

01 AI 阿姨有夠勢

林虹好

聽講這幾年有一个足勢的阿姨，真正是衝甲掠袂牢，佇咱的生活中嘛定定看會著伊，而且伊跤手猛醒、耐操好用，做代誌閣無啥會重耽，會使講家家戶戶攏捌伊，猶毋過你可能毋知影伊的名。這個轟動武林、驚動萬教的阿姨到底是啥人咧？

原來逐家攏叫伊『AI』，嘛有人叫伊「人工智慧」，主要就是予機器像人類全款，會有自我思考恰學習的能力。其實伊無性別，按呢是按怎我欲叫伊阿姨咧？因為頭先看著這兩字，感覺恰咱臺羅拼音的「阿姨」閣真相嚮，規氣就共叫做「AI 阿姨」，嘛呼應人工智慧親像人全款的感覺，想想咧閣不止仔心適。

人工智慧的意思聽著敢若真複雜，其實咱攏無發現，這個 AI 阿姨早就用無全款的形式佇咱的身軀邊出現矣，親像掃塗跤機器人，抑是隨咻隨應的手機仔語音助理，遮的攏是應用這個技術。以前有一支電視廣告講：「電腦嘛會揀塗豆喔！」就是咧講伊厲害的分辨能力，毋管是傷細粒子、歹看面的，若是拄著伊，全部攏會當共伊 giat-láu 揀奮斗，真正做甲比人類閣較頂真閣幼路！

最近閣較勢的是，這個 AI 阿姨連講臺灣台語嘛會通呢！

若是拄著外國人講英語，透過伊的翻譯，嘛會當共英語翻做臺灣台語，逐家就算語言袂通，若有伊的幫贊就任考不倒！

猶毋過 AI 其實已經存在幾若十冬矣，是按怎這幾冬逐家才愈來愈注重伊咧？這是因為伊的技術那來那進步，能力嘛愈來愈強。上好的例就是 2023 年，佇瑞士舉辦全球第一場的 AI 機器人記者會，有記者問機器人：「你敢有可能會造反？」彼个機器人竟然參人全款有表情恰情緒，馬上就對記者反白睚。雖然干焦是簡單一个眼神，毋過這嘛代表咱袂當無注重這個問題，若無是會林投葉拭尻川——去倒裂。

未來若是人工智慧愈來愈發展，雖罔咱的生活會加真利便，不而過這嘛代表伊會愈來愈巧，甚至有可能最後想欲取代人類。往過的電影嘛捌搬過這款劇情，這嘛是值得咱全人類去思考的問題。

02 予恁快樂，我就快樂矣

洪健勛

佇國校仔的時，我捌參加學校的布袋戲社團。布袋戲界有一个原則，嘛會使講流傳一句話，叫做「賣藝賣聲不賣面」，意思就是搬演布袋戲的人愛覷佇戲台仔的後壁，袂使予觀眾看著個的面，避免台跤的觀眾無認真咧看戲，攞咧注意演師的面容生做啥物款。我感覺窮真嘛是為著欲保護搬布袋戲的跤步手路，才袂予人共伊的工夫學去。

我加入社團差不多有兩冬矣，阮搬的戲有足濟種風格，有較悲傷的、較談諧的，猶有武俠戲，精彩的戲肉予觀眾看甲目睷毋甘瞞。啊若我上愛搬的，就是會當予觀眾笑甲反過的笑談齣，聽著台跤的觀眾笑哈哈，我的心內嘛會感覺真爽快。檢采我有這款予別人快樂，家己嘛會快樂的個性，所以也真慣勢佇人看袂著真面目的所在，弄甲予人真歡喜。

國中的時陣，學校嘛有誠相間的社團，就是「電音三太子」。駛入去三太子的尪仔了後，干焦會使靠尪仔的喙空看著外口，一巡喙空狹狹閣扁扁，成做我佻民眾唯一的連結。毋過個從到今毋捌共我注意過，干焦會去感受著三太子的活力，猶閣有囡仔人的健丟。

阮學校的三太子團體較捷去一寡暗會、某也所在欲開

幕，或者是運動會、頒獎典禮等等，較罕得去廟會抑是彼種迎鬧熱的所在。佻遮的民眾咧互動的時陣，定定會看著個彼種單純的笑容，無需要講話，干焦透過阮的動作佻個^{āi-sat-tshuh}，就通共快樂湊予個，這嘛是我快樂的來源。

敢是我生本就誠愛看著別人笑微微的面容，所以佇我參加遮的社團的時陣，一直攞是用「予別人歡喜」成做我的指標。雖罔遮的笑容攞是三太子的功勞，毋過若無我，尪仔干焦會當恬恬站佇遐，所以我濟少食著紅嘛是合情合理的啦！

原來予人歡喜，家己嘛會感受著這份情緒，就親像媽祖繞境的時，路邊分送食物的人，明明都無相捌，是按怎欲對我遮好，閣驚我會楞著。除了媽祖的力量以外，我相信是逐家善良的心予人引恁出來，予咱通繼續共快樂佻善良湊出去。

03 岡山市仔的芳味

黃金鷹

會記得細漢上期待的是歇暍日陪阿母去菜市仔買菜，因為阿母逐擺擺會順繼恁我去食市仔內各種無仝的點心。

菜市仔內的點心百百款，若講著岡山市仔，就袂當無講著頂港有名聲、下港上出名的「岡山羊肉」，我上愛食的就是當歸羊肉米粉。雖然細細碗，毋過氣味十足，中藥味的湯頭是芳貢貢，閣有摻一寡仔薑絲壓味。羊肉愛搵岡山的特產「甘味豆瓣醬」，食一喙就感受著幸福的滋味、咁一喙規個人就攞燒烙起來，食過的人攞嘛呵咾甲會觸舌。

熱天的時陣，上愛去食「金名記」的古早味豆花，冰冰、涼涼閣甜甜，佇燒熱的天氣，食落去就心涼脾土開！個的豆花簡單簡單，干焦摻一屑仔用烏糖炒過的糖膏爾爾，毋免濫紅豆、粉圓抑是塗豆仁，欲食著愛排隊等到有位通坐，因為個上啞人的所在，是綿綿綿閣有芳貢貢的豆仔味，予人食了會繼喙。若食煞，我猶會央阿母閣買一碗才來去轉，當做下晡時的點心。

厝裡若有人客來，抑是阿兄、阿姊欲食加菜的便當，阮會去舊市仔口的頭一擔——「堂伯仔」遐交關。個是咧賣粉腸、豬肝繭、肉羹恰麵料的。若講著個兜的粉腸、豬肝繭，毋但真材實料，氣味閣誠特別。每一塊切開的粉腸

內底攞看會著規角規角的精肉，軟軟、飴飴；豬肝繭內底毋但有豬肝，閣有切甲幼幼的豆仔薯恰蔥仔，是別位食無的，食過的人攞恰意甲比大頭拇喝讚！

對市場欲轉去厝的路裡，閣有一擔一定愛食的，彼就是「新源發」的烘麩。恁毋通看烘麩無點，雖罔伊看著仝款是兩塊俗麩缺醬料，毋過規臺灣行透透干焦遮才食會著神奇的口味。個醬料的口味毋是早頓店通常會出現的塗豆、草莓，是老頭家娘家已研發的「木瓜醬」，袂傷甜閣有保留木瓜的清芳。薄薄一沿木瓜醬恰一粒卵包，俗麩的外口片閣抹一沿 bá-tah，用烘爐烘甲淡薄仔臭焦臭焦，真正芳甲予人擋袂牢，想欲趕緊共咬一喙。

這寡岡山市仔的芳味是陪伴我成長的氣味，就算講我已經經歷過真濟酸甘苦澀，毋過個的芳味猶原佇遐共我支持，永遠袂變。