

# 要怎麼收穫，先怎麼栽

作者：張峻璋

指導老師：張景齊

學校：高雄市私立中華藝術學校附設雙語小學

家長：葉莉君

暑假的某一天，媽媽送我一桶很像爆米花的紙筒，我仔細一看原來是香菇太空包。媽媽買的是粉紅玫瑰菇，我上網查有關粉紅玫瑰菇的資料：因為它長得像玫瑰花，內含胡蘿蔔素，讓它呈現粉紅色所以取名為粉紅玫瑰菇。香菇生長溫度為 22 ~ 27 度，所以我把它放在廚房的通風陰涼處，且噴水一定得用飲用水，採收後才能食用喔！

從那天起我化身為“小菇農”，每天早、中、晚都幫我的香菇噴水，小心翼翼的照顧，希望香菇寶寶快長大。有時候出去玩沒辦法幫它澆水，我都會擔心它「口渴」，一回到家就趕緊幫它澆水替它解渴。過了三天，太空包冒出長相奇特，像外星生物般的東西……Oh Yeah！我的香菇寶寶長出小身體了，我喜出望外，覺得好像在做夢。



不久後，我要出門玩三天，我很怕香菇沒人給水會渴死；出門前就幫它噴很多水，希望在我回來前它都有足夠的水份。那幾天，我一直掛念我的玫瑰菇。三天後回到家一開門，哇！一朵朵鮮嫩水靈的玫瑰菇展現在我面前。但，說好的粉紅色呢？！我左思右想，百思不得其解，怎麼長出來的跟我想像中的不一樣？我想，這就是種植的樂趣。

媽媽告訴過我：「天下沒有白吃的午餐。」這次的經驗讓我體會到農夫的辛苦，無時無刻要為農作物擔心，怕它們被蟲咬，賣相不好；怕雨下得不夠，無法長大。但是，當農作物長出來之後，甚至被做成一道道好吃的佳餚就會有很大的成就感。我了解到每一件事都是經過努力而得來的，要怎麼收穫先怎麼栽，這是千古不變的道理。

