

《學煮飯的啟示》 5A 區婉喬

「媽媽，求你了！教我煮飯吧！」八歲時，我在網上看到一名著名的英國廚師——哥頓·藍斯的煮飯影片，我心想：如果我像這位著名的廚師一樣厲害，就能煮出美味的菜式了。我興高采烈地跑到媽媽身邊告訴他我想學煮飯的原因……媽媽很高興，她覺得我找到了自己的一個愛好，就帶我到廚房耐心地教我了。

第一次煮飯時，我充滿期待。開始煮飯了！媽媽拿了各種各樣的材料出來，說：「今天我們煮番茄炒蛋！」我迫不及待地跳來跳去，不小心把碟子打翻了。媽媽只好把破爛的碟子收拾好，再開始教學。我認真地聽着媽媽的講解，心中忐忑不安，對於笨手笨腳的自己欠缺信心。

要學會煮番茄炒蛋，首先要把番茄洗乾淨，然後把番茄切成一粒粒的小丁兒……初學時，真是不知道一碟簡單的飯菜有這麼多的注意事項。我的番茄炒蛋不像媽媽的顏色鮮豔、美味可口，但我自己覺得能煮出這碟番茄炒蛋已經很滿足了。煮完這一碟番茄炒蛋後，媽媽說明天煮另一道菜——炒牛肉，聽起來是簡單的，但是當媽媽說到需要什麼調味料時，我已經像一個雕像一動也不動，因為調味料太複雜了，我實在記不下來，頓時感到驚慌和無助。

到了第二天，我進入廚房卻看不到媽媽，便感到疑惑，心想：媽媽每天都準時的，但是今天不在啊？我還不懂得怎樣調配調味料呀！我準備找媽媽時，看到食材旁邊有一封信，我就打開看看。我的心情更緊張了，因為信上寫了今天我要自己煮新的菜式——炒牛肉，但我還沒練習。「只能死馬當活馬醫了！」我大叫。我馬上搜尋一些炒牛肉的影片，我跟着每個步驟去煮，又堅持練習不放棄。我有把每種調味料寫在一本筆記簿裏，如果我不記得要放哪一瓶，就打開看一看。

最後，我順利煮了一道色香味俱全的炒牛肉。媽媽品嚐我的菜式時，我心裏十分緊張。吃完後，媽媽對着我微笑了一下，滿意地點頭，我也微笑了。我領悟了一個道理：「只要功夫深，鐵杵磨成針」遇上不容易的挑戰，只要有恆心，願意下功夫，我們總可以克服的。