

分享工作坊暨頒獎典禮

國小 1 ~ 3 年級

阿公的味道

作者 / 林宇恆

指導者 / 曾綉絹老師

學校 / 新北市鶯歌區永吉國民小學

家長 / 林雅雯



阿公在菜園種了芥菜，等它們長大，阿公會採收芥菜來曬太陽，讓它們舒服的做日光浴，阿公說這是用陽光鎖住芥菜養分的方法。曬過的芥菜變得乾乾扁扁的，阿公把它們加上鹽和熱甘蔗水醃成酸菜，酸菜的味又酸又香。酸菜再曬太陽就會變成酸酸甘甘的梅乾菜喔！



每當竹筍要從土裡鑽出來的時候，阿公會在清晨去採收，採回來的竹筍有大有小，大的可以切塊醃製成醬筍或切片做成脆筍；小的就拿來現煮。好手藝的阿公會做許多竹筍料理：竹筍沙拉、竹筍炒肉絲、滷竹筍……都是阿公的拿手好菜。我最喜歡竹筍加到肉燥裡面的味道，為了這道菜我會多添一碗飯呢！



阿公還種了很多咖啡樹，咖啡果成熟時紅紅亮亮的，就像美麗的紅寶石。採下來咖啡果要日曬、水洗後才能去皮變成咖啡豆。阿公還自製了烘焙工具，手工烘焙咖啡豆。咖啡豆快要烘好時就會散發出濃濃的咖啡香。我還小不能喝咖啡，所以依偎阿公身旁，聞著咖啡香，假裝自己跟大人一樣，正在品嚐咖啡的味道。



我和姐姐最喜歡黏在剛洗完澡的阿公身上，他身上有香噴噴的肥皂香，聞起來好舒服喔！阿公洗澡的速度很快，他說這叫戰鬥澡，有時阿公也會幫我洗戰鬥澡，雖然洗的速度很快，但全身上下都會洗得乾乾淨淨，把汗臭味通通洗掉，只留下清爽舒服的肥皂香。阿公有很多味道，每個味道我都喜歡。



教育部國民及學前教育署
K-12 Education Administration, Ministry of Education



國家教育研究院
NATIONAL ACADEMY for EDUCATIONAL RESEARCH



愛學網
I-Fun Learning