

薯園午景

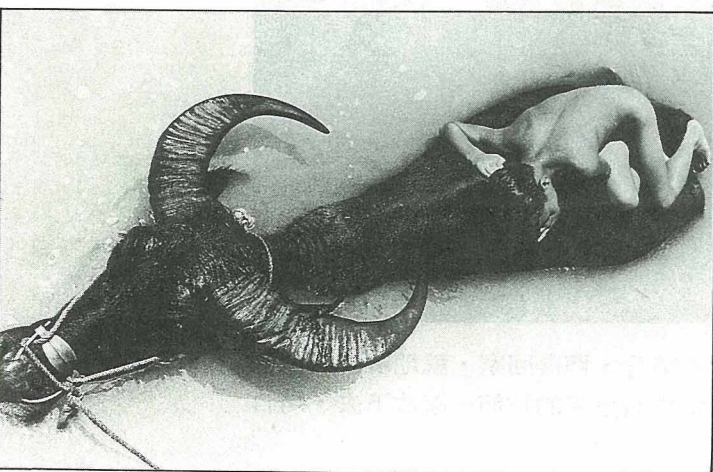
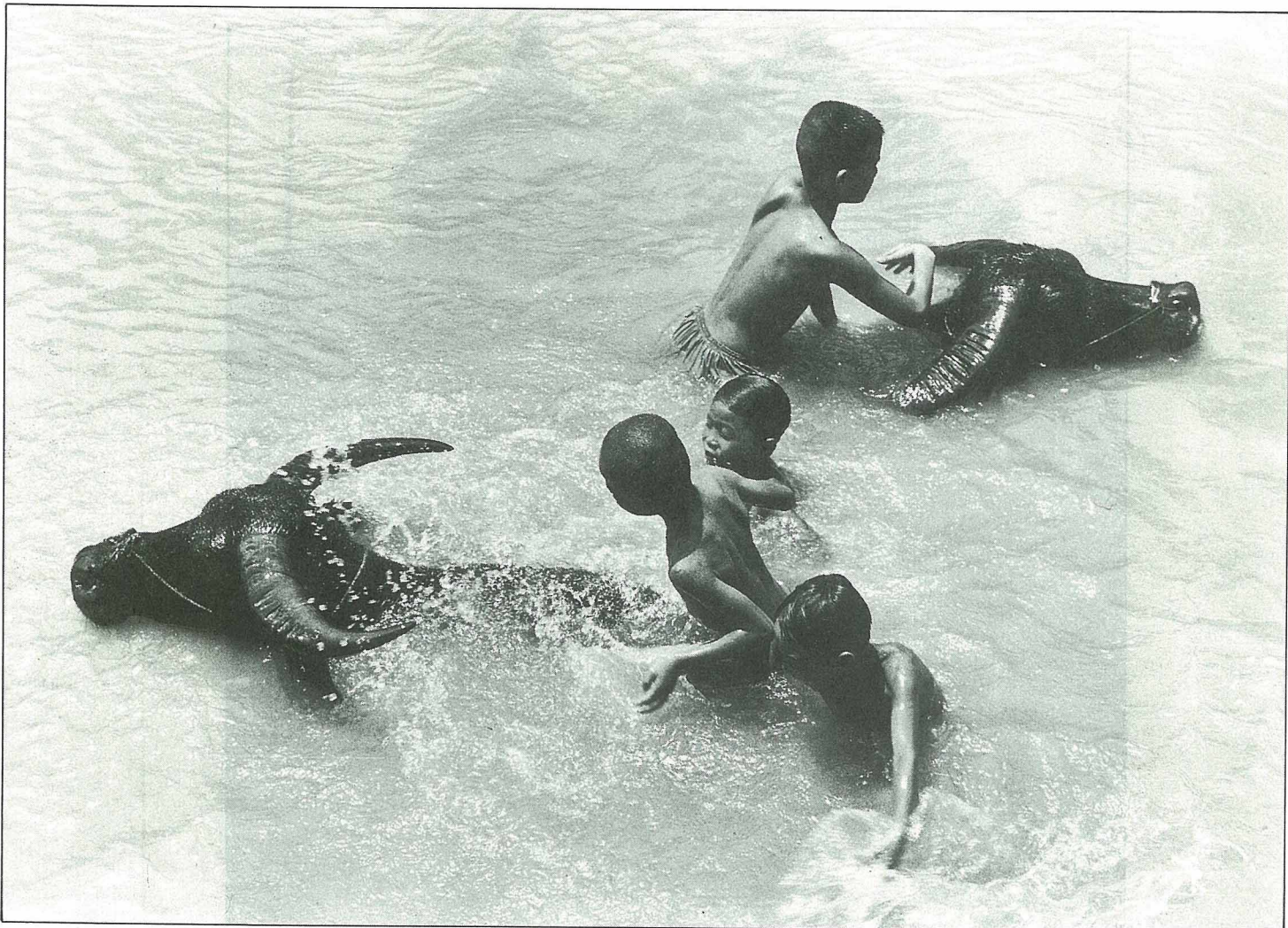


這是一處只種甘藷葉餵豬吃的地瓜園。中午時分，懶得回家，就地解決一餐吧。先撿來幾枝甘蔗稈，起火「爌」玉米，同時把裝有生米的竹筒一起放下去，烤竹筒飯吃。

運氣好的話，有時可以逮到一隻落單的鴨子，連毛帶內臟包上泥土，整隻下去「爌」。「爌」鴨子有一個秘絕，就是在燒紅的泥土面，覆蓋香蕉葉，如果葉片熟了，表示土裡的鴨子也能吃了。

運氣加上技術，就能享受一頓香噴噴的田園野餐，若能搭配幾片黃蘿蔔，風味更棒！

與牛共舞



鄉下孩子早晚要做的功課就是「放牛」，遇到放假的日子，可以把牛牽到溪邊，和牛一起下水。為恐家人責罵，衣褲乾脆脫光，泡水太久身上發冷的時候，爬到牛背上曬太陽，可不是限制級喲！

家人特准「與牛共舞」是家中有公牛閹割的時候，閹牛傷口經草木灰加麻油塗敷之後用白布包紮，必須泡水一星期消炎，還可以避免牛蠅叮擾。

靠水人家養的水牛比較肥壯，因為水牛喜歡泡水，有水，水牛活得很快樂。放牛的孩子更快樂，他們從牛角就能讀出牛的牛齡。當年那群與牛共舞的孩子們，有一位已經成為博士了。「放牛班」的孩子，只要努力，一樣出人頭地。

圖中的溪水其實是一條大水溝，地點在屏東縣竹田鄉，現在已經填土成為陸地了。



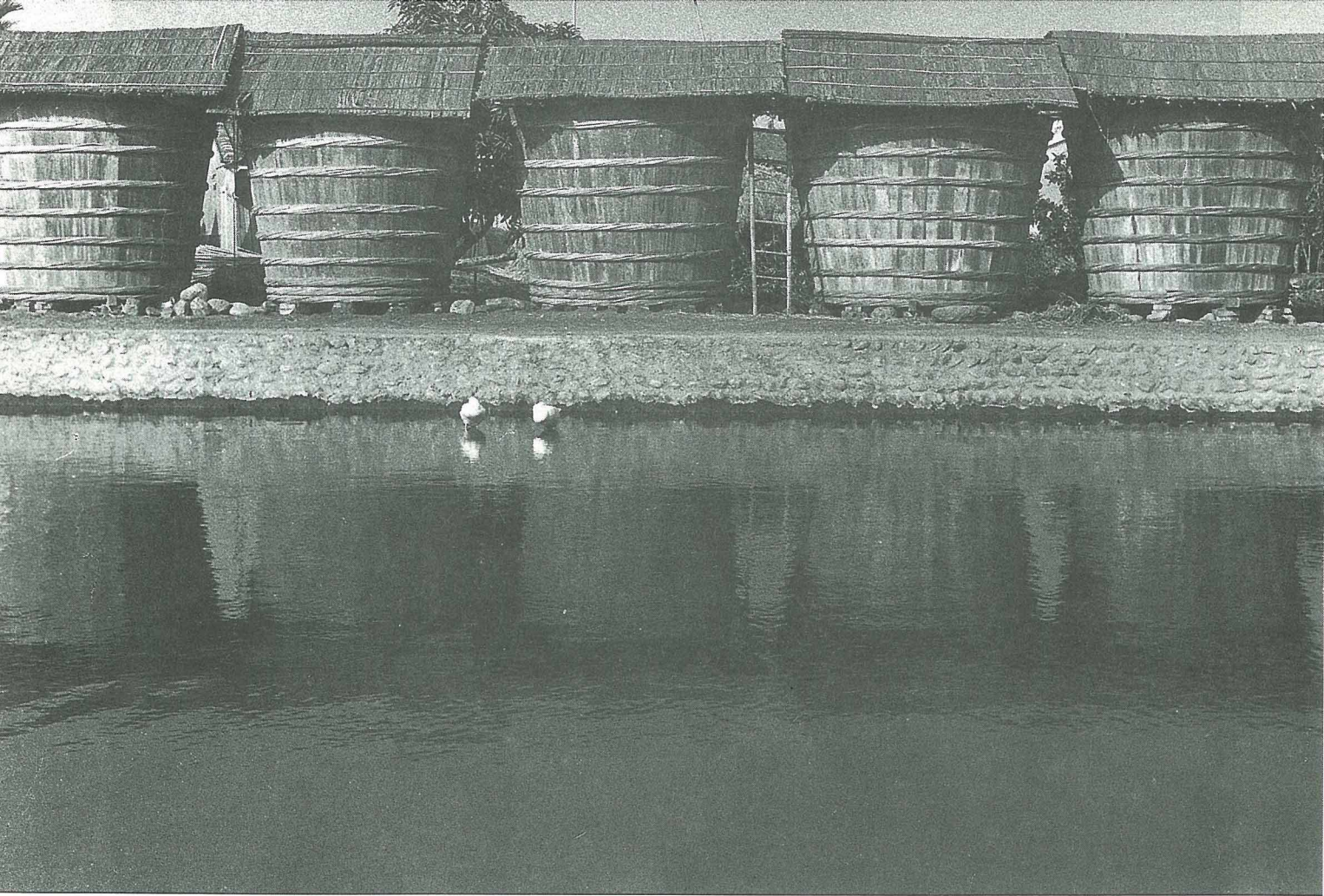
抓豬的 小販

迎著晨曦，騎著腳踏車，載大竹籠，今天要去抓小豬。

古早人養豬是家庭副業，一般養3~5頭，最多也不過十幾頭，買豬賣豬都要靠「豬販仔」作交流。

小豬價錢是以性別和出生齡來計算，大豬則以重量計價。

替大豬量體重至少要3個大男人。用麻繩先把腳綁起來，前腳一組，後腳一組，用粗棍從中間穿過，兩個人就這樣把豬扛起來，第3個人負責看秤子。這就是古早時代的「稱大豬」。



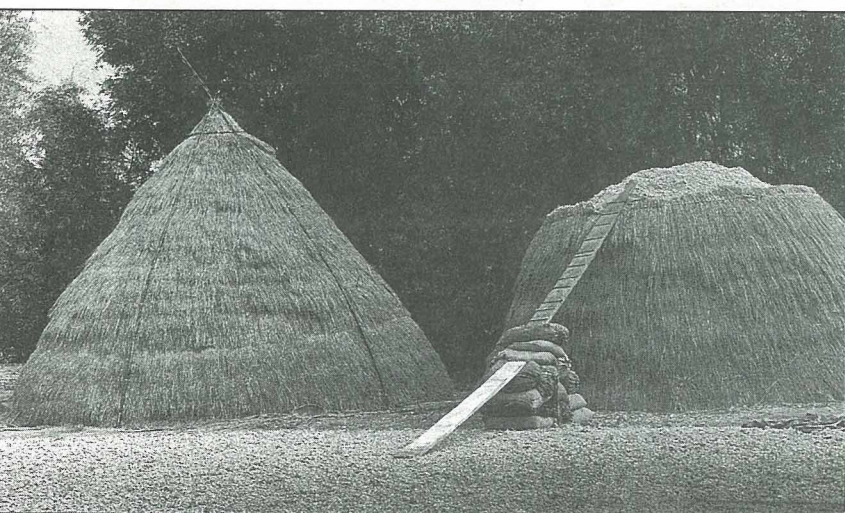
鹹菜桶

屏東縣做酸菜加工最多的地方是在潮州鎮，這張照片却是在海豐鄉拍的，因為劉安明要藉池塘之水表現木桶倒影之美。水中那兩隻白鵝讓畫面「活」了起來。

酸菜又稱鹹菜，是冬季盛產的芥菜加塩醃

製而成，是潮州鎮的地方特產，推廣最盛時期，一個小小村莊有數百個鹹菜桶排排站，十分壯觀。

鹹菜桶高7呎，寬丈餘，每桶可儲存8000台斤鹹菜。由於長年用塩，木桶不蛀不壞。



穀倉

這是農民精心設計出來的稻草穀倉，用來儲藏晒乾的番薯簽，可以防老鼠，也可以防雨，貯存期可長達一年半載。

圖右邊的穀倉還在「施工中」，可以見到冒出來的番薯簽，階梯則變成了構圖的焦點。