

「話仙 kiafm 罔寫」-3

Kiexnkhofng kəq həfciah ee juxnpviar (luxnpviar)

健康 Kəq 好呷 ee 潤餅

Ciah juxnpviar, lampo kab pakpo bəkangkhoarn

Lampo ti Zhengbeeng ciah juxnpviar. Juxnpviafkauq si lefnglefng'aq ciah.

Thotauxhw ma tiəqaix zhafm cinzøe thngg

Pakpo ti Bøefgee ciah juxnpviar. Yn khaq aix siøsiøf ee juxnpviafkauq,

Thotauxhw bəo itteng u zhafm thngg

Lampo paw ee zailiau khaq honghux.

U ienchiaang, lofbaq, kəlezhaix, angsiəbaq, nngxsəq, hongteatau tefngterng

Pakpo paw ee zailiau si iong toaxtvialar zuo kəlezhaix kab angzhaethaau

kəq zhafm angzaubaq kab he'ar zərħøea kauq

Nngxciorng juxnpviar lorng cyn həfciah.

Chid juxnpviafphøee ciaq si toa kanghw, su'iaux kenggiam kab kisut

Kazaix citmar lorng bøea øextiøh

健康 Kəq 好呷 ee 潤餅

吃潤餅，南部 kab 北部無同款。

南部在清明吃潤餅，潤餅捲是冷冷啊吃，

土豆麩 ma tiəqaix 參真多糖

北部在尾牙吃潤餅，Yn 卡愛 燒燒的潤餅捲，

土豆麩不一定有參糖。

南部包的材料卡豐富，

有煙腸、滷肉、高麗菜、紅燒肉、nngxsøq、皇帝豆 等等

北部包的材料是用大鼎煮高麗菜 kab 紅菜頭，

køq 參 紅糟肉 kab 蝦 Y zQrhea kauq

二種潤餅 lorng 真好食

拭潤餅皮才是大功夫，需要經驗和技術，

佳在即馬 lorng 買 øextiøh

Liexnsip (練習)

Jun (lun), juxnpviar (luxnpviar), juxnpviafkauq (luxnpviafkauq), kauq cidkauq

潤、潤餅、潤餅捲、捲一捲

aang, angzaw, angzaubaq, angzaw-bah'oaan

紅、紅糟、紅糟肉、紅糟肉圓

køf, kølee, kølezhaix, kølee-zhaekngr (kølee-zhaekauq)

高、高麗、高麗菜、高麗菜捲