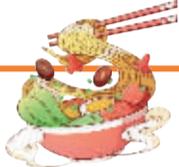


食韵情长



“人间烟火气，最抚凡人心。”美食，绝非仅是口腹之欲的满足，更是情感的寄托。梁弄大糕、臭豆腐、牛肉面，它们以独特风味吸引着味蕾；而外祖父亲手做的麻油、妈妈儿时的米胖、阿太的圆子、爸爸的红烧肉，这些美食则藏着家人深深的爱。

思念的麻油

鄞州区董山小学601班

王悦晨(证号2580481) 指导老师 仇晓燕

自我有记忆起，我最喜欢往外祖父家跑。在我眼里，外祖父家中的一切都是那么美好，木质的家具散发着岁月的光辉，仿佛在诉说着古老的故事。

每见我来，外祖父便会从自家拿出芝麻，为我做麻油。他的身躯高大，脸上布满了岁月冲刷所留下的皱纹。两弯白眉浓厚而又沧桑，垂至眼角。一双眼睛明亮而深邃，深藏着岁月的光芒。

他把芝麻铺开，晒干。我脱了鞋，光着脚跳到箩上。看着满箩的芝麻飞舞起来，我小小的心灵顿时塞满了快乐。外祖父总要喊一声：“小祖宗，莫闹腾嘞！”我一溜烟跑开，脚上沾满了未抖落的芝麻，一路跑，一路掉。

榨油时，我总会坐在一边，看着外祖父把这一颗颗芝麻变成香喷喷的麻油。外祖父用研磨机分次把芝麻磨好。我注视着他的大手，香味猛地向我扑来，惊喜冲击着我的大脑，仿佛那独特的滋味已经漫上了我的舌尖，滑入了我的喉头。不知怎的，麻油便进了小碗。我迫不及待去品尝，用手一点，放入嘴中。醇香的滋味滑动在我舌尖，让我无法自拔。

而现在，走在街上，一桶桶芝麻油映入我的眼帘，但它们都是毫无灵魂的，毫无手榨的醇浓。远远望去，忽见一家手榨芝麻油店。买上一小桶，品上一小滴，我眼前好像浮现出外祖父的身影。他手握一杆芝麻，对我微笑着，眼睛依旧那么明亮……他的身影渐渐淡了下去，淹没在了茫茫思绪之中。

香甜的米胖

镇海区实验小学406班

刘乐欣(证号2581008) 指导老师 葛东东

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年……”那天，我和妈妈在家里为过年打扫卫生，正当我们干得热火朝天时，窗外突然传来一声“轰”的巨响，打破了小区的安静。我和妈妈放下手中的工具，诧异地望向窗外，“难道是路上的车爆胎了？”我忍不住问妈妈。妈妈说：“不一定哦，我们去看看吧！”

我飞奔下楼，原来是小区马路对面有一位老爷爷在放米胖呀！妈妈说米胖是她儿时的过年传统零食，每到过年，就会有人在路边上放米胖。大家都会拿点大米、年糕片、干玉米粒排队放米胖，我很疑惑：大米是怎么变成白白胖胖的米胖的呢？

我来到老爷爷的身边，只见老爷爷将一碗半大米装入一个神秘容器，压紧密封后，打开边上的鼓风机，又把容器放在炉子上，鼓风机不时地发出“呼呼”的响声，老爷爷不停地转动着神秘容器。过了十来分钟，老爷爷大喊一声：“放——炮——喽！”我赶紧捂上耳朵，躲得远远的。“轰”的一声，只见网兜里一阵白烟腾空而起，香甜的米香味瞬间钻入了我的鼻腔，待到白烟散去，网兜里装满了白白胖胖的米胖，像一颗颗雪白的珍珠，散发着诱人的香味。老爷爷随手一倒，递给我一把米胖说：“小朋友尝尝，好不好吃？”我吃了一口，米胖的香味和甜味遍布我的味蕾，真好吃！我赶忙让妈妈帮我买一包，准备过年的时候慢慢体味妈妈的童年记忆。

那香甜的米胖不仅是味蕾的享受，更是对妈妈童年记忆的回味。



糖炒栗子

宁波艺术实验学校明湖校区102班

郑暖倾(证号2580307)

童年之味

宁波大学青藤书院小学部501班

郑宇轩(证号2581575) 指导老师 凌玲

又是一年春节，看着餐桌上热气腾腾的佳肴，浮现在眼前的却是一碗普通的酒酿蛋花圆子与那慈祥的面孔，想到这，我的心中不禁回荡起暖意……

阿太住在北仑一个不起眼的村子里，三面环山，一面临海，因为路途遥远，只有过年我才去一次。

阿太把团聚的日子看得分外重要，再加上“隔代亲”，她几乎会满足我的一切要求。尚记得那一年春节，淘气的我一到阿太家就往表兄弟家跑，在表哥家玩上大半天，肚子叫了四五回，才想起该回家了。一进门，我便喊道：“阿太，我肚子饿！”

“可这大下午的，离饭点还远。”阿太摆手说道。我一听，急了，一跺脚，一努嘴，眼泪差点掉下来。阿太连忙安慰道：“小宝，不哭，阿太给你烧酒酿蛋花圆子。”说完，便颤巍巍地走进厨房，和了面，揪着小拇指盖大小的疙瘩，生火，煮小圆子。我趴在灶台边，眼巴巴地看着在大锅中翻滚，冒着热气、甜津津的小圆子，直流口水。阿太故作嗔怒地刮了一下我的鼻尖：“馋猫，一会儿就好啦。”

不一会儿，一碗美味的小圆子就出锅了，我也不顾烫嘴，用勺子一口接一口地吃着，黏糊糊、甜丝丝的……那时我还不懂事，只吃了小半碗就又玩去了。“我的小祖宗啊！玩性真大！”阿太责备道。可我分明看见阿太在幸福地笑，就连眼角的皱纹也在笑。

从此每年过年，阿太都会煮一锅小圆子等我，好像我永远长不大，永远是那几年前嚷着肚子饿的懵懂顽童。尽管仍是同个味道，但我感觉后来每一回品尝都有一处独特的味道在心中萌动。后来我才渐渐懂事，明白那味道叫感动。

美味的牛肉面

鄞州区宋诏桥小学401班

陈芯源(证号2581454) 指导老师 王文静

身为面食的狂热粉丝，牛肉面是我心中的无冕之王。

面条粗细均匀，在沸水中欢快舞动，捞起后爽滑劲道，弹力十足。牛肉汤经长时间精心熬制，浓郁香气扑鼻而来，醇厚鲜美滋味悠长。牛肉切成薄片，纹理清晰可见，放入口中，鲜嫩爽滑。再撒上翠绿的葱花、香菜，浇上一勺红油辣子，视觉与味觉瞬间被点燃。

吃面时先尝口汤，感受醇厚与鲜美，再吸一口面，让麦香与肉香在口腔中交融，每一口都饱含着心满意足的幸福。牛肉面于我，早已超越美食范畴，它是岁月沉淀的情怀，是记忆深处的温暖，无论何时品尝，都能让我沉醉其中，无法抗拒它的独特魅力。

美味的红烧肉

镇海区中心学校箭湖校区401班

程钰(证号2581031) 指导老师 金亚

我想吃红烧肉了，爸爸看了看冰箱说：“正好家里有五花肉，我就试试吧！”

爸爸先把肉拿出来切成小方块，再把肉放到温盐水里抓洗干净，接着把肉捞出来沥干水，然后把肉倒进热锅里翻炒至表面金黄，倒进盘里备用。爸爸重新把锅洗干净，往锅里放上适量的水和冰糖，一直搅拌，直到它变成枣红色，再把刚刚备用的肉倒入锅中，加入八角、桂皮等调料，直到翻炒出香味，加入一些清水，盖上锅盖炖煮40分钟。时间到后，我急急忙忙地打开锅盖，香气扑鼻，满屋都是红烧肉的味道。爸爸把红烧肉盛出锅，这红烧肉色泽鲜艳，看得让人垂涎欲滴。

一盘红烧肉，让我吃了三碗饭，我说：“爸爸，你做的红烧肉真好吃，都可以和饭店的媲美了。看来我以后在家里也可以吃到和饭店一样美味的红烧肉啦！”

闻着臭的舌尖美味

海曙区海曙中心小学201班

薛承晟(证号2580657) 指导老师 应晓红

每次去鼓楼步行街，我总会被一种闻着臭、吃着香的美食吸引。请猜一猜那是什么？它就是赫赫有名的长沙臭豆腐。每当这时，我就央求妈妈给我来上一份。

老板拿漏勺将臭豆腐下锅，“滋滋滋”，豆腐立刻在油锅里翻滚起来，从白色变成黄色，再从黄色变成金黄色。我看得两眼发光，口水直流。只见老板将它们盛到纸盒里，再加上一勺汤汁，配上香菜和辣椒酱，简直嘎嘎香！我接过豆腐迫不及待地咬了一口，烫得我龇牙咧嘴，惹得老板哈哈大笑。

臭豆腐外脆里嫩，独一无二的味道让我吃了一块又一块，根本停不下来，连同汤汁都喝得一滴不剩。

妈妈笑着说：“这孩子，这么爱吃臭食，下次我请你尝尝宁波的特色——臭冬瓜。”我好期待闻着臭、吃着香的舌尖美味续集！

梁弄大糕

镇海区崇正书院501班

刘恬芮(证号2580937) 指导老师 汪闻慧

第一次看到梁弄大糕是在植物园内。大糕前排起了长队，我心里想，这么多人排队肯定很好吃。我挤进一看，粉粉的色彩，四四方方的身形，还印有“樱花”的字样，这与植物园的樱花遥相呼应。刚出炉的大糕香甜可口，那糯叽叽的口感让人回味无穷。

再后来，我们到奉化游玩，路过一排排门店，才知道梁弄大糕就产自这里。店家热情地招呼我们一起制作大糕，一面密密的筛子，反复左右荡来荡去，将拌好的米粉细腻均匀地筛到四四方方大糕框里，然后用特制的尺子把米粉刮平，雕出一个凹进去的小正方形。紧接着，就是在这些小正方形里加入豆沙馅，再用筛子轻轻撒些粉，盖住馅料后再用板子刮平。一抹一挑，看似简单重复的动作，我做得十分笨拙，好在店家手把手地教我，把难看的方格重新补全了。最后一步就是在印板模子上抹一层红粉，印到大糕上。这样一笼屉梁弄大糕就可以上锅蒸了，15分钟后，那大糕就入了我的口中，糯叽叽的口感，红豆馅的鲜甜，这一切都是那么完美。

冬至那天，我又吃上了这梁弄大糕，依旧是原来的味道，真好。希望梁弄大糕能走出宁波，走向世界。

组稿老师 沈冰冰