



三十多年以前，有一個小朋友，他的名字叫做陳冠宇，他的爸爸、阿公和阿祖都是大廚師，阿媽也很會做菜，所以他時常能吃到熱騰騰的「好料」。平時在家，最喜歡吃阿媽蒸的肉丸子；跟阿公去廟會辦桌，最期待那盤炸得酥香的糕渣、肝花和棗餅；還有爸爸做的西魯肉，只要端上桌，一口氣配三碗飯都不是問題！

雖然陳冠宇有口福，而且出生宜蘭的大廚世家，但是，成為一位「大廚」，卻好像跟他沒有關係……

擺桌、端菜，不停的忙

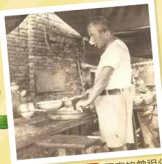


做菜的好手藝，一代傳一代

距今一百多年前，陳冠宇的曾祖父就是宜蘭有名的總舖師，做菜的好手藝一脈相傳，傳給了冠宇的阿公，他炸的鴨肉外酥內嫩，他滷的白菜又甜又香，吃過的人都說還想再吃，於是阿公開了「渡小月小吃部」，他還受到各方邀請，偶爾外出辦桌，因為煮得好

吃又澎湃，被封為「辦桌王」。

到了冠宇爸爸這一代，小吃部擴大成為餐廳，賣的菜色越來越多，不只當地人時常光顧，外縣市的人也慕名而來，家裡生意忙，冠宇和思好兩姐弟，當然就得到店裡幫忙擺桌、洗碗筷和端菜，除了補習，可以暫時離開「崗位」，不然必須隨時「待命」。



第二代 冠宇的曾祖父



第三代 冠宇的阿公和渡小月小吃部



第四代 冠宇的爸爸



在餐廳裡，爸爸擔心冠宇燙到，不讓他進廚房；跟阿公在廟埕辦桌，阿公怕冠宇被刀劃到，也不讓他進廚房，但是忙完一陣之後，冠宇總能吃到一盤好菜。就這樣，他越來越「懂吃」，吃得出自家煮的鮮甜，也嘗得出四寶湯的豐盛，不過，關於這些家傳的好手藝，他卻什麼也不會，不會切、不會煮，當然也不會當一名大廚師。



【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】