

【家鄉个名產】朱淑琴原作

車仔行過鬧熱个都市，來到好山好水个莊下。白雪雪个雲在天頂遊啊遊，青溜溜个田坵連到山腳下，風涼沁沁仔，一陣陣仔个青草味鑽入鼻空，這就係个家鄉——臺灣个長壽村「關西」。講著關西，就會分人想著有名个「仙草」！

阿公阿婆戴在關西，阿公係煞猛个耕種人，屋下乜有種仙草。嫩嫩幼幼个仙草，葉仔細細皮、有絨毛，矮矮仔無幾高，一大片仙草田，差毋多半年就做得收成，割下來再過放在禾埕晒，晒到燥絲絲，該就做得煲來食也。

「阿公，該草仔仰會安到仙草呢？」還細該下，盡想問著一個柄來擎个係緊問阿公。阿公就摺佢講：「頭擺人做田事、行山路，日頭上煎下燂¹，晒到人頭暈腦眩、懶拐拐仔，恁堵好！毋知麼儕恁好心煮咧仙草茶，分人咁會發痧，人也精神起來，該怕係仙人送草來哦！還有一種講法：講仙草茶煮一鑊，擺兜仔煥粉攏攏啊，鮮鮮變醃醃，仰般恁大鑊？該怕係仙人來變過！故所『仙草』也安到『仙人草』。」

仙草晒燥來煲水，清涼解毒人人愛。一大埕軟軟个仙草剝剝啊，加兜仔冰碇擺兜仔糖水，軟軟滑滑透心涼！日頭烈烈个熱天，食仙草最退火；冷天時節，寒風咁咁滾，冷到人嚟嚟擊，一碗碗燒仙草，紅豆、綠豆、番豆、芋圓、粉圓、細板圓共下食，燒氣衝天食到笑連連！滑溜个仙草，對喉嚨頭溜到肚屎肚，燒暖个感覺乜流到歸圓身，實在還享受哦！

仙草乜做得做鹹个料理，阿婆用仙草來燉土雞仔，加兜仔紅棗、枸杞，烏金烏金个雞湯，有特別錫人个味緒，看到人个口涎水就落落跌！這仙草雞湯分人補身體、有元氣，見擺佢就食到舐嘴撇鼻²哦！

時代緊進步，仙草經過千年百載無分人擢忒，顛倒還較受人歡迎！傳統市場、超級市場，全都有佢个身影。這下，最時行个手搖飲料店，仙草乳茶長透賣到淨淨空空！去到關西名產店，啊哦！還有即溶仙草粉、仙草麵條、仙草茶箍哩！

「一寸土地一寸情，千金難買故鄉情。」仙草毋單淨係客家入愛，還較係大家都知个好名產。實在講：天地精華在這草，清涼補肝又退火，冷燒鹹甜滋味好，關西仙草最係寶！想著家鄉个名產，佢就感覺歡喜又光榮啊！

¹ 上煎下燂：音 song jien' ha' bed'；此指上有烈日當空，下得承受太陽的熱輻射。

² 舐嘴撇鼻：音 se' zoi liab' pi；食物美味讓人意猶未盡。