



除夕 2/7 (日) 20:00、初一 2/8 (-) 10:00、16:30

## 《小手掌廚賀新春》

撰文◎曾心悌 攝影◎賴竹山



**除**夕夜當晚，由阿達叔叔、宣榕姐姐和 Uncle John 三人，帶領《烤箱讀書會》的小朋友們，兵分三路到全國蒐羅最佳食材，進棚一展身手，親手料理最美味的年夜飯。看看小廚師和小廚娘們，手藝如何了得。

### 小幫手變身小廚師

以往這群孩子，多只在《烤箱讀書會》裡跟著阿達叔叔做甜點，而且還只是擔任「小助手」的角色。但新的一年他們竟化身小小廚師，要變出連很多家庭主婦都傷透腦筋的「年夜菜」，這轉變非常有難度，不僅考驗孩子，也考驗大人們能否放手，讓孩子盡情發揮。

### 兵分三路拜師學藝

阿達叔叔隊要端出來的年夜菜是

「紅燒獅子頭」，所以他和孩子一起南下到彰化，拜訪曾經得過神農獎，專門飼養黑毛豬的農民，透過他的介紹，從如何挑選豬肉、親自到豬圈餵豬、打掃環境……，全都親身嘗試一遍。最後，孩子們也找到專門烹調豬肉的廚師，把「紅燒獅子頭」這道功夫菜學起來。

年夜飯的餐桌上，當然少不了「年年有魚」這個好兆頭。Uncle John 所帶領的海鮮隊，在凌晨時分從台北出發到基隆，雖是半夜三更，但漁市場人聲鼎沸。這間漁市場是專門供應飯店、餐廳的批發市場，所以漁貨都要用「喊價」的方式，若不眼明手快、勇敢出價，好東西絕對會被別人搶走。這種做生意的方式，對孩子們來說非常新鮮。他們還發現原來有這麼多人，就為了讓大家買到好的漁貨，可以去餐廳吃到美味的料理，犧牲睡眠的時

間，實在很辛苦。在漁市達人的教導下，孩子們也懂得怎麼挑選好的海鮮，以後陪媽媽上市場，絕對是個好幫手。

宣榕姐姐則是帶領另一組小朋友，拜訪養雞達人蔡老闆，他所飼養的雞可是非常不簡單。不僅讓雞住在環保綠建築裡，飼料裡還添加了益生菌、靈芝多醣體、綠藻等，所以母雞所生下的雞蛋都是彩色的，真是讓大小朋友都開了眼界。

### 孩子的潛力超過想像

從沒想過這群小學都還沒畢業的孩子，竟然能端出一道年夜菜?! 即使是放幾顆香菇、撒個芝麻、蔥花，小朋友都會洋洋得意。只要注意好安全，隨時都可以讓孩子到廚房幫忙，從自己參與料理的過程，孩子會得到成就感，這道菜也會變得特別美味! 🍴