



味蕾的记忆

美食,是情感的纽带,是记忆的味蕾密码。在宁波人的世界里,碱水粽那独特的口感,承载着地域的传承与家庭的温暖;自制凉皮,每一丝滑嫩都饱含着对生活的热爱与用心;爷爷家的枇杷,黄澄澄的果实是甜蜜的祖孙情谊的象征;奶奶的麦虾汤,那浓郁的鲜香,是萦绕心头的关爱……这些美食,不仅满足口腹之欲的佳肴,更是爱与温暖的别样表达。

鱼干

镇海区实验小学610班
史戎马(证号2407684)
指导老师 吴柔逸

国庆节一过,就是家乡的捕鱼时期。

小时候,我特别爱吃鱼,见到鱼就会狼吞虎咽,外婆总是劝我慢点吃,小心刺。但是我更喜欢吃鱼干,鱼干吃起来干干的,脆脆的。

家乡是一座岛屿,每年都有一大堆鱼新鲜上市,买回来后,一筐送给大蛟的爷爷,一筐送给宫门的外公,他们两家鱼干晒得特别好。

各种鱼上市的时候,菜市场会非常拥挤,等菜市场鱼卖光的时候,再去买小摊的鱼,但是小摊的鱼比不上菜市场的新鲜。

做鱼干对我来说是件大事,一到做鱼干的时候,我赶快来帮忙,大人洗鱼、杀鱼,我把杀好的鱼整整齐齐地放在箩筐里,再把一筐鱼放在太阳底下晒。大概三四天后,鱼干就晒好了,太阳的味道和鱼的香味,直接覆盖了整个院子。

我读小学的时候,全家都搬到了宁波。宁波有一个超市,专卖鱼干,我放学回家有时会买些鱼干给妈妈,但是妈妈说:“这里的鱼干再好吃,也比不上家乡自己晒的鱼干。”

于是,我又想起了童年时代的“晒鱼乐”。

奶奶的红烧猪蹄

宁海县实验小学501班
蒋东辰(证号2404312)
指导老师 陈鹤飞

奶奶做的红烧猪蹄色泽诱人,那一口糯柔的口感真让人难忘。

奶奶烧猪蹄的时候,厨房里总弥漫着一股迷人的香味。奶奶会挑选品质好的猪蹄,洗净焯水,再将锅慢慢烧红,加入少量的油,放入几块如宝石般晶莹剔透的冰糖,开小火将糖徐徐融化,用锅铲搅拌糖色至枣红色。再将洗好的猪蹄倒入锅中,用锅铲继续翻炒,一直翻炒到猪蹄挂上诱人的糖色。再加入葱姜蒜入味,这猪蹄更香了。然后大火转小火慢慢炖煮一个小时就行了。

在等待过程中,我总是跟进厨房,看着锅里的肉。那肉裹着迷人的糖色,不仅让我肚子咕咕叫,还让我口水快流了“三千尺”。我时不时问奶奶:“好了吗?”似乎晚一点,肉就会长腿自己溜走。奶奶总是笑眯眯地说:“还没呢,别急,还要一会儿。”最终,那猪蹄做得软烂无比,汤汁也收得恰到好处,一道美味的菜就问世了。

是啊,这碗猪蹄有着浓厚的香味,也有着浓厚的亲情味。奶奶用一碗猪蹄表达着对家的爱。

碱水粽

鄞州新蓝青学校408班
徐菁璟(证号2412580)
指导老师 钟帅师

“五月白糖搵粽子,六月朝天扇扇子”,五月端午节前后是最适合游客来宁波打卡的日子,因为那一天,宁波碱水粽打开了节日的大门,也打开了我们的味蕾。

妈妈说,小时候最喜欢到竹林里捡箬壳,到稻田里捡稻草,然后外婆会变戏法一般裹一堆粽子。孩子们负责吃,外婆负责笑。我一直很好奇,箬壳是什么玩意儿?捡稻草和裹粽子有关系吗?

外婆接我回乡下,解答了我所有疑问。原来箬壳是毛笋长成竹子过程中脱落的壳。挑出来洗干净,压平、晾干,就可以用了。这些壳很厚实。有的像蛇皮,有的像豹纹皮,有的又像盔甲,大大小小叠放在一起,很金贵的样子。外婆说,稻草烧成灰后,用烫水一冲就是灰汁,这是一种纯天然的碱水,拌在糯米里,可以让粽子变软,更好消化。

我已经等不及外婆的叨叨了,迫不及待开始动手。箬壳在我手里一点也不听话,硬邦邦的,一粒米都包不上。只见外婆用手轻轻一扭,折出一个漏斗,把糯米一勺一勺填进去,压实,再填。接着折一折,一捏,用一根棉绳一绑,一只玲珑的迷你粽诞生了。在我的惊讶声中,锅里摆满了白粽、豇豆粽、蛋黄粽……都是我的最爱。

大铁锅足足煮了五个多小时,我的口水也流了一地。终于剥开了一只,用筷子一戳,白糖一蘸,搬个小凳儿,家门口一坐,引来一群邻居小伙伴。那个时候,谁都可以咬别人手中的粽尖尖,家门口一下子热闹起来了。

宁波端午的粽子充满了浓浓的节日气氛,充满了宁波人美好的回忆。一只普普通通的碱水粽,代表着宁波人不一样的味道。

枇杷情

鄞州区堇山小学509班
韩宇辰(证号2413210)
指导老师 吴晓

每年初夏时节,当微风吹过,带来一丝丝凉爽的同时,也带来了家乡象山特有的果香——枇杷的香气。对于我来说,枇杷不仅是一种水果,还承载着童年的回忆,是与家人共度美好时光的见证。

小时候,爷爷家有几棵枇杷树,它枝繁叶茂,每年都能结出累累硕果。每到果实成熟的季节,我便迫不及待地等待着那金黄色的枇杷挂满枝头。那时,我和弟弟妹妹们最喜欢做的事情就是在树下玩耍,等待着成熟了的枇杷掉下来,然后争先恐后地捡起,洗净后品尝那甜美的滋味。

记忆中最深刻的一次是,我和父亲一起采摘枇杷。那天阳光正好,微风不燥,我们拿着篮子,爬上梯子,小心翼翼地将一个个金黄的果实摘下。父亲一边摘枇杷,一边给我讲述枇杷树的故事,他说这棵树是我出生时种下的。

虽然我们现在住在宁波了,但每到枇杷成熟的季节,我总会想起那些枇杷树,想起与家人一起度过的时光。枇杷,不仅是一种水果,它更是家乡的味道,是童年记忆中最甜蜜的部分。

自制凉皮

鄞州区堇山小学502班
张真桢(证号2413122)
指导老师 应栉红

周末的午后,阳光懒洋洋地洒在窗台上,我突然心血来潮,转头对妈妈说:“妈,我想吃凉皮了。”妈妈一听,也兴致勃勃,决定自己动手。

首站,当然是菜市场。那里,新鲜的食材琳琅满目,我们精心挑选了上好的面粉和几根翠绿欲滴的黄瓜,满载而归。

回到家,我们的凉皮制作正式拉开帷幕。第一步,和面。我小心翼翼地取出一碗面粉,缓缓加入凉水,边加边搅。渐渐地,面粉与水交融,化身为一个柔软的面团。面团揉好后,我们让它安静地“休息”了二十分钟,这个过程叫做醒面。

醒面期间,我们也没闲着。我将面团放入大盆中,倒入清凉的水,双手用力揉搓,仿佛在给面团做按摩。不一会儿,原本清澈的水就变得浑浊起来,颜色如同淡淡的豆浆。如此反复四次,面团中的淀粉被彻底洗出,而剩下的,就是一块块Q弹的面筋。

等待了漫长的四个小时后,面水静置完毕,我们轻轻过滤掉上层的水,留下的便是制作凉皮的宝贵原料。接着,取一小钢盆,先细心地刷上一层薄油,再缓缓倒入面糊,薄如蝉翼。小盆被送入蒸锅,两分钟后,奇迹发生了——一张晶莹剔透的凉皮诞生了。轻轻一揭,它便脱离了盆子,完美无瑕。

我们将切好的面筋、凉皮与黄瓜丝一同放入碗中,再淋上适量的醋和酱油,轻轻拌匀。那一刻,空气中弥漫着诱人的香气,那是劳动与创造的甜蜜果实。

奶奶的麦虾汤

宁海县实验小学501班
陈博文(证号2404303)
指导老师 陈鹤飞

奶奶在我心中是个“厨神”。浇头鲜美的海鲜面、咸甜脆香的麦饼、馅料丰富的汤包……尤其是麦虾汤。

我最喜爱奶奶做的麦虾汤。听她说起过麦虾汤的起源,那与宁海人民辛勤耕作、节俭生活的传统紧密相连。相传在以前,因为宁海靠近海边,人们会抓一些虾和贝壳之类的海鲜,和自种的蔬菜一起烧。

奶奶最厉害的地方是把寻常的食材变成不寻常的佳肴,她做的麦虾汤,那味道简直秒杀外面店里卖的。她总开玩笑说,这是她用了半辈子的秘方,可不轻易传给别人。

我见奶奶先把面粉加入水搅拌成面糊,再用刀将面糊顺着碗沿削成条状,然后直接滑入水中。煮开后的条状面团,微微卷起,像极了虾的形状。最后,放上各种我爱吃的配料,最关键的是浇上奶奶自制的灵魂汤汁,那味儿百吃不厌。

每当奶奶端出一碗热气腾腾的麦虾汤,我总会用鼻子凑近一闻,恨不得把那种鲜里透香的味儿通通吸进肺腑里。紧接着,我夹起一根微微泛着油光的条状面团,把它送入口中,面团里浸透了汤汁的鲜美,软嫩爽滑,回味无穷,真是鲜掉了眉毛,使我胃口大开。我低头细看这碗“麦虾”汤,白嫩的面疙瘩,几条黄色的笋丝,几只浑身通红的小虾,再点缀上零零星星的翠绿葱花,配上秘制汤汁,真是相映成趣。

奶奶做的麦虾汤包含着浓浓的亲情,我百吃不厌。

美食让生活更美好

镇海区骆驼中心学校602班
朱世杰(证号2407606)
指导老师 姚鑫兰

夏日炎炎之时,我们一家子去吃龙虾。龙虾一上桌,我们一个个都顾不上洗手,就拿一个放入盘中。那龙虾被蒸得鲜红,上面还能看见几滴水蒸气结成的小水珠,钳子整整齐齐地摆在两旁,看着很有食欲。“啊!”弟弟大叫一声,原来是被烫到了,龙虾掉在了他的裤子上,全是油。“别着急,慢慢来。”爸爸在旁边笑边说着,“别吃的时候嘴巴要烫得喷火了。”逗得弟弟哈哈大笑。

吃着吃着,弟弟就想和我比赛谁剥得多。比赛开始,我们两个人就马不停蹄地动起手来,我剥一个,你剥一个。龙虾外皮通红,但肉白白的,我忍不住就想放弃比赛,吃上一口。过一会儿,我早已汗如雨下,时间总算到了,摘下手套,手上全是油。一数,弟弟输了,他就伸手往我脸上一划,所到之处全沾满了油,我划回去,他又划回来。一直反复,我们两个就成了“大花猫”,其余人都笑了起来。

最后,我将这些龙虾都倒进面里,再倒上汤汁。“吸溜”一声,美食全进入了我的嘴巴,它们在我的口中跳动,鲜美的味道让我陶醉,仿佛每一个味蕾都在享受一场盛宴。刚才的疲惫在此刻化为乌有。

美食,满足我们味蕾的同时,又带给我们幸福和快乐,这不就是生活的美好吗?

黑凉粉制作记

鄞州区五乡镇贵玉小学604班
王浩宇(证号2410086)
指导老师 徐培养

夏日炎炎,当你热得满头大汗时,一碗冰爽的黑凉粉送到你面前。你吃一大口,咽下,冰凉爽滑的感觉,从口腔、喉咙一直到胃里,整个人一下子神清气爽。别提有多么幸福了!

今天我就尝试做了一份黑凉粉。听妈妈说,有了这个黑凉粉包就可以做一大盆凉粉,非常简单。我听了,信心大增。手脚麻利地拆掉包装,撕开袋子,倒了一小把在碗里,舀一些水倒进碗里,搅拌均匀,我发现粉很快在水里溶解了。接着我拿了一个大锅,往里加入两瓶矿泉水,煮沸,然后我慢慢地将黑凉粉水倒入锅里,边倒边搅拌。大约煮了一分钟,我就把这一锅汤水倒进盆里。说明书里说,等它冷却下来,便会凝固。

大约过了30分钟,我兴冲冲地跑进厨房。盆子里的水很静,静得像一面镜子平放在桌上。我拿起筷子,轻轻点了点水面,咦?并没有结块。

这是怎么回事?这时,妈妈走过来看了看,笑着说:“你好好看看产品说明书吧。”我接过说明书,仔细一读,恍然大悟,原来它清楚地写着制作步骤,多少粉兑多少水都做了——说明。发现第一次失败的问题出在第一步,粉少水多,自然凝固不了。

我决定第二次制作。这一次,我严格按照说明书来做,非常成功。从冰箱里拿出来,一大碗冰镇黑凉粉,晶莹剔透,Q弹嫩滑。我迫不及待地舀上一勺,“咻溜”一下,钻进了肚子,似乎比买来的还要好吃。原来很简单的食物,要想制作得完美,还是需要一定的技巧,不可自作聪明。