



美食记忆

食物,是生活温情的注脚。从宁海鸡蛋饼的滚烫咸香,到芝麻糖的甜蜜焦香;从奉化橘子的清甜微酸,到炉壁大饼的酥脆葱香;乃至一片南烛叶对糯米的“魔法”点染……这些舌尖上的记忆,不只关于味道,更链接着家乡、亲情与童年。透过小记者生动细腻的笔触,我们得以品尝那些寻常食物里不寻常的爱与乡愁。

我爱故乡的橘子

奉化区实验小学306班

江之阳(证号W26505710)指导老师:柳琰

我的故乡在奉化,我爱故乡的橘子。

秋风过后,橘树枝繁叶茂,墨绿色的叶子没有什么特别之处,只有那枝干,在秋日阳光的沐浴下,悄然挂上了俏皮的青黄色“灯笼”。

刚长出来的橘子圆滚滚的,和小拳头差不多大,表皮坑坑洼洼的。颜色从嫩绿变到浅青,再到青黄相间,最后变成橘黄色,像小灯笼挂在枝上。

没有剥开的时候,橘子并没有什么味道。可一剥开皮,清甜的香味一下子就把我包裹住了。剥开的橘瓣就像弯弯的小月亮,一瓣瓣裹着细细的橘络。咬一口,晶莹饱满的果肉在嘴里迸开,甜津津的汁水带着些许酸味瞬间裹满舌头,又酸又甜,好吃极了。

有一天,我带了几个橘子去学校。刚掏出来,同学的眼睛就亮了。我掰了一瓣塞进他的嘴里,他眯着眼睛直喊:“好甜!”前后桌的同学都围过来,我把橘子分给他们,大家你一瓣我一瓣,教室里飘着橘子的香味。

故乡的橘子,是我最爱的味道。

芝麻糖

鄞州区华泰小学西校区503班

俞逸暄(证号W26101695)指导老师:陈鹏里

小区里,不知何时搭起了一个做芝麻糖的小摊子。

我和妈妈走到摊前,哇!好多芝麻糖呀,有五谷杂粮芝麻糖、草莓芝麻糖、花生芝麻糖……各种不同的芝麻糖散发出浓郁的香气。摆摊的阿姨正在忙碌着,她先将黑芝麻和花生碎倒入锅中,“啦啦啦啦”地翻炒起来。黝黑的芝麻裹着米黄的花生,在锅中起伏,就像黑色的波浪夹着白色的浪花,翻腾着,跳跃着。不一会儿,芝麻的香味就散开了。

炒好之后,阿姨把芝麻和花生碎盛出来,往锅里加了点水,又倒入红糖。不一会儿,水就欢快地冒起了泡泡,如同无数朵小花瞬间开放,美丽极了。接着,一勺麦芽糖也加入了这场狂欢,它们慢慢融合在一起,变得越来越浓稠。最后,暗红色的糖浆有了丝绸般的光滑。炒好的芝麻和花生碎也冲进了这场派对,与糖浆交汇、融合。一锅香气四溢、色泽诱人的芝麻糖初具模样。

接下来,阿姨抽出一张油纸,铺在模具上,将那锅乌黑中夹杂着米白的芝麻糖倒入模具中,再用工具轻轻压平,塑成长方形。不一会儿,一大块乌黑发亮、香气扑鼻的芝麻糖就完成了!那香味,如同调皮的小精灵在鼻尖跑来跑去,醉人心扉。

这时,阿姨手起刀落,熟练地将糖切成均匀的小片,装袋递给了妈妈。我迫不及待地从中取出一片,哇!还带着余温呢!凑近一闻,芝麻与花生的甜香几乎将我的心都融化了。我轻轻咬下一口,芝麻浓郁的味道立刻在舌尖扩散,紧接着是花生的酥脆。咽下去后,满嘴仍萦绕着芝麻的香气,让人忍不住想再吃一口。

红日西坠,夜色渐渐笼罩大地。月光下,我和妈妈坐在石凳上,边聊天边品味着芝麻糖这道传统美食。



冬笋

鄞州区惠风书院412班

陈潇远(证号W26106465)指导老师:俞静姣

老家的鸡蛋饼

宁波市惠贞书院406班

姜一诺(证号W26037802)指导老师:李晨一

我妈妈的老家在宁海,那儿有一家鸡蛋饼店让我印象深刻。每次回老家,我都必须去吃个痛快。

老板娘会先麻利地舀一勺调制好的面糊倒在烧热的铁板中央,接着用竹制的刮板旋转着将面糊均匀刮开,使其成为薄薄的圆形面饼,然后打上鸡蛋,也用刮板铺开。随后,她用铲子将面饼翻面,铺上香肠、鸡胸肉、生菜、葱花等料,再用刷子刷上海鲜酱,鸡蛋饼独有的香味顿时钻进了鼻子。最后,她用铲子将饼皮四面翻折,包住配菜,从铁板上整个铲起,装进袋子递给顾客。如果是小朋友,她还会嘱咐“小心烫”。

因为非常烫,所以吃的时候要小心翼翼。咬上一口,火腿、葱花、生菜、鸡胸肉的味道混在一起,冲入口腔。面饼有韧劲儿,配料丰富有层次,又有酱料提鲜,让人吃了一口又想吃第二口。

我已经快半年没吃到鸡蛋饼了,好希望赶紧回老家啊!

美味的华夫饼

鄞州区华泰小学西校区503班

俞梓萧(证号W26105097)指导老师:陈鹏里

陈老师拿着一大箱华夫饼快步走进教室,一看就知道肯定是哪个“爱心妈妈”拿来的小点心。

领到华夫饼后,我拆开包装,只见华夫饼呈网格状,黄澄澄的,泛着油光。摸一摸,软绵绵的。奶香味、黄油味和蛋香味融合在一起,扑鼻而来。我忍不住咬了一口,味道十分香甜,但甜而不腻。

吃完一片后,我忽然想到去上海时吃过的新鲜华夫饼。那家小店装饰得温馨又可爱,橱窗里摆满了各式各样的华夫饼。我站在那里,看着师傅现场制作。面糊倒进模具,不一会儿,就散发出阵阵诱人的香气。刚出炉的华夫饼,热气腾腾。咬下第一口,“嘎吱”一声,那酥脆的感觉,仿佛在嘴里演奏美妙的音乐。再咬一口中间的,软软的饼体搭配上浓郁的巧克力酱,两者相互交织,每一口都是享受。

华夫饼是我最爱的美食,给我带来了美好的味觉体验,让我回味无穷。



快乐大菠萝
鄞州新蓝青学校205班
任然(证号W26106102)指导老师:张晗珠

大饼飘香

江北区实验小学403班

田景瑞(证号W26039535)指导老师:陈燕燕

每天下午放学,我都要去买一个葱油大饼。

那大饼的香味在10米外就能闻到。走近一闻,更是让人垂涎欲滴。我掏出三个一元硬币给老板,老板马上动手做起来。他先将洁白如雪的面团压扁,放上一些猪油和葱花,再将其揉成一个包子的形状,接着再次将它压扁并用擀面杖擀成一个大的圆饼。那圆比我用圆规画的还要圆哩。紧接着老板徒手将饼贴在了炉壁上。大饼先是鼓了起来,然后变得浅黄,没过几分钟就变得金黄酥脆,可以出炉了。待稍微凉一会儿,师傅就将大饼装进纸袋子递给了我。我接过香气扑鼻的大饼,咬上一口,外层酥脆,内层有嚼劲,葱油馅儿咸香可口,吃完齿颊留香。有的人还会买一根油条,用大饼把油条裹起来吃,那味道也是极好的。

其实我喜欢吃那家的烤饼,还因为它和我外婆做的很像。每次去吃,我都会想起外婆,还有她对我的疼爱。

乌米饭

海曙区石碶街道冯家小学303班

杨丞凯(证号W26005031)指导老师:周佳圆

一大早,我和奶奶去山林里采摘南烛叶。奶奶说,南烛叶是一种中草药,有丰富的营养价值。没过一会儿,我们就摘了一小篮。

回到家,我们把南烛叶放进水槽里清洗,接着把它放进榨汁机里。随着榨汁机的嗡嗡声,飞速旋转的刀片把南烛叶榨成了汁,用蒸笼布过滤后,我们将汁水倒入淘好的糯米中。奶奶说:“接下来我们要做的就是等待,让汁水充分渗透到糯米中,这样做出的乌米饭才美味。”

我每过一会儿就去看看……终于熬到了第二天,我迫不及待地掀开锅盖,兴奋地发现白白的糯米被染成了灰色。奶奶说:“我们离成功只差一步了。”奶奶把糯米倒进电饭煲里,我快速地按下按钮。过了一会儿,电饭煲中飘出了一种独特的清香,诱人极了。又过了十来分钟,电饭锅发出了“叮咚”声,乌米饭终于做好了!

奶奶给我盛了一大碗,我津津有味地吃了起来。乌米饭甜甜的,糯糯的,吃完了齿间还留着那独特的清香。相信你现在已经直流口水了吧!



智慧养老院

慈溪市慈吉实验学校510班

袁宇烁(证号W26308569)指导老师:周剑