

舌尖上的美味

美食不仅能填饱肚子,更是一种生活享受。无论是街头巷尾的小吃,还是餐厅里的精致佳肴,或者是家里普通的家常菜,每一道美食背后都有其独特的故事和文化。让我们跟随小记者的步伐,一起踏上这段寻味的旅程,探索那些令人垂涎欲滴的美味,感受食物带来的温暖与幸福。

老街烧饼铺

宁波大学青藤书院小学部401班

姜蕊妍(证号2407550)

指导老师 杜莹

一放学,我突然想吃烧饼。妈妈沿着快车道向西行驶,穿过大桥,拐进内巷,远远就看见这家再熟悉不过的铺子。依然是那位胖胖的老板娘,脸上的皱纹丝毫不掩招揽的热情。她把袖子卷得高高的,把手中的面团揉、擀、摔、打,一气呵成。裹着猪油、香葱的大饼摆放得井然有序,而它们的几个“伙伴”已在烤炉中!不一会儿,她用小火勺利索地一铲,“重见天日”的大饼“容光焕发”,映射出诱人的油光,焦黄焦黄的,香气四溢。

众多的小馋虫们被这香味勾住,都贪恋这一口熟悉的味道。她的大饼很有特色,乍一看,圆圆的白色面团和其他大饼并无异处,但一出炉就变得金黄酥脆,一股子芝麻和肉末的浓香,不由分说地钻进你的五脏六腑。因为很烫,所以只能小心翼翼地咬上一口,碎末渣子就如薄薄的蝉翼般飘落下来。往里一看,外黄内白;再吃一口,外酥里嫩。每当这时,妈妈总是开玩笑地说:“小馋虫,自己吃了,还想让衣服也尝尝呀!”她那边帮我掸着前襟,我这边吃得嘎嘎香,不知不觉中,一天学习的疲劳已抛至云霄。

熟悉的老街,窄窄的巷道,旧旧的铺子。尘世的寻常里,有烟火味道,更有岁月静好。

青椒夹肉末

高新区实验学校翔云校区407班

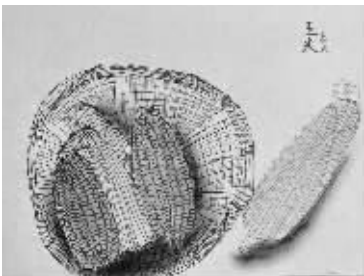
李诚(证号2415340)

指导老师 戴芳军

每天放学回家,最让我期待的就是晚上妈妈给我亲手准备的晚餐。今天当我打开厨房的门,顿时眼前一亮,因为有我最喜欢吃青椒夹肉末。

细腻鲜嫩的肉末,躲藏在青翠欲滴的青椒里。青椒和肉末混合在一起,香气扑鼻,让我忍不住咽口水。我迫不及待地夹起一块青椒,轻轻一咬,脆脆的口感,伴随着微微的辣意,仿佛在舌尖上跳舞。再咬一口,就露出了藏在里面的肉末,它们像小小的宝藏,散发着浓郁的香味。

从青椒的清新到肉末的鲜嫩,再到它们完美融合的味道,让我陶醉其中,无法自拔。



玉米

高新区实验学校新晖校区405班

李卿瑶(证号2415777)

指导老师 王海燕

红烧肉

慈溪市慈吉实验学校503班

张澜依(证号2403540)

指导老师 陈文娟

学校里的菜都很好吃,但在众多好吃的菜中,红烧肉最受我的偏爱。

学校里的红烧肉色泽红润,看着就让人想咬一口。颜色呈红棕色,小部分因为有点焦,所以呈黑褐色,肉皮是暗红色的,而肥肉是淡黄色的,看着就让人“口水直流三千尺”,恨不能立刻大吃特吃。

红烧肉不仅外表颜色让人食欲大增,味道更是一绝。肉皮咬起来很有劲道,肥肉吃起来Q弹爽滑,而精肉吃起来一点都不柴,三者一起吃味道更好。

红烧肉好吃,就连汤汁也很美味。我把汤汁舀进饭里,搅拌几下,舀起一勺尝了尝,真好吃。很快饭就被我风卷残云般地吃完了。

红烧肉,它是校园中的一道美食,也是我最喜爱的一道菜。

美味的大饼

海曙区镇明中心小学

云石校区501班

史诗涵(证号2405479)

指导老师 毛亚红

周日,我和妈妈去大饼摊买大饼。

只见老爷爷拿出一个面团先揉一揉,接着压扁后放上一些猪油,再根据客人的要求配上葱或梅干菜,一边转一边揉,然后变成了包子的形状,随后用擀面杖擀薄。这样原本圆圆的如拳头大的面团,变成了一张薄薄的、比我脸还大的面饼。

老爷爷徒手把饼贴在了锅壁上,一阵阵的香气迎着鼻子来,我闻着闻着,口水快流出来了。我像一只小猫一样黏着妈妈焦急地问:“什么时候好呀?”妈妈回答道:“你真是一只大馋猫呀!”

只听一声“好了”,一个香气扑鼻、金黄的大饼出炉了。爷爷打包好递给我,并叮嘱道:“过一会儿再吃,现在吃会烫着嘴的!”

我接过冒着热气的大饼。过了五分钟左右,我打开袋子咬了一口,大饼很香!又有一丝丝的烫。大饼的一面很脆,一面很软。咬一口,只听“嘎巴”一声,肉、葱和梅干菜的味道就在嘴中交织着晕开,唇齿留香,让人回味无穷。

清蒸大闸蟹

高新区实验学校翔云校区407班

郑云策(证号2415343)

指导老师 戴芳军

有的人喜欢吃美味的北京烤鸭,有的人喜欢吃美味的清蒸大虾,有的人喜欢吃美味的回锅肉,而我最喜欢吃美味的清蒸大闸蟹。

大闸蟹一端上桌,我就被一阵阵扑鼻而来的香气给吸引住了。蟹壳是淡红的,红亮的蟹壳上闪烁着亮晶晶的油光。作为宁波人,我们经常吃美味的大闸蟹。

首先我用手把大闸蟹的脚和钳子掰下来放在一边,接着用手掰开蟹壳,用勺子把蟹膏或蟹胶捞出来吃掉,再用手把螃蟹一分为二,这样就可以吃蟹肉了。

告诉大家一个小常识,蟹脐尖的是公的,圆形的是母的。母的螃蟹一般肉更多,十月份的螃蟹最肥美。

听到这,你们是不是流口水了呀?

美味的螺蛳粉

高新区实验学校翔云校区407班

林俊喆(证号2415016)

指导老师 戴芳军

前阵子妈妈从广西柳州市给我带回来一包螺蛳粉。

打开袋子,里面的料包有米粉、酱包、手工辣椒酱、干酸笋、腐竹……她把这些调料都放进锅里煮一会,不久之后,“臭味”开始在厨房里弥漫开来,让人很上头。

煮完之后的螺蛳粉又香又臭,让人食欲大开。瞧,那晶莹的米粉和翠绿的鲜菜漂在殷红的辣油里面,而被炸得金黄酥脆的腐竹也点缀在其中,酸笋、黄花菜也披上了红油外套,光看着就让人垂涎三尺。吃上一口,一股浓浓的辣味瞬间在味蕾中弥漫开来,使人吃了又想吃,令人回味无穷。

这就是广西的特色美食,你喜欢吗?

小笼包

北仑区实验小学201班

高铭涛(证号2418008)

指导老师 朱红儿

星期六早上,爸爸妈妈带我到楼下的早餐店吃小笼包。不一会儿,热气腾腾的小笼包就被端了上来,诱人的香味在空气中飘散开来,让我馋涎欲滴。透过弥散的热气,能看见圆圆的包子皮上均匀地铺着一圈褶皱,好像漂亮的百褶裙。面皮又薄又松软,似乎能看到里面胀鼓鼓的肉馅儿。我顾不上烫,赶紧拿起筷子夹起一个往嘴里塞,鲜美的汤汁顺着咬开的小口流进口腔,褐色的肉馅又滑又嫩,混合着葱香、姜香,让人回味无穷!

我们一家人边吃边聊,享受着美味的小笼包,更享受着惬意的周末时光!

梁弄大糕

海曙区镇明中心小学

云石校区501班

任玲令(证号2405481)

指导老师 毛亚红

在余姚梁弄,每逢端午时节,毛脚女婿必须挑大糕到老丈人家去,这样的风俗习惯一直沿用至今。

制作梁弄大糕颇费工夫。那次,我特意来到梁弄大糕店。老板娘正笑呵呵地做着大糕。她把袖子卷得高高的,顺手拿起一旁的大筛子,用手把面粉拨进筛子,誉在大糕框子上,双手握筛子,不停地抖动。面粉便“唰唰唰”地铺在了大糕框内。待到“大坑”被填满,老板娘利索地提起一样工具,把它插进面粉中,刮刮停停,有条理地梳理出一个个凹陷的格子,像一块四四方方的稻田,阡陌纵横。

不一会儿,她又拿起小勺子,一点儿一点儿地往里面填豆沙。接下来就要印花了。老板娘拿起雕有纹样的印板,抹上一层红粉,往糕上一盖,用小棒子轻轻敲几下,一排印花就完成了。原来白色的糕面上此刻印着“吉祥如意”“福禄寿喜”等红色字样,还带着各种花边,甚为喜庆呢!

没一会儿,一排排大糕就被送入了蒸锅里。大概十五分钟后,大糕出锅了。咬一口,米糕松软,里面的豆沙馅如巧克力般丝滑,两者结合,妙不可言。

梁弄大糕,我喜欢的家乡美味,无论我以后身处何方,你的味道都将伴着故乡的情义印刻在我的记忆里。

糖醋酥鱼

海曙区镇明中心小学

云石校区501班

赖榆翔(证号2405480)

指导老师 毛亚红

风和日丽,秋风习习,鼓楼街道上飘着一股熟悉的香味,我循着香味来到了那家酥鱼店。

一到酥鱼店,我便看到老板在杀一条草鱼。只见老板把一条很大的草鱼从鱼缸里拿了出来。那条草鱼在老板的手上拼命挣扎,但没有起任何作用。老板把它放到了菜板上,先切掉了那条草鱼的头,接着把鱼鳞给除掉,一片片鱼鳞像一片片透明的亮片,闪闪发光。然后,老板把鱼肉切成小块,最后用清水冲洗。我望向远处的油锅,直流口水,心想:终于要炸鱼了。

只见老板把鱼块放入了油锅,顿时,油锅沸腾起来了。“滋滋滋”的声音如放鞭炮似的响了起来,冒出了无数个油泡。一个个油泡好像一位位调皮的孩子,在油锅中快乐地跑来跑去。不一会,油锅里的鱼肉快好了。老板热情地介绍:“酥鱼快好时先得捞出来晾一会儿,再把它放入油锅中,这样不会让酥鱼碎掉。”又过了一会儿,酥鱼的香味又进入了我的鼻腔,让我更加期待了,迫不及待地想要尝一块。老板把酥鱼放入秘制糖醋酱中,金黄色的酥鱼在酱汁里调皮地翻滚。

美味的酥鱼做好了,酥鱼金黄金黄的,又披上了糖醋酱,飘出了迷人的香味。我迫不及待地夹起一块,放入嘴中,咬了一口,感觉香喷喷、甜津津、酸溜溜的。

我爱吃酥鱼!

外婆的糯米蛋

宁波市孙文英小学403班

胡诗语(证号2405561)

指导老师 徐蕾

我爱吃糯米蛋,缘于儿时常吃外婆做的糯米蛋。如今,只要看到糯米蛋,便有一种亲切感涌上心头。

“外婆,我想吃糯米蛋!”外婆听了,总是眉开眼笑地答应着。她转身去冰箱拿了几个大大的咸蛋,又一个转头去了厨房。外婆用带着青筋的手,小心翼翼地把咸蛋的外壳处理干净,又拿了一个勺子,轻轻地把蛋壳敲出一个洞,把蛋白倒掉只剩一个蛋黄。接着将一粒粒宝石似的糯米放在盆子里洗净,泡软。再把切好的玉米粒、豌豆粒以及香肠和糯米一起搅拌均匀,适当地加上调料。一切准备就绪,把调好的材料灌到蛋壳里,直到灌满放不进为止,之后再在蛋壳外面包上一层锡纸。最后一步,把包好的蛋全放到高压锅里烧个十五分钟,就可以吃了。

望着墙上的钟表,我细数着自己在房间里踱踏的步伐,迫不及待地等着糯米蛋出锅的那一刻。糯米蛋终于蒸熟了,我刚想上手去拿一个,外婆一下子制止了我,说:“孩子,小心烫着手!”我只好极不情愿地收回手。

好不容易又挨过了几分钟,终于可以吃了,我立刻以迅雷不及掩耳之势拿了一个,轻松地剥开外壳,展现出来的是晶莹剔透的糯米,金灿灿、流油的蛋黄,饱满剔透的玉米粒,真是让人垂涎三尺啊!我立马咬了一口,吃进嘴中的蛋黄咸咸的,配上糯米饭,真是绝配啊!

岁月转眼间,外婆的糯米蛋依然让我念念不忘,那浓浓的亲情,伴随着诱人的香味,永远留在我的心田上……