



黃宇欣 同學

客語 · 散文 · 學生組

第三名

得獎作品

炒菜當生趣

得獎感言

感謝大家的支持和鼓勵。這個獎項對我意義非凡，我要感謝我的家人、朋友以及所有支持我的人。這次得獎讓我更有動力繼續努力，將來我會繼續努力追求更大的目標。再次感謝！

炒菜當生趣

學習係生命最好个延伸，互動係人生最甜个滿足。今年雖然摻以前共樣，無麼个特別，毋過係學著了做菜个技巧。阿姆先教係洗菜摻擇菜，係試著這係炒菜技術當中最難个部分，因為準備个時間最長，又愛看詳細，專心擇，實在當麻煩。一開始係毋想做菜，阿姆又硬愛教係，兩儕為著灶下个事情，長透相吵，係毋敢講安到冤家泌背或者相打泌背，阿姆總係阿姆，斯講當會應嘴，應到佢闕到脘滿肚飽，頭那毛強強會著火煙。早先係仰會恁惱炒菜呢？因為炒菜過程實在多工，就當毋想愛學，後來，佢自家反省，試著自家無耐心，毋應該應嘴。有一日，係摻阿姆會失禮，就開始慢慢學習。炒菜係一隻大學問，旨知切蔥仔會流目汁，第二擺係學精了，去拿泔水仔用个目鏡來戴。還有頭幾擺仔炒菜，毋曉得控制愛放幾多鹽摻雞仔粉，多測幾擺，就緊來緊曉得了。總講，炒菜个過程有洗菜、擇菜、控制火大細，配料个斟酌，加水个時機，用蓋仔焗幾久，全部都係學問，係認為最難个部分，就係洗菜摻擇菜，因為愛花盡多時間，有兜菜，比論講晒燥个菜頭絲，有當多沙仔，洗毋得淨。還愛學習炒恁多種菜，還愛記得先放麼个調料正會好食，企在灶下正經當熱，當晝頭灶下又無冷氣吹，實在會熱死，毋單淨無冷氣吹，還愛企等炒，做毋得坐。做廚師實在辛苦。係在灶下斯幾分鐘仔就汗流脈落了。

學習過程難免經驗一兜酸甜苦辣，學著就變做自家个智慧。係發現學炒菜个好處當多：

首先，第一隻好處就係毋驚肚屎枵：這對係來講係最大个好處，自家肚飢就做得自家煮東西來食，未來係講摻舖娘冤家，乜毋驚佢吊鑊嘛了，講笑个啦。

第二隻好處就係做得交朋友：摻自家最慶，最會炒个菜拿出來摻朋友共下食，大家互相交流分享個人炒菜个經驗，聯絡感情。

第三隻好處，係開始會注意安全，做事情會詳細考慮：因為，在學炒菜煮飯个過程中，分油噴過乜分燒水焗過，起過水漂，正知煮飯炒菜愛當細義，一步一步來。

第四隻好處，係知得愛來賢孝爺哀：摻阿姆共下煮飯炒菜，正知阿姆煮三餐个辛苦，佢毋識埋怨，係心肝當毋盼得。係做子女後輩个愛知感恩，食果子、拜樹頭。

第五隻好處，屋下人感情緊來緊好：從細到大試著阿姆煮飯分歸屋人食係應當个，這隻避暑，

本成逐日無閒在該搞手機仔，吃飽就碗放等分阿姆洗，共下煮以後，摺阿姆當多話好講，兩儕个距離緊來緊近。

第六隻好處，佢个目珠看東西無恁矇了：見擺手機仔搞好，臥起頭看就係一遍矇矇，愛等下一仔正會恢復正常。一段時間無搞手機仔後，發現目珠看東西毋會矇矇了。

最尾隻好處，佢會搨撿摺拚掃屋下：吃飽佢會去洗碗，看著地泥有飯糝，佢會拈起來，聽著垃圾車，會自動攪垃圾去追車仔。

炒菜有恁多好處，就愛來認真學習炒菜，佢乜希望做得炒出更加好食个菜來報答阿姆。記得在學習炒菜个過程，佢炒个菜長透毋係忒鹹就係忒甜，屋下人第一擺食著佢煮个菜全部在該搖頭，毋過，大家愛命還係加減吞，回想看著佢兜該下食菜个面色，實在當好笑，當承蒙屋下人提供意見，佢正有進步个機會。毋過，炒菜也有一隻大缺點，油煙可能會造成肺癌，愛做好保護正好。阿姆講洗鑊仔个時節，係講水沖下去該時，愛禁氣，係無，逐日吸該煙可能會得肺癌，實在得人驚，所以炒菜个時節，抽油煙機絕對愛記得開，無斯窗門愛記得打開來正好。

其實學幾擺有經驗了，正知炒菜一點仔都毋會難，一開始學个時節，做得先學做簡單个菜，比論講，番茄炒卵、炒蕪菜、卵湯、炒卵飯，恁樣就做得解決一餐了，係毋係當好啊。再來，教你煎魚仔，第一步愛等鑊焯燥正來放油，魚仔愛細義輕輕放，莫分油噴著。再過來，講一種儕儕聽過，毋過無一定會煮个菜——佛跳牆，用个材料有鮑魚、干貝、栗仔、雞肉、排骨酥、豬腳、筍干、烏卵、紅棗、蒜仁、豬肚、魚皮、細香菇，全部放共下，燉四、五隻點鐘，就好了，非常簡單哦。另外，愛學習个係，仰般選擇油，佢試著炒菜做得用欖仔油，係講焗个話做得用葵花油、地豆油、包粟油。

係講正經毋曉得這兜个話，無要緊，水滾好，麵放下去，放兜鹽、豆油、雞仔精粉、青菜、搵圓、油蔥仔，就有簡單个一餐了，比去外背食摺泡麵較好。總結來講希望大家做得自己煮抑係食營養个食物，無愛輒常食外食，可能會對身體毋好，還有炸物會導致長薯仔變多還會變肥，成下食一擺就好了，偲佢愛達到康健五蔬果，毋單淨做得保障健躁，還過擲相，希望佢做得達到康健五蔬果，就做得擲相，希望大家都做得啖著五蔬果啲！自家學曉煮飯炒菜，就毋使去外背買來食，較康健較衛生。為了想愛有康健个身體，還係自家煮飯炒菜較贏。

話又講轉來，學會煮麻辣鴨血、薑絲炒大腸、爌肉這兜家常菜以後，佢希望學習各種外國料理，比論講，義大利麵、皮薩、法國菜、韓國泡菜等等，所有中餐摺西餐都想愛來學習。講到

這，佢當好食螺獅粉，螺獅粉肚有米粉、酸筍、木耳、地豆、腐竹、黃花菜、青菜，還愛用大骨湯，正會好食。目前臺灣無人做，希望未來做得開一間點心店，專門賣螺獅粉，分母知螺獅粉個人來食看哪。

係講一開始可能沒本錢開店，佢打算先去大餐廳做廚師，做廚師斯無恁簡單哦，企在燒爐個灶下脣歸日，逐日聽著油煙機轟轟滾，又驚切菜切著手指，還愛曉創新，換新菜單來錫人客，薪水又無多，又驚分人客告，佢頭擺識想愛做廚師，結果，國中參加過技藝學程，接觸到餐飲，正知做廚師當係，就無想愛做廚師了。沒想著，這隻避暑逐日在灶下陪阿姆炒菜，發現著炒菜實在當生趣，又想愛做廚師了，佢炒一盤好食個料理，毋單淨會用好個材料去做，還會用心用情感來做出有幸福味道個料理。

另一方面，食菜乜愛知煮菜人個辛苦，假使食著毋係當好食，乜愛承蒙佢花時間摺愛心煮分佢俚兜食。屋下煮個菜大體毋係山珍海味，毋過，這用心煮飯炒菜個過程，就當分人感心了。想看哪，阿姆有身項十隻月正降佢，為了分佢讀書，煞猛做事賺錢，出門做事做到兩頭烏，轉屋下黏時愛煮食，還愛尋時間拚掃、洗衫，屋下事全部一手包。佢絕對愛認真來學習，開始發夢，未來個佢，企在灶下，心肝想等阿姆個話，聽等音樂，手肚擎等阿姆分佢個鑊鏟，摺萋萋個食材全落鑊，灶下全係菜味，想想等等，佢流下目汁，阿姆年紀老了，係時節來報答佢，換佢來照顧佢了。佢想愛大聲講：「承蒙你，佢最好個阿姆！你刻苦耐勞，毋識怨天怪地，恬恬奉獻，為這隻家付出恁多，佢愛做世界上最湛個廚師，炒出有名氣個菜，功成名就，衣錦還鄉，分你以佢為榮。」