

各位評判先生，各位同學，大家好，捱係第（1）號，今晡日捱愛演講个題目係：「阿媽个手路菜」。在華人个世界，「食」係一件大事情，恩俚一般人見面問候語「食飽冇？」就知「食」係，最重要个事情，老古人言講：「不食巧、而食飽」。又因為頭擺要耕山田，做恁粗个事，食就較肥、較鹹、較香，像豬腸炒薑絲、鹹菜湯、客家炒肉，這兜菜，頭擺係姐婆个手路菜，阿媽從細就好在灶下，抹抹摸摸學做，有傳承到姐婆煮食个好手路，捱從細就食到大，總試著客家菜係最合嘴，食到還會尋尾，想著會流口涎水喔！

見擺過年過節，捱打早就跣起來，想跣阿媽去市場，遠遠看市場肚人尖人，阿媽買魚買肉又買青菜、水果，攞攞揪恁多東西轉屋下，阿媽黏時佇灶下手花攏天，兩下半，捱就鼻到，香味陣陣傳過來，滑滑、嫩嫩个水板仔，頂背舖一層香噴噴个配料，再過淋蒜蓉个油膏，該鹹香个味緒，實在當錫人食喔！單淨捱一擺就食欸三碗水板仔，阿媽看著就會講：「少食多香味，多食傷腸胃」，捱毋敢再過食，驚怕撐忒飽會肚屎痛。

當晝食飽後，阿媽準備手路菜請人客，先燉雞肉，又細火燜燻肉，燜出排骨蘿蔔湯，豬肺王梨炒木耳，白斬雞搵桔醬，酸甜个糖醋魚，澎湃煮好歸桌也，人客仰言到呢？阿媽捱口潏波泼哩！捱个演講就講到這位，承蒙大家，恁仔細。