

邂逅舌尖上的奉化 小记者带你感受“味蕾盛宴”

特约点评老师:王佩佩

高级教师、奉化区小学语文名师、奉化区“四有”教师、奉化区优秀共产党员

任教小学语文学科20余年,重视学生的个性发展,重视激发学生的创造能力,努力在课堂上运用童趣化课堂语言,设计趣味化课堂作业,营造趣味化课堂情境。同时,致力于习作、口语交际教学研究,参与《新体系习作教学》《超能作文》《作文有方法》等丛书的编写,撰写、参与的课题在省市级获奖,多篇论文、案例获奖并发表于《小学语文教学通讯》《小学语文教师》等杂志。

在阅读了同学们描绘“家乡的美食”的作文后,我仿佛踏上了一段令人陶醉的味蕾探险之旅。在这次奇妙的旅行中,水蜜桃的甜美、碱水粽的软糯、油焖笋的鲜嫩、以及牛肉干面的香辣等,都成为了闪耀的明星,它们以各自独特的魅力,牢牢地抓住了读者的心。

每位同学都用他们的笔触,像魔法师一样,将家乡美食的精髓巧妙地展现出来。有的同学用细腻的描写,让我们仿佛看到了那五彩斑斓的美食在眼前跃动,闻到了那诱人的香气扑鼻而来,感受到了那独特的口感在舌尖上舞动。

有些同学则化身小厨师,用生动的文字带我们走进厨房,亲眼目睹了从选材到烹饪的每一个步骤,让我们不仅了解了美食制作的过程,还看到了家乡人对美食的匠心独运和无限热情。

更难能可贵的是,不少同学在介绍美食时,还巧妙地融入了与美食相关的故事,这些故事或温馨、或感人、或有趣,将我们带入了一个充满温情和回忆的世界,感受到了家乡文化的独特魅力和深深底蕴。

总的来说,这次“家乡的美食”主题作文,不仅让我们对家乡的美食有了更深入的了解,更让我们对家乡的文化有了更深厚的情感。让我们期待,更多的孩子能用自己手中的笔,记录下更多关于家乡、关于美食的美好故事,让这份独特的文化得以传承和发扬。



家乡美食的秘密

江口中心小学501班小记者 张明轩

大家好!今天,我要带你们领略一番我家乡奉化的美食盛宴,保证你们听了后会直流口水!

首先登场的是大名鼎鼎的奉化水蜜桃。它皮薄肉厚,是夏日里的甜蜜炸弹,咬上一口,甜甜的汁水就“滋”地一声冒出来,比喝鲜榨果汁还过瘾呢!

接下来是溪口千层饼。它层层酥脆,每吃一口都能听到“咔嚓咔嚓”的声音,香得我舌头都要打卷了!

说到冬天,不得不提炭火煨年糕。它外焦内糯,还带着一股淡淡的焦味。寒冷的冬日里,吃上这么一块,整个人都暖洋洋的,幸福极了!而劲道十足的牛肉干面,则是另一番风味,干面又长又滑,每一根都裹着浓浓的肉香,吃起来特别有劲儿!

然而,要说我的心头挚爱,非外婆的桂花酒酿圆子莫属。每年桂花飘香的时候,外婆就会做给我吃。外婆的手艺可好了,她会把手面团揉得恰到好处,不干也不湿,这样搓出来的圆子才会既Q弹又有嚼劲。酒酿是整个甜品的灵魂。自家酒酿,酸甜适中。当酒酿放入锅中,在锅里慢慢翻滚,那香气就开始在空气中弥漫。这时,外婆会小心翼翼地撒入一小把干桂花,它轻轻落在圆子和酒酿之间,整个屋子立刻被这股清新的香气填满。出锅了,轻轻地舀起一勺,送入口中,先是感受到圆子的软糯,紧接着是酒酿的甘甜与微酸,最后桂花的清香在舌尖上缓缓绽放,仿佛带你走进了一个花香四溢的秘密花园。

在我们奉化,美食就像是一个个会说话的朋友,每个季节都有不同的故事。我爱我的家乡,更爱这里的每一种美食,它们让我觉得生活就像这些美味一样,丰富多彩,甜蜜满满。

指导老师 张丽超

这碗面,让人念念不忘

实验小学501班小记者 田禹豪

奉化牛肉干面至今已有一百多年历史,是奉化一道独特的传统名小吃,也是奉化人心中的一道亮丽的美食风景线。它以牛肉、牛杂和粉丝为主料,配以青菜或年糕片,加上特制高汤烹任而成,取材天然,土色土香,味道鲜美,深受大众欢迎。

记得第一次吃牛肉干面时,我对它还不屑一顾,心里想:“不就是牛肉面嘛,又不是没吃过,这能有多好吃啊。”可是,我刚吃了第一口,便改变了想法,这牛肉干面劲道爽滑,每一口都是鲜美。那种鲜美之感自口中流入喉咙,仿佛每一个味蕾都在欢呼雀跃。牛肉干面不仅汤底香味浓而不腻,一口下肚,牛肉纯正的口感在舌尖上绽放。此时,再来一块厚切的牛肉,一份满足与回味久久不能忘怀。

来到奉化,记得一定要吃一碗牛肉干面啊!

指导老师 张晶晶

人见人爱的牛肉干面

西坞中心小学304班小记者 王金宥

奉化是我的第二故乡。我很小的时候就来到这里幸福快乐地成长。那边排着长长的队伍,店里坐着就餐的顾客。而面的香味就好像已经充盈了我的味蕾,让我口水直流。我心里暗自想着:要是轮到该多好!过了一会儿,终于到我们一家就餐了。当服务员端来一碗热气腾腾的牛肉干面时,我兴奋不已。等他放下,我立刻用筷子快速夹起透明而又长长的粉丝,“滋溜”一下吸进了我的嘴里,这味道简直是人间美味呀!自从那一次吃过后,我便对它情有独钟了。这一碗充满浓郁香味的面是一代又一代人的记忆,它独有的魅力吸引着许多慕名而来的游客,他们也要亲自来尝尝这人间的美味。

这就是我要介绍的家乡美食,你有没有被它“诱惑”到呢?那心动不如行动出发去尝尝吧!

指导老师 王爱娜

老少皆宜的米豆腐

实验小学308班小记者 戴轩轩

一碗浓郁的汤汁,加上雪白的、细长的、嫩滑的米豆腐,还有碧绿的葱花与金黄的蛋丝,凑成了那样鲜美的、色香味俱全的米豆腐。

在家时,如果你没胃口时,不妨来一碗米豆腐,米豆腐工艺简单,用小火慢炖,添上无添加的天然调料,熬出精华,比大鱼大肉还要好吃!一口汤汁,你就可以身在其中,无法自拔。金黄的、浓郁的汤汁喝入口中,四散纷飞,充斥每一个味蕾,流入肚中,一阵暖洋洋的,心暖了,身也暖了。“豆腐”也很美味,入口即化,吃了一口还想吃。

在聚会上,在吃团圆饭,在吃席时,都会有它的身影,似乎它无处不在,而且只有我们家乡有。在冬冬一碗米豆腐汤喝入肚中是再好不过了!不管什么部位,都会一片暖洋洋的。牙口不好的老爷爷老奶奶也可以吃,可谓是老少皆宜呀!

米豆腐,是我们家乡莼湖的特色美食,是我的最爱,是家乡人的最爱,它是如此美味!

指导老师 郑丽

城里厢的一碗牛肉干面

居敬小学201班小记者 王琬琰

“老板,来一碗牛肉干面!”“好嘞!”清晨的满足感从城里厢的一碗牛肉干面开始了……

爸爸说要感受市井烟火气,一定要去城里厢。这条古朴热闹的老街,每一处风景都是年代的记忆,当然也少不了家乡特色美食——牛肉干面。早上8点左右,当我和爸爸赶到奉化老字号城里厢牛肉干面店时,店里已经座无虚席。我们好不容易等到了一个空位置,爸爸赶紧到柜台前点了两碗牛肉干面。我看着隔壁桌的客人埋头狼吞虎咽,小肚子居然不打招呼地“咕噜噜”叫了起来。怎么还没好呢,我都快等不及了!

终于,一碗热气腾腾的牛肉干面端上了桌。一瞬间,我就闻到阵阵香飘四溢的牛肉汤味,碗里是晶莹剔透的干面,干面上放着大块鲜香的牛肉还有绿油油的青菜。我迫不及待地喝了一口汤,浓郁的汤汁立刻溢满整个嘴巴,让我忍不住眯上了眼睛。接着我又“哧溜”一口,吸入了一小搓干面,每一根干面都吸饱了汤底的滋味,“横冲直撞”地进入了我的食管,并在里面跳来跳去,就像上演了一场美妙的交响曲。我再尝了一口滑嫩的牛肉,一口鲜嫩的青菜,一股幸福的满足感油然而生。四方食事,不过一碗人间烟火。

我爱极了香浓美味的牛肉干面,因为,那是家的味道!

指导老师 孙银超

奉化滋味

居敬小学305班小记者 袁夕涵

我的家乡奉化,山清水秀,人杰地灵。这儿不仅有独具魅力的风景名胜,还有好多让人垂涎欲滴的特色美食。比如:鲜嫩多汁的水蜜桃、酥酥脆脆的千层饼、软糯Q弹的汤圆……而我最喜欢的就要数数炙人口的牛肉干面了。

妈妈经常节假日带我去吃牛肉干面。还记得我们第一次去那家最有名的斗门牛肉干面店,老远就看见店门口排起了长龙,我们排了好长时间才有位置。走进店里,我坐在一个小凳上打量着四周:店里的装修很普通,十来平米的地方,客人来来往往,充满了生活的烟火气。不一会儿,一碗热气腾腾的牛肉干面就端了上来,我瞬间就被那浓郁的香味给吸引住了。白色大瓷碗,汤上漂浮着翠绿的小葱花,厚切的牛肉横七竖八躺地在上,碗里冒着热气,如烟如雾。我迫不及待地用筷子夹起一撮面条,“滋溜”一声就吸进了嘴里,再抿一口汤,那味道就像是一缕阳光照进我的心田,惬意满足之感油然而生。我终于知道为什么有那么多人排队长队也要来吃了。

现在奉化的牛肉干面已经不仅仅是我们本地人民最爱吃的美食之一,也成为了无数来奉化游玩的客人们的心头好。我想说,奉化牛肉干面的魅力不仅仅是口感上的,它更代表着我们家乡人民的勤劳能干,也代表着我们对家乡深深的爱。

指导老师 孙超群

荠头烤洋芋

居敬小学204班小记者 江佳怡

端午佳节,一家人围坐在奶奶家的圆桌前谈起了家乡的美食,你一言我一语,进入了谈论的热潮。

一番谈论后,我发现家乡的美食可真不少!有爷爷爱吃的溪口千层饼,爸爸爱吃的酱烤猪头,妈妈爱吃的水蜜桃,奶奶却说有一道家乡的美食——荠头烤洋芋,只是很多年轻人已经做不出正宗的味道了,这一下子引起了我的好奇心。奶奶说制作这道美食首先要把准备好的小洋芋用清水洗净,放入大灶锅中。接着加入带汁的荠头,黄冰糖、美味鲜酱油、干辣椒及烧熟的菜籽油等加入清水,清水可要没过洋芋。再用中小火慢慢烤制一个半小时左右,将洋芋皮烤皱,最后的收汁环节才是重中之重,一定要把握好时间,稍不留心就会糊锅。就这样一道韧劲十足的荠头烤洋芋就出锅啦。

听着奶奶的讲述,我垂涎欲滴,连连央求奶奶教我制作这道家乡的美食。

有故事的酱烤猪头

居敬小学308班小记者 孙一骞

你有听说过奉化的酱烤猪头吗?听这个名字,你千万不要以为它是酱烤的“猪头”,它其实是戚光饼加冰糖做成的一种拔丝美食。

第一眼吸引我的就是它长长的拔也拔不完的拔丝。“猪头拔丝长又长,舔起来呀香又甜”,当热腾腾的酱烤猪头放桌上,小朋友们就争先恐后地开始拔丝。当这道菜冷却后,就像雪花结成冰被冻住了。“猪头被冰冻,敲也敲不动”,小朋友们又推推搡搡抢着敲。它还有一个最大的特点就是可以撒上芝麻和苔菜,可咸可甜,老少皆宜。

那么为什么没有猪头,还要叫酱烤猪头呢?这背后是有故事的。话说戚继光抗倭的时候,百姓们去犒劳,但是戚家军纪律严明,不收酒肉,只收饼,所以百姓就把猪肉和饼干合二为一了。慢慢就成为了奉化最有特色的美食,后来人们为了储存更久,就不加猪肉了。

欢迎大家来奉化品尝没有猪头的酱烤猪头,来听一听背后的故事。

外婆家的水蜜桃

居敬小学406班小记者 刘靖萱

我的外婆家在奉化一个山清水秀的村庄里,那里盛产水蜜桃。外婆家有一片桃园,里面种着几十棵水蜜桃树。无论哪个季节,桃园里常常有外公外婆忙碌的身影。

冬天,桃树掉光了叶子,外公会拿着专用的修枝剪,穿梭在光秃秃的枝干间,不断地修剪。外公说,桃树比较脆弱,陈年的枝条不仅要剪掉,还要进行额外的支撑加固,防止水蜜桃结束后压断枝条。于是,一根根竹竿就被用来支撑在一棵棵桃树下,它们像一个个卫兵,守护着桃树。

阳春三月是桃花盛开的季节。每到这个时候,外婆总会呼唤我们欣赏自家的桃园。我们拿着手机,不停地捕捉着桃花的千姿百态。桃花像春天里的美容师,风一吹它们就翩翩起舞,像一位位小仙女在跳舞,把大自然装扮得格外迷人。

在夏天来临之前,小桃子长出来了,外婆会细心地把水蜜桃用专用的纸袋一个一个单独套起来,让它们免受害虫和鸟儿的伤害,藏在自己的小屋里慢慢生长。外公则会给桃树们施肥、浇水以及除草。桃园里的每一棵桃树都能得到外公外婆的悉心呵护。

夏天是桃子成熟的季节,也是外公外婆最忙的时候。他们每天清早就去摘桃子,把摘下来的桃子一箩筐一箩筐地运到家里来装箱。熟透的水蜜桃,外婆会单独放在一个箩筐里让我们品尝。我最喜欢吃熟透的水蜜桃了,我只要将它的表皮撕开一个小口子,用嘴慢慢吸允,那蜜甜的汁水就顺着我的喉咙流进我的肚子里,真是人间美味啊!

要是你暑期来奉化,欢迎来我外婆家做客,我一定会让你吃到香甜可口的水蜜桃!

指导老师 蒋桂芳

鲜甜可口的油焖笋

上海师范大学附属宁波实验学校304班小记者 江家宸

我外公的家乡是在尚田的一个农村里,那里群山环绕,山上种满了竹子,每到清明期间,正是春笋萌发的季节。因为我和姐姐很喜欢吃油焖笋,大妈妈就会从外公家背来一袋又一袋的春笋让奶奶来烧。

奶奶把一袋袋的春笋从蛇皮袋里倒出来,那春笋一个个沾着黄泥,只见奶奶手起刀落,春笋立马就褪去了它的衣裳,露出了又白又嫩的笋肉。剥完笋,奶奶就把笋拿到了水槽里洗了洗,然后,切成均匀的小块后,装进了不锈钢大盆里。

接下来就是最重要的一步——煮笋。爷爷早就把大灶拉到屋檐下,那是专门用来煮笋的。下面的灶里已经添上了柴火,火烧得正旺。只见奶奶往锅里倒上油,又把切好的笋倒了进去。噼里啪啦,白白的笋在油锅里翩翩起舞,我急得赶紧将重重的锅盖盖上。爆香了笋,奶奶在锅里倒入酱油,盖上锅盖后大火再烧了会,锅里开始沸腾了,冒着香气,奶奶打开锅盖,拿起大铲子给笋翻了个身。奶奶说过一会儿就要给它们翻身,以免糊锅。我一直围着大锅转,看着锅里的笋在每一次翻身中慢慢变黄、变软,口水忍不住要掉下来了。奶奶夹起一块笋放进我的嘴里。啊,真是太美味了!鲜甜可口,从舌头一直鲜到了肚子里。

笋终于烧好了,晚饭的时候,一碗香喷喷的油焖笋端上了桌子,油亮亮的,让人食欲大增,我忍不住多吃了一碗饭。剩余的笋被装进了玻璃瓶,奶奶说这样能保持更长的时间,这就是奉化有名的美食——油焖笋。

指导老师 沈嘉瑶

美味烤笋

锦溪小学305班小记者 闫梓歆

春天,在一山山竹子簇拥中生活的奉化人,讲究吃油焖毛笋。选自藏在土里即将冒头的毛笋,尖端都还嫩黄嫩黄的,毛笋质地细腻,味道清甜,是做油焖笋的最佳食材。

奉化人做油焖笋,绝不仅仅是简单炒制、也绝不会长时间焖煮,而是用一个“烤”字。家家户户门口支起一口柴火大锅,架上柴火,放入当天采挖洗净、切好的新鲜竹笋,用油、美味鲜酱油、糖,文火慢“烤”,一般要“烤”6至8个小时,这道美食才能来到我们的餐桌上。

在“烤制”油焖笋这漫长的过程中,左右邻舍这个来这家看看,那个来这家瞧瞧,大人们谈论着家长里短,小孩子们嬉戏打闹,伴随着锅铲翻炒的声音,好不热闹!此时,整条小巷,整个乡村都散着油焖笋的味道,沁人心脾。

在奉化,油焖笋不仅仅是一道菜,更是一种情感的寄托。每当家庭聚会,节日宴请餐桌上总也少不了油焖笋的身影。这道菜,仿佛成为了奉化人情感交流的桥梁,连接着每一个家庭,与之相比,其他食物虽然也能满足味蕾,但它们无法替代油焖笋在奉化人心中的地位。这种特殊的情感,不仅是源于其独特的制作工艺,更是因为它背后所承载的文化和历史。

香喷喷的“米筛爬”

实验小学101班小记者 石佳好

其实,我一直不确定我的家乡是哪里?奉化?浦江?衢州?好像都可以算。但说到家乡美食,我真的知道很多,衢州鸭头、浦江面食、奉化千层饼……

今天,就给大家介绍一种好吃又好玩的家乡美食——“米筛爬”。米筛爬,顾名思义就是在米筛上爬出来的,它是一种面食。做的时候要先准备好配菜,可以用土豆或者芋艿和排骨、鲜咸菜,先把它们放在锅里炖起来。要做米筛爬了,拿出一个干净的米筛,准备好好多条长方方的面条,拧下长短合适的一小段,把它放在米筛上用大拇指用力一搓,诶,一条可爱的胖胖的像小虫子一样的米筛爬就做好了。一直不停地搓,一会儿功夫,米筛上就爬满了米筛爬。等到配菜煮得七分熟了,米筛爬就可以下锅了,十分钟后,揭开锅盖,香喷喷的米筛爬就做好了。

盛出一小碗,用筷子夹起一小条米筛爬,哦,要用力点哦,不然它就滑走了。放进嘴里,又香又滑,好好吃。这真是我最喜欢的美食,你要来吃吗?

指导老师 戴慧娟