

# 傳承的好滋味

作者：王柏鈞

指導老師：曾雅華

學校：嘉義縣立新港國民中學

家長：邱玉芬



- ▶ 尚未到破曉時分，魚丸店銀白色的燈光照亮了昏暗的小路，這一間是從我曾祖父開始創立，傳承給爺爺，再傳給爸爸的三代魚丸店。不論嚴冬或溽暑爸爸都四點就起床備料，穿著白色工作服，駝著背、彎著腰，笑容可掬地迎接五、六點就來購買的客人。



- ▶ 鍋裡每一顆魚丸都有如珍珠般的潔白圓潤，爸媽堅持使用最新鮮的食材，將愛與溫暖都加入了魚丸裡面，所以當魚丸煮好時，整條街上四溢著魚丸的香味。客人上門後，爸媽也誠懇介紹各種魚丸的口味，供顧客挑選，給顧客最好的服務。

爸爸用他粗糙的雙手做了許多美味的魚丸，每天重複的捏魚丸動作，經年累月下來，手指變得不靈活，甚至得到板機手，還因此開刀，可見這份工作背後的辛勞，爸爸不斷的創新、改良，十足抓住了客人的胃；爸爸用他厚實、溫暖的雙手，打造了這幸福，溫暖的家，讓我，妹妹和媽媽穿得暖，吃得飽，住的好。



這間魚丸店是曾祖父，爺爺和爸爸辛苦的結晶，手藝一代傳一代，販售的商品包括：旗魚丸、福州丸、蒸丸，我曾經體驗過捏魚丸的工作，一個看似簡單的工作其實並不容易，我將魚漿捏在手心，滿手的粘膩，花費甚久的時間才能捏出完整飽滿的魚丸，我希望以後我和妹妹都能傳承這份歷久彌新好滋味。

