

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，會有自我思考俗學習的能力。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 揀畚斗，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俗情緒，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 是真的？抑是假的？

陳惠珠

咧欲過年矣，愈倚年節，菜市仔買物件的人就愈濟，真正是鬧猜猜。囡仔人愛綴路，阮綴阿母去菜市仔鬥鬧熱，順繼共阿母鬥揸菜。菜市仔人映人，滿四界攞是喝賣的聲，鬧熱滾滾。我緊共阿母拊牢牢，若無，拍毋見就慄揣矣。

菜擔、果子擔、雜貨仔擔……逐項都有，免驚買無。阮攞來到果子擔，阿母講欲買幾粒仔棗仔通好佇過年的時拜拜。頭家講伊的棗仔大粒闊甜物物，著愛配白滾水食。看伊講甲喙角專泡，袂輸摻糖全款遐爾仔甜，正經是家己褒較袂臭臊。逐家相挨相映下性命買，敢若驚會買無咧，落尾閣愛相爭結數。頭家無閒頤頤，那收錢那笑甲喙仔裂獅獅。阿母提一千箍予頭家找，提著找的錢，阮就緊映出去覓別擔、買別物。

買甲險險仔揸袂去，雖罔是寒天，毋過阮規身軀大粒汗、細粒汗，想欲較緊轉去厝裡小歇睏一下。無疑悟阿母雄雄喝一聲：「哪會按呢？」我緊走去看是發生啥物代誌。阿母手提一張五百箍的講：「這敢若是假的呢！」我緊共提過來斟酌看，毋知佗位怪怪，若像毋是真的。

阮隨上網去中央銀行的網站，查看按怎認紙票的真假。輕輕仔轉紙票的角度，倒另下仔的數字五百，本底是金色

會變做青色。沓沓仔轉覷，變色的安全線會有七彩光影的變化，頂頭會出現五百的字樣。用手指頭仔摸紙票倒另頂仔、倒另下仔恰正另下仔，會感覺五百的字嘍嘍。共紙票囡佇電火下跲，會當看著竹仔恰五百的水印。

用誠濟方法檢查，繩規晡了後，阮發覺這張五百箍的應該毋是假的。阿母足細膩看幾若改闊摸幾若擺，紙票有較皺一寡仔，不而過愈看是愈成真的，伊才穩心仔共彼張五百箍的囡入去皮包仔內底。

隔轉工阮母仔囡做陣出門，行到火車頭欲拆票的時陣，阿母心肝內小可仔膽膽，提彼張五百箍的欲予服務人員找，我目睷睷看，綴咧有淡薄仔驚驚。想袂到人連看都無斟酌看就共錢收去矣，閣隨找錢予阿母。諄！別人看彼張五百箍的真正常嘛，按呢阮到底是佇咧緊張啥？誠實是加煩惱的！

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，因為個上啗人的所在，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、豬肝蘭、肉羹俗爛料的。若講著個兜的粉腸、豬肝蘭，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、餂餂；豬肝蘭內底毋但有豬肝，閣有切甲幼幼的豆仔薯俗蔥仔，是別位食無的，食過的人攞俗意甲比大頭拇喝讚！

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」的烘飽。恁毋通看烘飽無點，雖罔伊看著仝款是兩塊俗飽餂醬料，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，俗飽的外口另閣抹一沿 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。