頓有飯、有糜，是嫁阿爸綴咧種作了後才有的幸福。

毋管是用灶燃柴的，抑是瓦斯爐<sup>1</sup>煨的，阿母的滂頭糜就是有一種醇厚的栗仔芳。

雖岡家己嘛常在煮糜，毋過就是無阿母煮滂頭糜的工夫。不而過，若食著泔糜仔，就會無張持一碗閣一碗，因為每一喙，攏予我飽滇的氣力，嘛予我想起阿爸、阿母的拍拚、勤儉俗對阮的愛。

<sup>1</sup>瓦斯爐(gá-suh-lôo/gá-sir-lôo)

## 葡萄的滋味

陳桂慧

溪湖出產葡萄，阮阿公、阿媽嘛種足濟葡萄，遐的葡萄栽是個一欖一欖種落去的，袂輸共葡萄當做是心肝仔寶貝咧照顧，逐工天貓霧仔光就出門去園裡，一直無閒到日頭落山才甘願欲歇睏。

阿公常在共我講遮的葡萄是咻牛奶大漢的，我叫是伊咧恰我滾耍笑，有一擺歇睏日去葡萄園鬥相共才知影，為著欲予消費者食著安全安心的葡萄，阿公攏用鋤頭剷草，毋捌濺除草劑；為著欲有好食的葡萄，伊攏用上天然有機的牛奶肥。遮爾仔用心咧種作，生產出來的葡萄品質當然嘛是一粒一的！

毋過阿媽定定講：「作穡人，看天食飯。」正頭仔的葡萄十二月尾催芽了後，上驚開花期受著寒流的損蕩。若是好運無受著任何損害，新曆三月就會當看著一棺一棺青龍籠的葡萄，一工比一工閣較大粒。一直到四、五月開始沓沓仔轉色，一粒一粒那來那紅，紅甲反烏金仔烏金，這時就會看著阿媽歡喜甲喙笑目笑。開始收成的時，阿媽會共上嫡的彼葩葡萄挽落來拜拜。我誠好玄一直問，伊講：「食果子拜樹頭，感謝天公伯仔庇佑，咱才有好收成。」

葡萄收成的時轉去阿公、阿媽遐，徛佇葡萄園，擰頭看棚頂，已經到分的葡萄袂輸一棺一棺的烏真珠。我上愛踮葡萄園裡現挽現食，鼻芳芳芳的葡萄味；相上烏金、上大粒的剪來食，共皮擘開室入去喙內，規喙攏是甜甜甜的葡萄味。Mh！現挽的有影上好食！若是熱天時仔，我會共葡萄園入去冰箱冷凍，隔轉工，葡萄就變做葡萄冰，這種天然的好滋味會予人一粒繼一粒、心涼脾土開。看我按呢，阮阿母攏笑講我是歪喙雞食好米。

讀國中了後課業重，無通捷捷轉去食現挽的葡萄，阿媽疼惜阮，會專工揀婧閣甜的葡萄寄來予阮。葡萄箱仔一下掀開，uah！芳貢貢的葡萄味衝起來，袂赴洗就先掣一粒來食。食佇喙裡的葡萄，除了記持內底彼種脆脆清甜的氣味以外，閣有阿媽對阮的疼心，葡萄的滋味實在幸福無地比。

## 菜瓜豆簽好滋味

陳美虹<sup>1</sup>

菜園仔的棚仔跤，我問阿公一條一條掛佇棚仔頂的敢是菜瓜？阿公講：「嘿啊！恁阿母誠愛食的菜瓜啦！」

阿公講阿母讀國小的時陣，有一擺恰阿媽激氣使性地就無食暗頓，八點外腹肚 ku-lu-ku-lu，叫甲大腸告小腸，拄好阿公聽著就問伊腹肚會桿袂？阿母全款一支喙仔懊嘟嘟，共阿公應講：「袂桿啦！」才講煞爾爾，腹肚顛倒吼閣較大聲。阿公笑笑仔講：「我煮一碗菜瓜豆簽予你食啦！」阿母講佇伊的印象當中，阿公毋捌煮過一擺正頓，灶跤代擺是阿媽一個人咧扞，就知影阿公偌爾仔疼阿母。無偌久一碗燒燙燙、芳貢貢的菜瓜豆簽就圓佇阿母的冊桌仔頂，阿公隨去無閒其他的代誌。捌聽阿母講過，彼是伊食過上好食的菜瓜豆簽。

阿公講煞，我隨應講：「阿公，我共你講喔！阿母真正足愛食菜瓜的呢！伊講菜瓜若有摻蝦卑仔，伊干焦攬菜瓜湯就會當推兩碗飯喔！」我繼落去講：「阿公，你教我煮菜瓜豆簽，好無？我想欲學起來，另日仔阿母若咧受氣的時陣，我就會當煮予伊食。」阿母佇邊仔笑講我實在是honnh……。

阮佇菜園仔割幾條仔菜瓜、薅幾叢仔蔥仔恰幾粒仔蒜頭，就坐發財仔車轉去。車仔門口埕停好勢，阿公叫我順繼去餸仔店共婆祖買兩包豆簽。為著欲予我學習，阿媽干焦共菜瓜副予便，蔥仔、蒜仔洗好圓邊仔，其他的就予我家己來。

阿公講菜瓜愛先切一箍一箍，才閤對半切，繼落來蔥仔量約仔切一橛一橛、蒜頭撼予破。共食材攢好了後，鼎燃予熱，落油才閤煽蒜頭、蝦卑仔恰蔥仔白來芬芳，繼落去菜瓜落鼎搜搜、衲衲咧，摻一寡仔水落去翕。聽候水滾，共豆簽恰賸的的蔥仔摻落去，水若閤滾就會當共火關掉，按呢好看閤好食的菜瓜豆簽就煮好囉！

阿母那食那共我呵咾，講我第一擺煮就煮甲遮爾好食，真正有夠勢！我講因為有一个誠厲害的總鋪師佇邊仔咧牽教。阿公佇邊仔笑甲喙仔裂獅獅，講我真有煮食的天份，問我後擺有欲讀餐飲科無。Hmh！看起來我嘛會使共煮食這項興趣當做後擺讀冊的選擇喔！

---

<sup>1</sup>陳美虹(hōng)

# 115年全國語文競賽臺中市初賽臺灣台語朗讀文章

## 【國中學生組】 編號 8 號

### 阿母的好滋味

康育慈

阿母是一個總舖師，人攏叫伊「阿腰師」。天猶未光，伊早就共家私攢好勢，攜重 *khuâinn-khuâinn* 的家私去辦桌，對一個查某人來講，這是真粗重的代誌，毋過毋捌聽過伊喝忝。「做雞著筅，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，阮兜五个姊妹仔就攏愛去鬥相共。拍桌仔、排碗箸，抑是洗碗、擣菜，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闔趁偌濟錢矣，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，攏有法度共無全款的物件煮甲誠好食。阿母時常共阮講，煮食愛用心，物件毋但愛好食闔愛好看。伊誠注重色水俗排盤，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闔豐沛的料理，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、滷肉俗各種海產料理等等，食過的人攏呵咾甲會觸舌。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，攏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，按呢飯粒仔會較飪。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、鳥仔卵俗排骨先斬過，筍仔、白菜、香菇先燂過，闔來一項一項共鋪仔甕仔內，上頂頭闔圓一寡仔干貝，落尾共燄好的湯頭摒入去，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全款，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」。