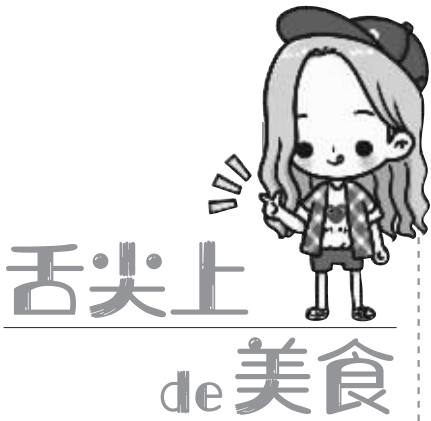




2024年10月25日 星期五 责编:徐徐 王妙妙 美编:张靖宇 照排:余佳维 审读:邱立波



孩子们舌尖上的美食,洋溢着烟火气,糅合着家人的爱,渲染着生活的底色。烟火气,提醒我们在追逐梦想的同时,不要遗忘了身边触手可及的幸福。它们构成了生活的肌理,让日子变得饱满而有意义。正如汪曾祺先生笔下的那些平凡小事,虽不起眼,却能在岁月的长河中泛起涟漪,成为孩子们记忆中最温暖的一部分。

指导老师 陈鸢飞

东海云顶之茶

陈语汐(证号 2404306)

宁海东路力洋北麓山峦叫东海云顶,又名盖苍山。盖苍山,意指其风光美景盖过其他苍山,这名字好气派!盖苍山自古产宁波高山云雾茶,曾为贡品,故又称茶山。

每年四月,爸爸带我绕着大水库爬上东海云顶——茶山。眼前是一片郁郁葱葱的绿色“海洋”,茶树整齐排列,仿佛是大地的五线谱,奏出了自然的旋律。放眼望去,茶山绵延不绝,与蓝天白云相映成趣。你总能看到一顶顶五彩的草帽在茶树间穿梭,那是采茶姑娘们正在采茶,她们手巧如飞……茶山的土壤肥沃,气候适宜,孕育出了优质的茶叶,想当年宁波“海上丝绸之路”出口的茶叶皆是精品。东海云顶之上还有古老的杜鹃花,一树树一片片,杜鹃花海震撼爬山驴友……

东海云顶之上还有个国家级风力发电站,33座风机如巨人般矗立在山顶。它们优雅地转动着长臂,与蓝天白云构成了一幅壮美的画卷。路过力洋河边,你还能看到“浙江老字号”酒厂,又称为宁海的“茅台”。现如今,王肖峰董事长勇创宁波龙头酒业,挣的钱回馈家乡造路和做养老事业。

郁郁苍山之麓,清清沥水之阳。悠远的古村历史,转呀转的大风车,茶香酒醇,有八方来客。

奶奶牌蛋炒饭

王邦鑫(证号 2404317)

奶奶牌蛋炒饭是我们家的厨艺一绝,也深受小区居民的青睐。

我留心观察了奶奶的“秘笈”:她先将两个蛋打在一个碗里,用筷子把蛋黄、蛋清搅拌均匀。再把煮好的新鲜米饭倒入打好的蛋碗中,用筷子再搅,使每粒饭都能被蛋液包围。接着就可以起锅下油,把米饭倒入锅中,用锅铲将米饭尽量在整个锅底压平。稍等片刻后进行翻炒,撒点细盐,倒一点鲜味酱油。随即一阵香气扑鼻而来,再撒一把细小的葱花,色香味俱全的蛋炒饭就出炉了。

奶奶牌蛋炒饭一上桌,我立马狼吞虎咽地吃了起来,奶奶忙说:“慢点吃,别噎着!”我说:“吃您的炒饭,我的喉咙会O弹!”奶奶说我是个马屁精,哈哈……

在家门前,奶奶摆了个摊位专卖蛋炒饭。许多人寻味而来,他们不知道奶奶有“秘密配方”,唯有我知道:蛋是爷爷奶奶亲手养的鸡生的,葱是他们自己种的,大米也是爷爷奶奶种的,原材料的优势,味蕾最懂。

奶奶牌蛋炒饭成了小区人们的最爱。

宁海县实验小学501班



爱的水饺

谢莲莲(证号 2404322)

奶奶做的水饺,我从小吃到大。装满饺子的盘子中溢出的热气包裹着我,一个个晶莹剔透,富有光泽的饺子静静地躺在盘中。轻轻夹起一个雪白的饺子,放入醋中轻轻一蘸,醋的微酸与饺子的香味结合在一起。慢慢放入嘴里,轻轻一咬,汁水进来了,在味蕾之间流动,软嫩的馅肥而不腻,温暖了我的全身。奶奶做的水饺小巧玲珑,馅料多而不露。每一个都像用模子印出来的,褶皱的多少恰到好处,多一丝则嫌繁,少之丝则嫌简。

奶奶是做饺子的好手,每次做水饺,都会早早去菜场挑选新鲜食材。依稀记得有一次,天微微亮她就已早早起来,前往菜场去挑选食材了。挑选食材时,她都精挑细选,每次只将最新鲜的食材放入菜篮中。回到家中,她仔细地洗菜、切菜、和面、擀面,然后包出一个个白白的、鼓鼓的大饺子,就连里面的馅,也是大小均匀。

“奶奶包的饺子最好吃了!”我毫不吝惜赞美。每次看到我大口大口地吃饺子,奶奶的眼睛里都满是笑意。水饺的口感犹如口中绽放的春天,每一口都充满了鲜美的汁液和软嫩的肉质。不管在哪儿吃饭,我都经常会想起奶奶那香味浓浓的水饺,正是千好万好不如家好。

红焖鸭

陈鸿儒(证号 2404304)

奶奶最常做的是红焖鸭,我的味蕾最爱。

在我们居住的村庄,奶奶的红焖鸭颇有名气,要制作它必须动用奶奶的独门秘方:烤鸭的原材料必须是上好的农家鸭子,它们是爷爷用新鲜的小鱼小虾喂大的。

将鸭子抓回家后,爷爷会把鸭子的鼻子和嘴堵上让它无法呼吸,然后再给鸭子泡个滚烫的热水澡,这样做的目的是为了更方便快捷地去除鸭毛。接着用酱油、花椒、八角、盐、老抽和一点点冰糖混合做成酱汁涂抹在鸭子身上,有时奶奶会在鸭肚子里塞满我们爱吃的蔬菜,然后把鸭子整只用锡纸包住,一切准备妥当后,用黄泥将鸭子包好放入火灶中烤上三四个小时,让鸭子在高温的炙烤中慢慢变熟。这样烤焖出来的鸭子水分不会流失,可以说是鲜嫩多汁。

但是要想达到极致的口感,还需要将黄泥中烤好的鸭子取出,放入砂锅中再次焖烧。奶奶会在砂锅中添上黄酒,没过鸭子,好吃的秘诀就在于此。再加上适量的冰糖和酱油,把鸭子再烧上一个小时左右,美味的烤鸭就可以出锅了。

奶奶的焖鸭,给我的生活增加了人间烟火味。

家有美食粽

俞越(证号 2404326)

在我看来,粽子是家的味道,是亲情的象征,是无论走到哪里,都会牵挂的那一口美味。

我们家与粽子有着不解之缘。奶奶是制作粽子的高手,她擅长红枣粽、红豆粽和鸭蛋粽。然而,爸爸是个肉食爱好者,他总希望能在粽子里品尝到肉的鲜美。于是,在我们家,粽子也悄然发生了变化,肉粽成了我们的新宠。

制作粽子,每一步都充满了讲究。竹叶要挑选那种翠绿、宽大且完好无损的,这样既能保留竹叶的清香,又能确保粽子的结实。竹叶还需要在热水中焯一下,再抹上一层薄薄的油,这样剥起来就更加方便了。糯米需要提前浸泡在水中,直到它变得柔软而富有弹性。接着,将泡好的糯米沥干水分,加入适量的酱油,搅拌均匀,让每一粒糯米都裹上浓郁的酱香。

包粽子的过程,更是一场技艺与情感的交融。将竹叶折成一个锥形,先填入一半的糯米,再放上一块精心挑选的五花肉,肥瘦相间,恰到好处。肉的加入,让粽子不再单调,而是多了几分滋润与鲜美。接着,再填入糯米,用手轻轻按压,让粽子变得更加紧实。封口,是包粽子的关键环节,也是最考验耐心与技巧的一步。稍有不慎,糯米就会漏出来。但每当成功封好口,那份成就感与喜悦便油然而生。

经过两个小时的蒸煮,粽子终于出锅了。轻轻剥开竹叶,一股混合着竹香、肉香和糯米香的味道扑鼻而来,让我瞬间陶醉在美食的天堂。

奶奶的糖葫芦

董曼怡(证号 2404308)

也许你吃过橘子做的糖葫芦、草莓做的糖葫芦、山楂做的糖葫芦,但你不一定吃过翠冠梨冰糖葫芦。

我们村种了很多棵梨树,每年的农历七月份,我们家都会有一箱接一箱的翠冠梨。于是,我提议把它变成糖葫芦串来吃。

我和弟弟像比赛一样,一会儿就把梨削完了。削完皮后,我和弟弟分工合作。我负责在菜板上切梨,弟弟来串梨。串好后,由弟弟把串梨给奶奶。此时,奶奶已溶好冰糖。

奶奶边拿走我们手上的串,一边笑眯眯地对我们说:“两个小机灵鬼。”然后将梨裹上糖后递给我们吃。这一刻,我觉得这是世界上最好吃的东西了。外面是脆脆的冰糖,里面是冰冰凉凉的梨,沁人肺腑。

此时,奶奶会说:“快去大院子里和大家一起分享,独乐乐不如众乐乐!和邻居分享是一件美好的事儿!”

糖葫芦虽不是珍贵食品,但装满了奶奶的慈爱,还有奶奶爱的教诲。

爱的清蒸蛏子

李雨遥(证号 2404313)

忆奶奶,每每忆起她手中的那道佳肴——清蒸蛏子。

长街的蛏子是一种远近闻名的美食,四季皆可品尝,但以春季最为肥美。宁海的蛏子因其丰富的食用价值和亲民的价格,在餐桌十分常见。蛏子的做法多种多样,比如:清蒸蛏子、铁板蛏子、盐水蛏子……每一种做法都充分展现蛏子的鲜美。

清明前后,奶奶常带着我们一起抓蛏子。捕捉蛏子是一项有趣的活动。在海水退潮后,人们会到海里寻找蛏子的呼吸孔,然后利用盐让其钻出洞来捕捉。这种方法简单有效,是捕捉蛏子的常用技巧。

赶海回来,奶奶把蛏子洗干净后,然后就可以清蒸,那味道鲜得眉毛都要掉下来了。清蒸蛏子保留了它原本的鲜美,那嫩嫩的肉和鲜美的汁水充满整个口腔,鲜味十足。

清蒸蛏子的方法:将洗净的蛏子放在器皿里,加盐、姜丝、咸菜花、葱白,下锅蒸上15分钟,然后在蒸好的蛏子上放一点的葱花,就可以出锅了。

清蒸蛏子,是奶奶的爱,也是一种家的味道。

奶奶的豆腐包子

朱雨菡(证号 2404330)

我爱吃奶奶做的豆腐包子。豆腐包子的馅是豆腐,咸、香、鲜、嫩、辣的味道让我难以忘怀。

大清早,奶奶就开始做准备工作,做豆腐包子其实一点也不难,先在面粉里加酵母粉和少许泡打粉、些许糖,开始和面,把面粉揉成偏软一点的面团,放一边等它发酵。在等待发酵的时候,我们就调一个豆腐馅,豆腐里加入辣酱和葱花,没有辣酱的豆腐包子是没有灵魂的。

每次奶奶做豆腐包子的时候总会叫上我,让我在边上学一学技巧。包上豆腐馅,沿着边捏褶子,包成一个个包子,再上蒸笼蒸。

当然了,希望豆腐包子在别人的印象中不是死板的,只要有耐心,什么样的包子做不出来呢?奶奶告诉我,在做包子的时候不一定只做一个样,只要想象力丰富,就可以做贝壳包子,玫瑰花包子,甚至可以做小动物包子。

奶奶的爱在小小的豆腐包子里,包子只是爱的冰山一角。

爱在枇杷膏里

王悠然(证号 2404320)

我们村子有个“镇村之宝”——过冬必备的枇杷膏。

我们村子,家家都种枇杷,每当天凉了,大家伙便聚在我家院子里做枇杷膏。村长分好工作后,我们便开始动手干活了。大家努力种出来的枇杷果可派上了用场,妈妈和其他阿姨们一起用手扣枇杷核,扣出来的核不沾一点儿果肉,还带种沁人心脾的香味。果肉放进纱网里过滤出精华,等枇杷都结束这道流程时,男人们就来活了,他们举着捣石头,一下一下地碾碎枇杷果肉。再由奶奶倒入锅里,生起小火,慢慢地熬成糖浆状就好了。熬好之后,贮存在瓶里备用。许多清晨,我一睁眼就可以喝到枇杷膏泡的温水,咕咚一口,枇杷的清香在口腔里蔓延开来。每当我得流感或咳嗽,奶奶便急匆匆专程从乡下赶上来送枇杷膏,每当我喝下它时,我的感冒便很快就好了,真是民间良药啊!

爱是什么?在我眼里,是一碗奶奶的枇杷水。