**民國106年「線上徵文評比」高中職 4月份徵文題目**

**自訂(以一道料理為名)**

新竹高中　歐陽蘊萱老師

科園實中　吳佩玹老師

|  |
| --- |
| 　　剝除皮膜的烏魚子，取青翠而肥韌之蒜苗一根，斜切蘸酒少許，均勻塗抹於烏魚子的一面，在微弱的炭火或瓦斯爐上輪番烤之，使魚子呈軟轉熟，而酒與蒜苗的味道慢慢滲透其中，以去除腥氣。待魚子的表面微焦並起細泡，即可離火。這樣烤出來的烏魚子，外面稍焦有香氣，而中心將熟未全熟，鮮嫩味美，宜趁熱食之。　　較新鮮而烤得好的烏魚子切成薄片後，顔色有如上好的鹹鴨蛋蛋黃，紅中帶黃，中央將熱未熟部分，饒有油脂。將切成薄片的烏魚子依序整齊排列於白瓷碟中，更斜切蒜苗青翠部分點綴其間。橘紅與翠綠在素白的背景上相映成趣，十分醒目。　　烏魚子佐酒較諸下飯爲佳，以其鮮美而稍鹹，薄薄的片，一口酒，一口酒肴，風味絕佳；若配以青蒜苗，更收相得益彰之效；而若逢知己談興好，則實爲天下賞心樂事了。　　許多年以前一個暮春的黃昏，和平東路的家裏，有三兩朋友聚敘。忽而，遠從東京來的韓籍青年漢學者金文京亦來訪。金文京是更多年以前我遊學京都時認識的朋友，專研中國古典戲劇，我們隨興品茗，漫談一些文學藝術的話題。未幾，又忽而有人按門鈴。我出去開門，沒想到竟然是臺先生來了。他一進門就說：「你們家這裏桂花好香，一拐進衖堂就聞到了。」聲音宏亮，原先坐在客廳內的朋友都走出院子來相迎。　　臺先生是從溫州街步行到我家來的。他說：「今晚有個應酬在你家附近。沒事，就早點出來，到你們家坐坐；沒想到這裏已經高朋滿座啊！」　　於是，衆人再回到客廳，圍繞著臺先生，談興更濃。金文京一直仰慕臺先生，希望能拜訪他。詎料，臺先生竟自自然然出現了。有臺先生在座，話題當然會擴展到書法畫藝方面去。「有酒沒有？」臺先生在談興中忽然問我。有臺先生在座，自然也不能沒有酒興的。於是，我讓豫倫去選酒，自己則去冰箱翻找佐酒的菜肴。有一副烏魚子在那裏，遂即下廚依熟悉的方法烤製端出。　　「啊，烏魚子。這個好，這個好。」臺先生頗爲欣賞，大家的興致也愈高。以烏魚子和一碟花生米，就著威士忌酒，也不必敬酒，也無須顧忌，自自然然，各自喝著各自杯中的酒，直到臺先生想起約會的時間已到才離去，而我們原本沒有預設的聚敘也在薄暮之中結束。　　許多年以後，人事已非，有時偶爾會想起某些平淡的往事，禁不住心中充滿似甜蜜又感傷的滋味。那個暮春黃昏的景象，是時時令我緬懷的一景。（改寫自林文月〈烤烏魚子〉） |

　　林文月描寫烏魚子這道料理時，除了描述其烹飪手法，更不厭其詳地細繹記憶中一段因烏魚子而興致加乘的賞心樂事。文章中，烏魚子不僅是食物也是記憶的載體，請參考此種寫作筆法，以一道料理為名，書寫該道料理以及你記憶中的故事與感悟，文長800字為限。

**得獎名單**

**特優 洪宗軒　國立彰化高中 　　　　　　　　一年一班**

**特優　　張皓鈞 國立彰化高中 　　　　　　　　二年一班**

**優等 徐祥媚 新北市立海山高中 　　　　　　一年八班**

**優等 黃郁茜 臺北市立大同高中 　　　　　　三年五班**

**優等 林政言 國立彰化高中 　　　　　　　　一年十四班**

**佳作 周品婕 高雄市立文山高級中學 　　　　五年一班**

**佳作 鄭詠澤 臺中市立第二高級中學 　　　　二年三班**

**佳作　　陳芃宇 國立鳳山高級中學 　　　　　　二年四班**

**佳作　　潘妮 國立鳳山高級中學 　　　　　　二年四班**

**佳作 吳俊漳 臺北市立大安高工 　　　　　　訊二甲班**

===============================================================================

**總評**

這次的題目仿大考國寫題型，以閱讀材料的寫作手法觸動同學文思，使同學能把握寫作方向與主題，使書寫題材更為聚焦。故在寫作內容尚須包含一段因料理而起的記憶故事，以及細寫此一料理的烹飪手法，並抒發感悟。如此寫來，便能使作品富有層次，此中亦有真意在。這次同學的作品中有的感悟有餘，而描寫不足；有的描寫細膩，卻缺乏感受，使得文氣首尾不相應，皆是較為可惜之處，只好割愛。如今美食節目與飲食影劇當道，各式各樣的美食介紹層出不窮，然而飲食書寫難能可貴之處便在於如何透過細節刻畫出食物的「色、香、味」，而又不致流於浮誇。所幸這次同學作品皆能有所節制，將重點置於情感的表現與體悟，整體而言，這次來稿作品可見同學與指導老師書寫的用心，有幾篇更是令人讚賞，期待同學再接再厲。

**特優 洪宗軒　國立彰化高中 　　　　　　　　一年一班**

湖南臘肉

冰雪漫舞，臘冬覓情，外婆家的陽台飄溢陣陣臘肉香，誘喚我好飫的味蕾惦念這十六歲月的動心美食，迄今仍蘊蓄著這份內斂的心懷，淺嘗這道外公拿手的佳饌，來自湖南鄉地的越峽情品。

外公所製的臘肉，有別於市廛攤所，因為外公是道地的湖南人，經張羅端上桌的定是最道地的滋味。而對於這道湖南鄉的珍饈美饌，縱使製作過程繁瑣複雜，外公仍舊樂此不疲。每逢臘月，外公便會踏尋各市集精揀優質肉品，並帶回醃漬。醃漬前，外公一定會在肉品上塗抹自己獨家調配的辛香料，並將些許醬汁倒入甕罎裡，最後再放入肉品進行醃漬。而一醃，便是六天，且每天得更換不同的甕子，外公如此費時費工，無疑是渴盼能作出令人激賞的湖南臘肉。醃漬完把肉品拿出後，便是將其沾附的一些辛香料剝除和洗清部分多餘的醬汁，並進行晾曬。等到晾曬完後，即是最耗體力的煙燻階段了！

架起鐵桿，佈設好厚紙板，將一片片晾好的肉品掛上便開始煙燻。煙燻時火並不會太大，但煙卻是挺嗆人的。而我也曾因為在一旁協助搧風，不但被煙所嗆，更將一身弄得全是煙味。然而煙燻完後，細細品嘗著極具嚼勁又伴點胡椒味的臘肉時，剎那間，一切的艱辛全都煙消雲散！

不過，歲月不饒人，隨著時間流逝，八十好幾的外公身子逐漸衰弱，身體狀況欠佳的他，長久臥病在床。而外公似乎知道什麼快發生似的，便將自己的祕方交給外婆。很令人不捨的是，五年前，外公仍對抗不了病魔，安詳的離開人世了。為了讓外公獨特的湖南臘肉長伴於我們身旁，外婆決定靠著她的雙手，接續外公的臘肉傳統。而在不斷的摸索下，外公生前道地的湖南味臘肉，也藉外婆的巧手，順利地續隨我們身邊。往後每逢臘月，我們也會竭盡心力地製作外公生前最愛的湖南臘肉，動以懷情，滋味源源不絕，令我感恩。

又逢臘冬，外婆家的臘肉香依舊飄香，挑動著我的味蕾，這份真實的蘊藉，歷經歲月流轉，仍潺潺遊走在我的記憶深處。這來自湖南鄉地的正統臘肉，讓我品聞出生命況味，款款歲月，依然湧動著逝不去的臘肉香。（796字）

歐陽蘊萱老師　評語：

用字遣詞精煉，架構完整，修辭運用妥切。首段以外婆家的臘肉香帶出回憶，次段敘寫外公特製的湖南臘肉，透過道道繁瑣的過程，與多重感官的刻畫，將湖南臘肉細述地頗具畫面。接著轉折段落以外公逝世之前，將製作臘肉的秘方交給外婆，透過外婆傳遞其臘肉傳統，也接續了作者對外公的感念，最後以臘肉依舊飄香遞延味覺與記憶的糾葛，頗具餘韻。

**特優　　張皓鈞 國立彰化高中 　　　　　　　　二年一班**

無聲油蔥粿

小時候總是喜歡跟著媽媽開著車在街上亂晃亂逛，那種感覺有說不上來的溫暖。每一次閒晃，媽媽似乎都不在乎路旁看板上赭紅色的偌大菜價，更多時候，她銳利的雙眼是在用後照鏡觀察我，看我的眼神落在路邊哪個攤位，然後便會回過頭，溫柔地問我要不要買來嚐嚐。

每次出門的小確幸，有時是紅豆餅，有時則是冰淇淋，但讓我印象最深的，莫過於路旁這家油蔥粿小販。起初，眼神只是被它的排隊人龍吸了過去而買了一份來試試 ，怎知一試便成主顧。這攤位在戲院附近，沒有招牌，因此顧客大多是「好吃逗相報」而來的。小販常被團團人群淹沒，隱約才能看到販售的是一對老夫婦。整個攤位很單純，只賣油蔥粿這一個品項，沒有其餘雜聲，只有兩雙專注的眼神。

從人群外圍費了好一番功夫鑽進身子，便能望見老闆純熟地將米白色的油蔥粿切片，各個厚薄有致，都恰好是最有嚼勁的一公分厚度。放下油鍋的瞬間，便會讓整個攤販鬧得咯吱嘎響，而油蔥香也順勢引爆四竄，溢滿整條街道，不論是看完戲的觀眾，還是經過的車潮，都會不自主地歇下腳步，多看兩眼，或是多聞兩下也好，那種難以抗拒的氣味，總是揪著人們的心，下意識地掏出口袋裡銅板。金黃微焦的油蔥粿起鍋後，淋上老闆特製的獨門醬料，甜甜鹹鹹，滋味甚好，若是再添些蒜泥提味，那種戲劇性的張力更會在嘴中璀璨迸發開來。

但老闆夫婦總是那樣安靜，那樣緊盯著手下的油蔥粿，還有每個顧客的手。就連整個攤位也都是那麼安靜。沒有招呼聲，沒有叫賣聲，連基本的問候聲也都沒有。但似乎沒有人在乎，一切都安靜得很自然。若不是位在市區的熱鬧路段，我想這攤位永遠都是無聲的。

而客人也都能配合的很安靜。所有打聽過的人都瞭解，比手畫腳是這個攤位的語言，有時搭配上一些唇語，老闆夫婦便會明白，簡單用眼神示意，便繼續快手烹調。整個攤位只剩油蔥和油親密接吻的炸裂聲，雖然安靜無聲，卻不會讓人覺得難耐，反倒對這油蔥粿有更深的期待，還滲有涓滴感動。在地人從小吃到大的銅板美食，安靜而有魅力，簡單而有生命力。

無聲的力量，卻還是抵不過無情。某次經過時，正逢老闆熄火準備收攤。記得那是我第一次看到沒有人群圍在攤位的時候，燈火漸漸暗淡，最後消逝在灰黑人群之中。然而，這也是最後一次了。

時代的巨輪輾壓過戲院前的那條道路，往昔的風華雖仍能在幾幢建築上約略看出痕跡，卻都早已物是人非。附近的老字號黑白切、控肉飯，不知是不是配合都市更新的腳步，一家家都接連沉默。終究是輪到它了。某天補習回家，猛然瞧見油蔥粿店前面固定的排隊人潮都不見了，沒有任何告示牌，顯然不是喬遷這麼單純的事。約莫一坪大的空地悄悄躺在路旁，油蔥粿店好像真的要從此安靜了。（1067字）

吳佩玹老師　評語：

　　作者在題目命名上與眾不同，「油蔥粿」為一道菜名，而作者竟加上「無聲」形容之，使之產生擬人化的趣味。另一趣味在於文章中第三段寫「油蔥粿」下鍋之際，「便會讓整個攤販鬧得咯吱嘎響」；第四、五段則寫攤位安靜的力量，因而無聲；最後兩段則言為時代所汰換的攤位，空缺的空間顯得無聲。由動寫到靜，以動襯靜，動、靜之間的安排頗見巧思。

**優等 徐祥媚 新北市立海山高中 　　　　　　一年八班**

臺鐵便當

隨著一湧而進的人群倉促上車，我蜷縮在末節車廂的一角，細心護持著便當的熱度。

臺鐵便當躺臥在我的百褶裙上，我順勢利用車廂內集體的煩躁為便當增溫。雖薄弱的馨香摻和了與我摩肩接踵者的汗水味，卻是氣力已被壓榨殆盡的我唯一的慰藉。揣想著便當的配色並揭開謎底，緩緩的揭開一道縫，不出我所料，是數年來未曾更變的大地色系，一片褐色的死寂中因著花椰菜而添了些微的青翠。

急促的啃食之餘，欣賞窗外移動的風景可以解憂。極喜愛捕捉光影俱足的畫面聊且彌補便當配色之枯燥，有時亦凝眸觀察與我對坐之人：若他亦呵護著餐盒，便得以合理推斷其身份是學生；若他進食之際猶手不釋卷，可以猜想其個性積極進取——他與我便不只是車軌上的同道人，更懷持相近的堅忍意志。

遙想篳路藍縷的年代，物資匱乏，青年伴隨著高揚的汽笛隻身遠赴臺北，便當中的粒粒米飯皆受思鄉淚灌溉。如今的我們是未拂曉便動身、日落方返家的學子，在晨曦中和生我、養我的衛星城市告別，隱沒在育我的臺北都會的車喧人囂中。對我們而言，臺鐵便當數十年不變的黏膩足以作為象徵性的寄託：它是對知識之充實與視野之拓展的追求，為資源遷徙者皆與之生發共鳴。今日之青年的臺鐵便當少了淚水的鹹，多了幾分生自無奈的沉悶乏味，而我自勉：他日回首，奮鬥的記憶最為甘醇。

小巧的臺鐵便當為懷舊而設計，其分量僅能權且充饑，如同我們所處的衛星城市所供應的教育資源勉強使我們溫飽，若在免於饑饉之外有所要求，如：規劃完善的升學配套措施、設備齊全的學習環境等，實在過分苛刻。我們遂拾起行囊奔赴臺北，以學術競技爭食預算之餅。一日的勞碌止息後，我們以臺鐵便當為靈糧，力圖振作。二十餘年前經濟盛況的引領者們曾投注了青春於一盒盒的臺鐵便當中，我又豈能耽溺在自憐與怨尤裡？

日薄崦嵫之際，我下車。那注視我的背影隱去的對坐人必在夜幕降臨處下車吧？他是否會撿拾我遺落的感悟？願那鐵路便當猶保有餘溫，使我們皆不至於在奔波來往間心灰意冷。（791字）

歐陽蘊萱老師　評語：

　　用字遣詞精煉成熟，藉由台鐵便當延伸之象徵情意，敘寫深刻，思維有深度。多重感官的敘寫，諸如：透過煩躁為便當增溫、以褐色和和青翠的花椰菜映襯……。還有細膩的觀察力，如：審視對坐之人的差異。情理交融之餘，搭配頗有餘韻之收尾，可謂上乘之作。然就烹飪手法之書寫，則較為不足，與題目「參考此種寫作筆法」之要求，有所背離，殊為可惜。

**優等 黃郁茜 臺北市立大同高中 　　　　　　三年五班**

糖醋魚

每當小年夜時，媽媽總是端出一桌拿手好菜，但我的目光往往只停留在「糖醋魚」上，平凡的一道菜卻能讓人從中嚐出不平凡的滋味，這就是它獨特的魅力，而這道年菜背後的故事則是我和爺爺之間的小秘密。

肥美的吳郭魚裹上一層薄薄的的太白粉後放進油鍋，滋滋的油炸聲宛如鞭炮聲響徹整間廚房，奏出年節歡樂的氛圍。起鍋後再淋上由蔥、蒜、醬油調配而成的醬料就大功告成了。一上桌就能聞到撲鼻而來的濃郁醋香味，金黃酥脆的外皮令人垂涎三尺，軟嫩腴白的魚肉一送入口中立刻化開，與酸酸甜甜的醬料搭配在一起，真是人間美味。糖醋魚不只象徵著年年有餘，也讓我嚐到人生的滋味。

猶記兩年前吃完年夜飯後，我和爺爺一起坐在門庭前聊天。平時鮮少流露情感的他，或許是被糖醋魚的酸甜滋味所觸發，竟緩緩道出心中的感慨，老朋友們逐一凋零，以往喧囂的三合院，現在卻空無一人，讓他感受到人生無常。年少時的各種煎熬就如同糖醋魚刺激味蕾的酸，每天都頂著烈陽辛勤的工作，賺取微薄的薪水，即使受到任何委屈也只能默默吞下肚。而回甘的甜味則是他現在每天和孫子們說笑，過著三代同堂的幸福日子。

仰望著星空，我心中亦有些許相同的感觸，雖然我還年少，但是有時候也必須割捨情感或是心愛的物品，心中宛如打翻醋罈子，酸的發苦；當生活中出現小確幸或幸福敲門時，嘴角又不自覺地上揚，心則是被棉花糖圍繞的感覺。如此說來，人生不就是由酸與甜交織而成嗎?

看著爺爺起身回房的背影，我不禁想起這段回憶，爺爺的身旁依然洋溢著幸福，卻添了幾分愁，我想是那糖醋魚的酸迴盪在他心中，勾起往事，揮之不去的緣故。人生有如流星般稍縱即逝，但是我們仍要活得燦爛，熱愛生命，即便是艱辛的日子最後也會變成甜的。爺爺老了，我還年少，但那糖醋魚的酸甜，是我和爺爺一樣樂於品嚐的人生滋味。（727字）

吳佩玹老師　評語：

　　我喜歡這篇的作者將「酸」這一味覺做各式變化與利用，並與人生況味結合，故文中有年少時期的「辛酸」，割捨心愛的「酸苦」，亦有回甘後的「酸甜」滋味，一道「糖醋魚」竟帶出爺爺的人生體悟，亦是爺孫倆的回憶。只是作者若可多著墨爺爺的故事，將使文章情感更為深刻。

**優等 林政言 國立彰化高中 　　　　　　　　一年十四班**

長年菜

「長年菜是經過一天一夜熬煮而成，才能有它特別的風味……」媽媽慢條斯理地解釋長年菜，我看著眼前似稀鬆平常的團圓菜，有著令人不起眼的綠，又沒有撲鼻的油爆香，不過是又苦又韌的菜色，苦得難以下嚥，只能麻痺味蕾勉強將它吞下肚，令我不解，媽媽何必在意這麼多細節？只要能吃飽的菜餚就是好菜餚。

年復一年，媽媽不厭其煩地掌廚，為了能將精神傳達下去，對長年菜總是多加用心，她說，吃長年菜可以長命百歲，生命就像長韌的長年菜一樣，長長久久。我也吃習慣這道菜、這番話，也慢慢地品嚐其中的風味，不再是一味地排拒在千里之外。
　　長年菜扮演著極為重要的角色，它不僅可以增添團圓菜不具有的苦澀味，還能調和大魚大肉的油膩感，讓用餐者沒有顧忌一口接著一口，不知覺地將一大盤團圓菜吃下肚。在嚐盡山珍海味之餘，不妨細細咀嚼長年菜，起初略微苦澀，將它慢慢嚥下，味蕾便會產生一種回甘的感受，就像歷經滿滿的苦悶，最終也能苦盡甘來，迎向更美好的未來。
　　我已經將長年菜吃出心得，卻總覺得還沒完全了解它，究竟是哪個環節沒有做出來？於是我決定向媽媽學習烹飪這道菜。
　　這次過年做年夜菜時，我在旁邊學習處理長年菜，媽媽用她所知道的跟我述說繁雜的步驟，備料、熬湯、放菜，她耐心的告訴我每一項要點，不敷衍帶過，經過兩小時漫長等待，終於能品嚐經過自己手中的成品。

當所有美食擺滿每個空隙，燈光照射在餐桌上，我看向媽媽那滿足的笑容，她斑白的掌紋、明顯的皺紋、日漸增多的白髮一一映入眼簾，那是長久以來不斷打拼的痕跡，曾經被我視為平常的菜色講解，此刻再次聽到媽媽提起，一股感傷湧上心頭，我默默吃下眼前這道長年菜，好苦，苦得難以下嚥。（674字）

吳佩玹老師　評語：

　　作者重新檢視「長年菜」在團圓菜色中的位置，帶出「長年菜」的重要意義與價值，並利用「長年菜」與過年的特殊連結，書寫時間流逝，對母親年華不再的感傷，這一安排別出心裁。

　　母親處理長年菜的細節可再進一步描寫，如何備料？如何去除長年菜的苦味？這些細節若可補充將更見母親對家人的愛心。

**佳作 周品婕 高雄市立文山高級中學 　　　　五年一班**

滷肉

在漆黑到望不見底的滷汁中，放入一塊塊透著粉紅色的三層肉和油黃色的豆干，細火慢煲。帶滷汁冒出細泡，香氣便隨之散發。這是奶奶的滷肉，就和奶奶本人一樣是質樸而家常的一道料理。

滷肉並不是什麼困難而華麗的菜色，但每一戶人家的滷肉卻各有獨自的一番風味。而奶奶的滷肉雖看起來簡單，裡頭可是有大大的學問。要煮出一鍋香氣宜人的，潤而不膩的滷肉，最重要的靈魂角色便是滷包了。記得每個決定滷肉的晚上，奶奶會上中藥行購買甘草、八角、桂子⋯⋯等等香氣四溢的中藥材，再用孔洞細小的紗網將其綁好放置在用心調製的滷汁中，慢慢熬煮。約莫兩個時辰，整個房子便充斥著中藥的甘醇和醬油的馥郁。此時的醬油便不再只是如檀木那般黑，而是和晶瑩剔透的琥珀一樣，略成暗黃色。這是便可加入肉和豆干等食材，慢慢的使他們隨時間而慢慢燜煨入味。

奶奶曾對我說；一鍋美味的滷肉成敗在於火候。文火燉煮為上，中火煨為中，大火沸煮為下。而這些皆出於耐心和細心。多年以後的我在面對瓶頸時，時不時的會想起奶奶的這番話。就和奶奶烹飪滷肉時的心一樣，火用得小，自然就煮得久；而學問做得精，自然學習的時間就長。當好不容易可以將一鍋滷肉端上桌時，其穩重如磐石的姿態更是值得學習。在所有的菜色全奮力展現自我時，有著滿腹哲學的滷肉卻成績沈靜而不喧雜。只待一個能摒棄他黑壓壓外表成見的，翻開攪動，並發現他的內蘊。這和待人處事的道理又有何不同呢？真正有才德賢能者，是不會過於誇耀自己，也不期望能被所有人認同的。當夾起一塊軟嫩飽滿、泛著油光的滷肉，你會不禁讚嘆他那入口即化，瘦而不柴，肥而不膩的口感。在時間的淬鍊下，瀝掉中藥的苦澀，肉質的油膩。取而代之的，便是那一鍋集所有精華的滷汁。淋一匙油亮的滷汁在晶瑩剔透的白米飯上，滷香隨著熱騰騰的米飯蒸氣，鑽進飯桌上每一個人的鼻孔，挑逗著味覺最深處的渴望。這便是奶奶的滷肉中，最無法抵擋的魅力。

滷肉在我的記憶中，代表著奶奶的溫暖。單純的只是想為了親愛的家人煮一道料理的心，那是一份最真摯的親情。奶奶用料理教會了我和家人間如何調理情感，就和她的滷肉一樣：時間越長，卻不會褪去光華，只有更加入味、更深醇。（875字）

吳佩玹老師　評語：

　　本文以燉煮滷肉的過程為經，將滷肉的食材、步驟娓娓道來，詳實的文字與此道料理搭配得宜，能令人感受到燜煨入味的真功夫。第三段以「文火燉煮為上，中火煨為中，大火沸煮為下。」這一至理討論學習工夫，頗諳〈第九味〉的飲食哲理。

**佳作 鄭詠澤 臺中市立第二高級中學 　　　　二年三班**

金門廣東粥

是否有一種味道，能喚起人們對過往日子的記憶，使人想起曾經擁有過那段日子？對我而言，那埋藏在我意念中的滋味，是一碗再平凡不過的清粥。

兒時過節回老家金門是件令人興奮的事，相較於平時千篇一律的生活作息，那裡簡直是我們孩子們心中的綠洲，充斥著各樣新鮮事物，特別是在祖母家過夜後的早晨更讓我刻骨銘心，總有期待已久的美味早餐等著我們，那與我們平常所熟悉的西式早點截然不同，而是最道地又極富風味的金門廣東粥，使他傲視群倫的是他米粒的呈現，從外觀上放眼望去幾乎看不到任何完整的米粒，一旦仔細去品嘗便會發覺該有的米飯毫不缺少，而是已歷經漫長燉煮將其與湯汁交織共舞，達到接近米湯特殊的半融合狀態，幾顆富嚼勁的魚肉丸、新鮮豬肝和別具特色的片狀肉羹激盪下，配合柔嫩蛋花與青蔥香氣微妙襯托，就此成就了這簡單卻經典的料理，一口嚥下去，在舌尖上入口即化的口感彷彿置身於仙境，整身疲憊瞬間被湯頭所稀釋。此時搭配幾根炸到金黃酥脆的油條，說是無懈可擊的絕配一點也不為過。

那碗單純的清粥來源卻不簡單，一間坐落在小鎮市集的老街上，祖母總是會在清晨散步時提著一個自備小鋼鍋到幾十里外的老店面報到，等到我們幾個孩子睡到雞都叫完起床時，那香噴噴的廣東粥已擺在桌上等待滿足我們的味蕾。而祖母有一項執著，她從不使用任何多餘的外帶用具盛裝，對他來說，那純樸的小鋼鍋才是最能與清粥匹配的。於是這份味道就此遺留在我兒時記憶裡，但如今祖父母離世後，做子孫的我們鮮少回去，以前隨手可得的平凡美食，至今為時間與地緣阻卻下顯得珍貴許多，當年吃得津津有味的我們視其理所當然，對比今日可遇不可求的心境，不禁使人懷念起充滿那味道的時光。

近日，再次造訪那懷舊的老市集，眼前多了數間掛著金們廣東粥招牌的店面，當年最原始的那間依然持續營運，走進店內重新回味那味道，腦海中浮現的是祖母對晚輩的關愛，那一口簡單樸實的清粥與十年前舊鋼鍋中的味道雖然一致，卻又帶給人格外不同的感受。（799字）

吳佩玹老師　評語：

清粥看似平凡無奇，但在作者筆下卻因盛裝的容器而有了生添光彩，讀畢竟讓人為小鋼鍋印象深刻。此外，全文結構分明，文句流暢，唯一可惜之處是文中未對「金門」廣東粥的道地風味有更多詮釋，若可彰顯此地理情懷更佳。

**佳作　　陳芃宇 國立鳳山高級中學 　　　　　　二年四班**

湯包

蒸龍打開，白煙倏地衝竄而出，猛捲而上，強勢地把麵粉和肉汁的香味灌進我們一桌子人的鼻腔。爸爸拿著蒸籠蓋，身上的白衣有些油漬，看來以色香味洗禮許久，頭頂帶著整齊的白帽，看不見的頭髮想必已是汗涔涔，他看著我，期盼著我手上那雙筷子夾向那一籠湯包。親戚們高談闊論著，肥頭油臉的，咧著嘴爭相稱讚爸爸的手藝，而他只是靜靜的看著我的筷子，盼著它伸向那些湯包。然後在餐廳經理的暗示下默默走回廚房。

夾在筷子上的湯包一個滑溜掉進湯匙，湯包頂上的摺皺精緻的沒什麼存在感，不到一刻鐘便進了客人嘴裡，不知道爸爸手腕上的痠痛貼布和那些小摺皺有沒有關係?湯包蘸了烏醋醬油、夾一小撮生薑進了我的嘴裡。外皮很快就化開了，流出熬了三天的湯汁，濃而不稠，反倒有一種一唱三歎的渺遠清香，咬下內餡，肉末的顆粒感好像能讓湯汁更加濃郁地迷惘在肉縫裡繞不出去。這顆吃完了，又不自覺的夾了下一顆。一籠籠的，桌子上不一會兒就堆了許多空蒸籠。我沒看到，但爸爸的嘴角一定上揚在沾滿汗水的臉頰。

曾經進過廚房，雕籮蔔的師傅雕著兔子、炒食材的學徒忙碌在火舌上、大廚坐在一旁喝斥著……繞過一干忙裡忙外的夥計，在廚房最燠熱的角落，爸爸甩著麵皮，把肉挖成一團團輕擱在麵皮上，熟練地往手心轉幾圈包起來，拋到蒸籠裡。一切靈敏得像是在空中完成的一般。那個麵粉和蒸氣囂張肆虐的空間，一個舞者曼妙再屬於他的世界。

他工作的餐廳，上班晚，我早上上學了他還在睡，我晚上睡覺了他還沒回家。偶爾，我還輾轉裝睡時會聞到一股油煙味和拉被子的手。有一次，他休假我剛好也放假，他開車載我。路上，他興致勃勃地說著如何讓湯汁燉得晶瑩剔透，燉到能像果凍一樣切丁到肉末裡，如何甩麵皮、如何拿捏餡料多寡……車外下起了雨。看著方向盤上他的手，許多燙傷的疤痕。「我不喜歡湯包。」我說，打斷了他滔滔的句子。他的嘴巴囁嚅了一下，似乎想說什麼，但終究是沉默了。停紅燈的時候，車窗上的霧氣好像剛打開的蒸籠，熱氣蒸騰的模樣。（801字）

歐陽蘊萱老師　評語：

　　先以父親打開蒸籠蓋迎面而來的白煙，刺激嗅覺，再由夾著湯包時，觀看其細膩的皺褶，巧妙與父親酸痛貼布相呼應，繼以細膩的味覺敘述，帶出父親製作湯包過程的苦心，最後從兒子口中提出「我不喜歡湯包」，為全文父子平淡親情中，添加淡淡哀愁的原料。

**佳作　　潘妮 國立鳳山高級中學 　　　　　　二年四班**

蒜泥白肉

冉冉白煙圍繞著電鍋，引出濃郁的肉香縈繞鼻尖。取一隔熱手套，輕輕提取蒸盤，看著軟嫩的三層肉於盤中極具彈性的搖晃，我彷彿能感受到心中的一根弦，正隨這那白嫩的肉震動著。將肉體緩緩劃開，更加濃厚的氣味毫不留情地襲向我，似如要將那心弦繃至極致，使我幾乎快抵擋不了那美食的誘惑。咬著牙壓下心中的慾望，抬手將白肉至於桌上，再以小火熬些蒜泥沾料，一道十足誘人的美食總算是大功告成。

拾箸夾上一塊肉，意口咬下，那鮮甜彈牙的口感有如跳著恰恰一般，在唇齒間跳躍、旋轉。肥而不膩的油花與鹹甜交雜的醬汁，交織出動人的樂章，整口吞下，我好比淋浴在一場極其精采動人的舞曲演奏中，久久無法自拔，耽迷於那驚人的和諧與鮮明的節奏。這道滋味，是我憶想起母親的手藝時，首先騰躍於腦海中的味道，想起他，就好比憶起了母親，也好比憶起了某些快樂而溫暖的，屬於家庭的回憶。

其實這道料理並不是我的最愛，而是我哥哥的。本身不嗜辣，應該說吃不了辣的我，「蒜泥」白肉的滋味我無法品嘗的完全。但每當看著哥哥吃的津津有味時，我總會好奇地問：「蒜泥白肉到底是甚麼味道？」他便會一一分析給我聽，讓我能在腦海中組合出屬於它的完整。當餐桌上出現他的身影時，往往代表著有好事發生，慢慢地，它變成為了「美好」的滋味，這般印象一直留到了我國一那年。

那年，哥哥升上了大學，離了家。蒜泥白肉自此成為了哥哥難得返家時，餐桌上的滋味。當他愈來愈少返家，有了屬於他自己的生活圈，他的出現機會亦愈來愈少，少到他的滋味，已快成為了一種苦澀。雖早已知他總有一天會離開家鄉，遠走他鄉，如今的現況是早已訂下的結局，然而偶顧家中，少了一個挺拔的身影，少了一個總使我追隨的目標，心裡的那盤蒜泥白肉，漸漸多了少些苦味，不知是誰悄悄切了幾片苦瓜，撒入其中。

最近在網路上瞧見哥哥的消息，道著他對家中曾經的那些不滿，以及對人生的迷茫，對於家中的美好印象僅存於一盤盤象徵「美好」的蒜泥白肉，我聽見那以為的美好，被碎成一片片的聲響。過去以為的快樂，成為了表面上的虛假；曾以為的開心，孰為假，又有孰為真？

我看著眼前的那一盤蒜泥白肉，夾起一片，沒入唇齒之間。忽然間，我竟想不起他真正的滋味。

蒜泥白肉，到底是甚麼味道？（900字）

歐陽蘊萱老師　評語：

　　在蒜泥白肉的視覺經營方面頗具巧思，繼以味覺與譬喻交織的手法，帶出蒜泥白肉的滋味，從母親的手藝串聯家庭的記憶。然轉入和哥哥之間的牽掛卻稍嫌突兀，過渡宜再自然。不過通篇整體而言，用字遣詞仍有自然流暢的中上能力，且修辭運用得體，架構平穩。

**佳作 吳俊漳 臺北市立大安高工 　　　　　　訊二甲**

草仔粿

那閃耀的翠是大地賜與鼠麴草的菁華。油亮的皮用指尖輕碰，彈陷於柔軟之中。撥開一小個缺口，淡淡鼠麴草清香撲鼻，散發出田野間的氣息。鹹芋頭與蘿蔔絲沿著剔透的外皮緩緩落下，如夕陽斜下的農舍。配幾顆破布子大口咬下，特別過癮，我獨愛這種吃法，懷念的味道，總帶我回到……。

喀、鉲，牆上那古老的鐘一連響了八聲，我等著妳回來。陰沉的穹、凜冽的風，綿綿細雨道盡不成雪的憂。平安夜，獨自坐在床上凝望電視，聖夜的鐘聲與教堂的燈火照亮了天際的彼方。但純白的病房裡，連隻聖誕襪都尋不著影，闃寂的只剩點滴落下的聲音。雨聲漸漸嘈雜，耳邊響起了敲門聲，妳走進門，手上提著一袋淋濕的草仔粿。時間的齒輪悄悄運轉。

「來，這是鹹芋仔的！」我順手接過，小心翼翼地捧在手中，失去溫度的雙手再次獲得了溫暖。妳拿起了一個蘿蔔絲的，把我的點滴架移到一旁，坐在床上跟我一起欣賞豬哥亮的節目，那是妳最愛的節目。夜色凜然，雨驟風馳，齒輪轉動，鐘聲十響。我一口口吃著草仔粿，粿越來越小，心越來越暖。

四年後，醫院樓下草仔粿攤販依然。我再次踏入這熟悉的房間，手上提的，是那夜寒冬妳給予的溫暖。「阿嬤，欲食蘿蔔絲還是芋仔的?」我站在床邊對妳輕說，就像那晚。我等了好久，妳始終沒有回答。我拿起了一個鹹芋仔的坐在床邊吃了起來，我知道妳聽的見，只要我繼續等，等到妳睡醒，妳一定會拿起蘿蔔絲的。「阿嬤，這些笨重的儀器和呼吸罩得快點拿掉，不然怎麼吃草仔粿?」窗外的雨、古老的鐘，滴答滴答，我總是等著妳回來。

「阿嬤，我來了！ 看看我帶了什麼?」我打開塑膠袋，拿起一個蘿蔔絲的放在阿嬤牌位前，自己也拿了一個吃。阿嬤開心地拿起粿，坐在我旁邊，靜靜地陪著我。「阿嬤，你食飽未？」我從口袋拿出兩枚硬幣，鏘的一聲擲在地磚上，一正一反――那是吃飽的意思。撿起硬幣，我將一個個冰冷的草仔粿收進紅白塑膠袋中。「明年見了！」喀鉲，時間的齒輪一如往常。我和草仔粿ㄧ起在時間的盡頭前――等妳。（794字）

歐陽蘊萱老師　評語：

　　段以視覺、觸覺、嗅覺多重感官的書寫，帶出自己和奶奶的共同回憶，先是自己生病時，奶奶帶著草仔粿探視陪伴，再藉由時間遞移，轉入奶奶生病時，自己帶著草仔粿到病房前，最後又以草仔粿帶出奶奶的忌日。全文在味覺的刻畫中，不時穿插著時鐘的滴答聲，頗有巧思。