

火鍋舞會

李盈萱

桃園市桃園區快樂國小六年一班



每當寒流來襲，我總是四肢冰冷、噴嚏不斷，這時媽媽就會煮一鍋熱騰騰的麻辣猴頭鍋，溫暖我的胃。

煮麻辣猴頭鍋相當費工，須提前一天熬煮高湯，再細細調味：每隔半小時依序加入辣椒、蒜頭、紅

棗等香料攪拌三小時。

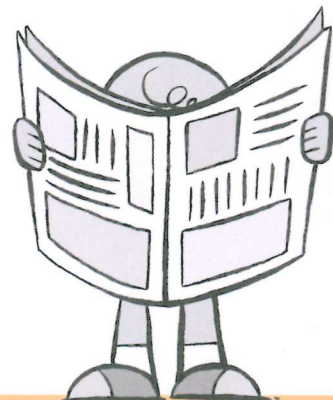
第二天早晨，不論天氣有多麼寒冷，媽媽一定會上市場採買全家人愛吃的鮮食

用餐時間，火鍋舞會宣告正式開始。首先，「啵！啵！啵！」翻滾的高湯不斷發出聲音炒熱氣氛，接著芋頭、香菇、玉米、丸子、高麗菜……，依序上場。最後加入主角猴頭菇。等陣陣麻辣香撲鼻時

，麻辣鍋就完成了。

看著鍋裡載浮載沉的火鍋料，彷彿在向我招手：「來吃我呀！」我迫不及待夾起最愛的蜆味棒往嘴裡塞，微辣的蜆味棒爽口入味；哥哥則全力進攻牛肉片，爸爸媽媽聯手撈取軟嫩的猴頭菇。我們一家人就像獵人，各自瞄準心中的獵物，來滿足自己的肚子。

媽媽煮的猴頭麻辣鍋裡有滿滿的愛，讓人吃了不但全身暖呼呼，連心也跟著溫暖了。這是我最期待的寒冬料理。



國語日報

國語日報週刊

中學生報