

## 媽媽的味道

大灣國中 校長陳碧媛

老師的老師的老師孔子公說教育要：「有教無類，因材施教。」

過去您的學生時代，現在孩子的學習時代及未來的時代，都不一樣；過去的已成為經驗，未來的叫未知。如果您教導孩子仍只有一樣法寶，請您看看下文，想想那些感受，翻轉吧！親愛的家長。

### 媽媽的味道

在那個物資缺乏的年代，許多人都有吃百家飯的經驗，家家戶戶的媽媽都有幾道拿手的私房菜。

而有道街坊名菜，你我也都有吃過，這菜啊；所有的媽媽都會煮，口味平平，用料就地取材，作法大同小異，惟一差別的是每家或每次用料的豐富度變化，而產生微妙的滋味與記憶。

若以功能性來看這一道菜，那可說是便宜有效又快速，也可以這樣說：「小孩子要轉大人。」必吃，因此又稱之為「轉骨菜」。家家戶戶煮這道菜的次數多嗎？就大數據調查報告指出；「不少」，有些人家是天天煮，甚至有人餐餐點。也有的久久才煮一次，但這種情況的用料都超豐富，吃一次保證是令人回味無窮，久久難以忘懷。

這道菜的味道如何飄香四溢呢？各家手法不一，有些是門窗緊閉來煮，深怕獨門秘方被發現，有些則不怕你學就怕不知道，甚至怕手藝失傳，還四處宣傳，就惟恐天下不知。

這道菜的用料刀工，有粗有細，有長有短，用料少的通常就在家吃，免得街坊鄰居看不過後幫忙加料，用料豐富的通常是滿街跑，好讓大家聞香下馬幫忙吃。大部分的孩子會邊吃邊叫邊讚嘆，頻頻點頭誇媽媽煮得好～好～好～。

您問我這道菜味道如何？每個小孩吃了之後反應不一，有人吃了之後是火眼金睛就知道補過頭了，有些吃了強筋壯骨還能打通血脈，但大部分的孩子吃了之後都會變得乖巧聽話，有些甚至皮膚變細泛著光，讓人不禁多看幾眼。無論反應是有多麼地不同，最後也都殊途同歸幫你轉骨成大人。

吃這道菜的時機，我想每家每戶都一樣例如；玩水過後、考試考完、玩火、玩得太晚了甚至是嚇到老師了等等時候，就是出現這道菜的好時機，回想這道菜滋味如何？可真是懷念媽媽的手路菜—竹筍炒肉絲。