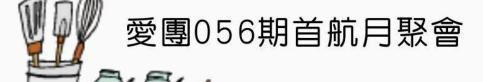


www.20187.org.tw

#056同學會故事

7月9日首航月聚會

文/ 建静、伊群 2011-9-23



多共原系

- ★ 一張照片
- ★ 簡單食譜
- ★ 300~600字 的小故事或心得分享

日期:100年7月9日

時間:11:00~16:30

地點:愛團總部

敬請於7月6日前回覆

當天請著白色上衣

並自備環保餐具



之言那, 因為10號陪一大兩小到大新店玩水, 到晚上十點多才回到 家. 11號日上三竿起不來. 下午帶兩小到三重去做發展的治療. 美 名其曰去玩遊戲. 12號參加中華救助總會的親子夏令營. 晚上繼續 玩遊戲. 今天13號為 了我們大陸配偶的權益到行政院與陸委會抗 議,早上出門的時候陽光燦爛,等到與陸委會相關部門的官員們請 益結束, 吃了個便當之後, 傾盆大雨嘩啦嘩啦沒有想停 下來的意思 . 打著陽傘來擋雨. 用錯了工具. 結果是全身上下濕透透. 回到家 還要顧兩小的,不能用電腦哪,以免讓他們有一種錯覺是媽媽整天 在用電腦, 好不容易 等兩小呼呼聲從房裡相繼傳來, 可以鬆一口氣 好好地寫俺的9號聚會心得了,要不然心裡總是惦記著功課沒有完 成哩. 總不能是吃飽了嘴巴擦擦就一屁股走人吧 (嘿. 最主要是有 舉手而且聲音也能夠大地答應 了我們美麗的琍琦姐) 而且當著 兒子與女兒的面, 俺可不能作不好的示范, 雜七雜八講了一通有的 沒的. 還沒進主題. 請大家莫要見怪. 因為俺那就是那種話籮子. 喜歡講有的沒的。 從小在娘家, 父母下班回到家, 第一件事進廚房, 一個洗菜一個煮 菜, 總之爸媽們已配合了幾十年, 有默契, 我們小的們基本 都是回 家後, 都是先到廚房裡, 就是洗洗菜這些, 聊一聊今天的見聞之類 .八卦也不錯.總之有講不完的話.等上了餐桌也是有話題.但是 媽媽做了一個錯誤的決定 就是,不讓我們動手去煮菜,讀好功課就 好了, 而且我爸爸總是認為不是廚師, 能煮熟就好, 讓我的潛意識 裡就是煮菜能煮熟就好了. 加上小時候有一次拿菜刀跌 倒. 對菜刀 有一種慕名的恐懼, 慢慢地就形成今天不會煮菜的我。不過回想起

交作業啦作業. 俺可不是為了應付的心態來寫滴. 那可是俺滴肺腑

現在在餐桌上永遠都會有講不完的話,呵呵~~~食不語在娘家裡無用的了,很懷念那種感覺,溫馨窩心。目前就弟弟還與爸媽們一起吃,他下班回家還是象小時候那樣,煮飯洗菜,但是掌廚的還是媽媽。
因為從小沒有怎麼練過煮菜,加上可能也是沒有天賦吧,個人對吃

與父母兄弟一起在廚房裡的過程,那就不是親子共廚嗎,讓我們到

的要求不高,熟就好,不會品嘗美食,很羨慕別人嘗一道菜的時候能吃出那菜的精粹所在,而我卻隻能根據自己的偏好說句好吃卻說不出個所以然來。自從結婚後,也曾想過提高自己的廚藝,可是公公當兵就是在廚房裡,一手好廚藝,自己連去學的信心都沒有,記得之前,跟老公電話裡講說今天的菜是我煮的,他通常都是這句"這樣啊,我在外面吃了。"但是煮來煮去就是炒個青菜而已,肉這些我就不敢去動手了。

當這次的傳家菜活動,很大的困撓,那天想來想去,到處要煮什麼菜好,台灣這邊的菜說實話我不會煮,想來想去,想起娘家那邊的一道菜,是媽媽的拿手菜,家裡人都喜歡吃,來客人的時候基本也會備這一道,釀豆腐,就做這一道好坦,而且小朋友也可以做小幫手。想好了菜色,先練習一次,看能不能在9號那天端上台面,也想說讓大家嘗一嘗新的豆腐的做法。想法是很好,付之於行動之後,出入太大了,總之一句話,沒做成功,具體的過程嘿~~~另起一篇流水帳,請眾位看官耐心等待。

好啦,羅裡羅嗦講了一通,還沒進入9月的聚會,哈哈~~~看官們請耐心一點,這就進入主題了。

房的時候,一陣陣的香氣傳來,好香哪,感覺上應該會是很好吃的 菜,應該與菜譜上的圖差不遠,腦裡已在想象煮出的成品如何美味 了. 當定時器響的時候. 趕緊關 火. 夾一個出來. 等涼之後. 嘩好酸 那. 太難吃了. 可是時間已差不多十點了. 如果要重新做一道. 來 不及 啦. 怎麼辦了, 可急死了, 好了, 豁出去了, 醜媳婦總是要見公 婆的,不管三七二十一,就是這道菜,不過要做一下補救,太醋嘛, 加醬油與糖煮. 把酸味降下一 點。這就是為什麽我煮的雞翅會比較 爛的原因,等於煮了兩次。把菜裝好,帶上一大兩小,出發羅。 在車上我想了好久,終於想起來,醬油少放了一半的量,怪不得會 酸過頭了。十一點正到達了愛團的總部. 剛剛卡在這個點上. 沒有 遲到. 又鬆了一口氣。 學長姐們與同學們相續來到. 陪同來的當然有拿手菜還有家人. 032的學長姐們真的很用心帶領著我們. 一邊吃著美食. 分享著這 菜裡的故事. 愛團總部更是小朋 友們的快樂陣營. 本來不認識的小 朋友, 根本不用介紹就玩在一起, 跑進跑出的, 紅紅的臉蛋洋溢著 燦爛的笑容,小的們玩得開心,大人們也聊得開心。

話說9號的上午就要出菜了. 怎麽辦. 翻了幾本菜譜終於找到了"黑

醋雞翅"。8號晚上跟兒子聊天聊過頭了,到十二點才睡。9號的早上

到八點才醒,菜啊 菜~~~~是緊爬起來,菜譜放在一旁,雞翅早

起準備好,燒水川燙,蒜頭、姜切片,加醋、醬油、料酒、糖、水調好

,在鍋內放入川燙好的雞翅與調味理. 開 大火燒開之後再轉小火煮

十五分鐘, 因為書上是用十二隻雞翅, 我放32隻量多一些. 所以我

決定煮二十分鐘. 把定時器調好. 呵呵~~~~我的黑醋雞翅. 清理廚

東西要大家吃到肚子裡實在是不好意思,不過有我這難吃的雞翅,才能襯托出別的美食的可口,不是嗎?(自打圓場)
在這裡也得謝謝我的另一半,這麼多年來,對於我不精廚藝不進廚房沒有表示半點意見,在八月我要去學煮菜啦,相信讓他慢慢地脫離苦海,也希望下一次有聚餐的時候,可以做出一道拿出菜來。愛團真好,056這個大家庭真好,對我而言,娘家在那麼遠的地方,在台灣除了家人,活動的圈子小之又小,在愛團讓我感覺有了一種歸屬感,一群有緣人聚在一起,一起學習一起成長一起去感受生活,那就是幸福。

PS: 我呢比較懶, 一口氣把心裡的話嗶哩吧啦地講完了. 就不喜歡

往回看,打字經常會出錯,希望大家見諒,湊合著看。謝謝!!

建靜

聽著各自的介紹. 通過這場活動. 彼比之關有了進一步的理解. 相

處更加融洽. 尚青的獅子頭述說著她爸爸對她的愛. 那是一道有愛

心與用心的菜. 柏如的歌聲一流 還有耍寶也一流~~~. 思元的東坡

肉道出他岳父思鄉之情~~~~~~還有很多好吃的菜與故事我就不

一一道來. 讓他們自己去講吧~~我的菜的故事給大家 權當添一點

謝謝當天大家的賞臉,幫我把這些雞翅吃得差不多,唉這麼難吃的

笑意吧, 呵呵~~~大家有沒有嘗到我有決定要學煮菜的決定呢?

這團體?」其緣份是起源於電視台對執行長對專訪. 在節目中執行 長介紹愛團、分享愛團的理念, 她介紹的內容深深感動到我, 讓我 非常認同愛團的觀念--家是每個人的根, 是每個人的本, 若最基本 的根都沒顧好. 樹幹怎麼茁壯? 枝葉怎麼發芽?於是當天晚上就上 網報名參加愛團的志工。 雖然才剛加入愛團. 在短短的幾天內. 2天培訓課與1次的月聚會就 讓我收到一份超大禮物, 2天的培訓課, 各老師的演講讓我學習到 身為長輩、晚輩(女兒、姑姑、阿姨、父母...)應扮演的角色與應有的 態度,與需從不同的角度去看小孩子的一切與接納小孩子的一切, 與了解到至目前所有家長、教育界的偏頗觀念—成績才是最重要 的?只要第一名其他都沒關係?....幫 我移植了許多錯誤的觀念, 另 透過學長姐、同學的分享與互動中看到自已生為一位女兒做的我 做得多麼不足, 是那麼的貪心, 只知不斷要求父母付出, 只知任性 的耍 脾氣. 深不知已傷到她的心. 記得有位同學分享說:「她是個不 及格媽媽」,這讓我想起我媽媽也曾經對我說過這句話,想起她當 時的表情是多麼的感概與難過. 認 為自己是位差勁的媽媽. 認為自 己是位失敗的母親,同學的那番話,讓我感受到媽媽的傷心與無奈 ,她已經盡了全部力量在照顧、關心、愛著她的小孩,但她的孩子 卻都一直沒接受到,她已經很累很累,她已經60多歲了,她的精神 與體力至今仍不斷承受我們這些孩子給她的折磨,讓我感到很慚 愧, 她要的並不多, 要的只是一句問候, 要的只是一些陪伴, 身為 女兒的我真的該好好調整自己的態度—耐心聽她說. 調整自己的 時間---陪伴她吃頓飯、看電視、散步...

對於一個沒結婚的我,有些同學會好奇的問:「為什麽妳會想參加

親準備的愛心便當,每天都在吃她的傳家菜,雖然我家的傳家菜不是包魚燕窩、不是三珍海味,但是充滿了媽媽的心愛,她的愛讓我不用三餐老是在外,讓我可免於膽固存過高、過鹹過油的外食,真的很感謝她,謝謝愛團,給我這機會看到自己的幸福,讓我透過愛

7/9的 月聚會. 接受到學長姐、同學們的熱情與愛心分享. 在各位同

學介紹傳家菜時,頓時讓我感受到幸福的我,至今每天中午都有母

伊群

團學習、成長.謝謝。