

# 玩新北小玩字

國小組

由上而下，由右而左書寫

學校：三和國小

班級：四年一班

姓名：林育奴

指導老師：柯育吟

定  
要  
小  
心  
，  
否  
則  
它  
會  
把  
你  
燙  
得  
飛  
上  
天  
。  
再  
來  
是  
依

以  
河  
粉  
才  
會  
成  
為  
越  
南  
的  
美  
食  
之  
一  
。

只  
是  
越  
南  
做  
的  
河  
粉  
比  
其  
他  
國  
家  
做  
得  
還  
要  
美  
味  
，  
所

河  
粉  
，  
就  
只  
有  
越  
南  
了  
。  
「  
河  
粉  
的  
起  
源  
是  
在  
廣  
州  
，

在  
不  
少  
國  
家  
落  
地  
生  
根  
，  
不  
過  
能  
做  
出  
一  
番  
好  
味  
道  
的

南  
移  
民  
湧  
進  
世  
界  
各  
國  
，  
這  
種  
河  
粉  
一  
九  
七  
零  
年  
代  
後

念  
外  
婆  
做  
的  
「  
越  
南  
河  
粉  
」  
，  
媽  
媽  
說  
：「  
隨  
著  
大  
量  
越

天  
就  
由  
我  
來  
簡  
單  
的  
介  
紹  
一  
下  
越  
南  
美  
食  
吧  
！  
我  
最  
懷

大  
家  
都  
知  
道  
我  
今  
年  
暑  
假  
時  
去  
過  
越  
南  
，  
所  
以  
今

美  
味  
的  
越  
南  
河  
粉

各人喜好放入食材，口味比較重的人，可以吃牛肉河粉；而口味比較淡的人可以試試海鮮河粉。首先我選擇牛肉河粉作示範，先加入洋蔥、牛肉、魚露，再撒鹽和糖，最後加入蔬菜煮個二至三十分鐘，鮮美的湯頭就大功告成了。哇！香噴噴的味道撲鼻而來，看來美味的「越南河粉」快要完成了。當外婆端出河粉時，我早已垂涎三尺，那牛肉看起來鮮嫩軟爛，好像很好吃；而河粉則是像彩帶一樣又粗又滑。第一口我先喝看看湯，湯頭非常濃郁，這都是牛肉的功勞，再來我吃了河粉，那河粉又彈又Q，而牛肉則是又鮮又甜，這一碗牛肉河粉真是讓我回味無窮！

外婆看我吃得那麼開心，她內心不但很開心

也很感動。每次吃到外婆煮的「越南河粉」時就是我一回去越南的時候，雖然在臺灣常常吃到街上賣的「越南河粉」，但永遠比不上那外婆煮的，因為那河粉代表了家鄉的味道。我每三年回去越南一次，因此若要在見在外婆和外公，還有我那五個阿姨及兄弟姐妹們，則必須要再等三年。所以我將自己做過的事、學會的越南話、所有在越南的家人、吃過的東西，全都一字不漏的記錄下來。因為那小小的幾件事，幾個字，值得我永遠珍惜、守護！當然也包括我在越南上的這堂課「美味的越南河粉」。