

# 一家之「煮」

李浩熏

育才國小·指導老師·歐柏均

世界上，有好幾名大廚，各各精專廚藝，挑選最珍貴稀有的食材，製成一道道精緻的料理。但是媽媽可就不一樣了，各種毫不起眼的食材，只要一經過她宛如魔法棒般的手，就能變成比大廚做的菜還美味的「家常菜」。

媽媽最拿手的料理是「炒飯」，各式蔬菜或海鮮，都能被加在炒飯中。大火一開，伴隨著鍋鏟的節

汁的水餃？或者是濃郁的咖哩飯？  
 學時，我的腦中都會浮現這個問題。  
 很有成就感。媽媽包的一點都不像，但還是令我  
 葫蘆。雖然成品歪七扭八，形狀和  
 翼翼的照著媽媽教我的方式依樣畫  
 ，重頭戲來了——捲春捲。我小心  
 機會，令我感到緊張又刺激。接著

像在玩疊疊樂，不時都有倒下來的好  
 春捲皮上。一層層的慢慢疊上，好  
 一。首先，我們把準備好的料放在  
 刻的，是如弟弟一起挑戰一包春捲  
 房體驗下廚的樂趣。令我印象最深  
 有時，我也會和媽媽一起在廚  
 物增添美麗的色彩。  
 等營養豐富的穀物，既健康又為食  
 為媽媽加了糙米、黑米、紅藜：  
 。我們家的炒飯總是五顏六色，因  
 熱鬧，陣陣的香味，令人垂涎三尺  
 華雨滋。加入了米飯後，舞臺更是  
 奏，食材在平底鍋上跳起了輕快的



#### 得獎言

■ 每一個字，都各自代表著不同的意義，不可或缺，就像拼圖一樣，拼成一幅美麗的畫。感謝媽咪細心的指導我，能被入選，真是令我非常的驚訝。我腦袋裡還有數不清的想法想跟大家分享，我已經迫不及待要參加明年的「玩字時代」了！

#### 審評語



林煥彰

■ 一家之主，有權利、地位高；一家之「煮」是辛勞，需要每個家人都能懂得感恩、體貼、珍惜。媽媽不是大廚，但她煮飯做菜，比大廚多一份感情；有媽媽的味道，讓家人感念。