



新年烟火气

新年佳节,美食是不可或缺的一部分。无论是热气腾腾的饺子,还是金黄酥脆的炸八块,每一道菜肴都承载着人们对新一年的美好期盼和祝福。小记者们分享了自己家乡独特的新年美食,让我们一起来品味一下那属于新年的烟火气。

豆茶

海曙区古林镇实验小学304班
刘葭煜(证号2516302)
指导老师 马娟青

从我记事起,每年春节去外婆家,总能在灶台上看到一大盆枣红色的糊糊,散发着淡淡的甜香。我的母亲很喜欢吃,她总说,这是她从小吃到大的美食,这就是年味。

母亲告诉我,这糊糊叫豆茶,吃豆茶是余姚的传统习俗,每年正月初一的早晨,必须早早起来吃上一碗。除夕夜,家家户户便开始忙碌,准备煮豆茶的材料:赤豆、红枣、莲子、桂圆,需在水中浸泡一整夜。而豆茶的灵魂,则是那自家包的团子——余姚特有的长角汤圆。

开始煮豆茶了,锅里先倒入清水,再将浸泡了一夜的赤豆、红枣、莲子、桂圆一同放入,加入几块冰糖,用大火煮沸。等水色变得红润浓郁时,放入团子继续煮。煮的过程中,需要不断用汤勺轻轻搅动,以防粘锅。直到豆茶变得像粥一样黏稠,散发出阵阵诱人的香气,就可以盛来吃了。如果喜欢吃甜的,吃的时候可以再加上一勺白糖。

豆茶煮好了,按照习俗,先要供奉灶君菩萨,然后全家人就可以围坐在一起吃豆茶了。一碗甜甜的豆茶,饱含着“头头顺流、团团圆圆”的美好寓意。

今年春节,我也吃了满满一大碗豆茶。豆茶,对我而言,不仅是一种传统食物,更是家的味道,是每一个春节最温馨的记忆。

年味甜甜的

高新区实验学校翔云校区206班
郭乙墨(证号2527246)
指导老师 管玲玲

腊月二十八,奶奶早早泡好糯米粉,我和妹妹踮着脚尖帮忙搓汤圆。白白的糯米团在掌心转呀转,再塞进一粒亮晶晶的猪油芝麻馅,就成了阿拉宁波人最甜的“猪油汤圆”。

爸爸和姑父在客厅里摆好八仙桌,金黄的烤麸、油亮亮的烤鸭、雪白的年糕摆得像小山,爷爷说这叫“谢年”,是要谢谢老天爷保佑我们平安。我偷偷尝了口红糖年糕,甜得眯起眼睛。

晚上的谢年饭非常丰盛,雪菜大黄鱼的眼睛圆溜溜的,爸爸说吃了会“年年有余”;软糯的红膏炆蟹蘸醋吃。最开心的时刻是奶奶从棉袄里掏出压岁包,红纸包带着暖暖的体温,妈妈说这是“压住福气”。

我觉得自己就像汤圆馅里的芝麻,被甜甜的新年味裹得严严实实。

团圆年夜饭

北仑区绍成小学404班
周芑帆(证号2521535)
指导老师 王丽芳

除夕之夜,万家灯火通明,家家户户都沉浸在一片喜庆祥和之中。我们一家人围坐于圆桌旁,桌上摆满了精心准备的年夜饭。一道道热气腾腾的佳肴,诉说着家的温暖与甜蜜。

清蒸鱼寓意着年年有余,芝麻汤圆象征着团团圆圆,还有那金黄酥脆的炸春卷,每一口都是年的味道。

尤其是红膏炆蟹,是宁波人逢年过节餐桌上必有一道冷菜。红膏炆蟹的蟹怎么挑?外婆告诉我,首先看蟹壳尖角是否发红,然后捏一捏蟹脚是否饱满,最后看蟹脐红彤彤的才好。把挑好的蟹洗净后用盐水腌制,水要没过蟹,再用重物压住,这样咸淡就均匀了。把腌好后的蟹切块摆盘,让红膏停留在每一块蟹肉上,红膏鲜艳如火,蟹肉洁白如玉,入口即化,一口炆蟹一口饭,正宗宁波人的味道,惬意足矣。

我左手拿着装满橙汁的酒杯,右手拿了一个蟹钳,学着大人的模样,祝大家新年快乐,心想事“橙”,蛇年有“钳”。随着“新年快乐”的欢呼声,我们共同迎来了充满希望与梦想的新的一年。

做酒酿

北仑区泰河学校306班
黄语桐(证号2521040)
指导老师 周宏芬

过年前,我和外婆开始琢磨着做酒酿。外婆可是远近有名的做酒酿的一把好手,她的手艺还是从我太姥姥那儿传承下来的。外婆做出来的酒酿甜而不腻,软糯可口,沁人心脾。自打我有记忆以来,酒酿就是我们家过年必不可少的美味。

做酒酿需要准备的材料有:白米饭、甜酒曲、面粉和水。外婆先煮了一大锅香喷喷的白米饭,晾着备用,然后将块状的甜酒曲放入研磨机,把甜酒曲变成细腻的粉末状。接着,我们在甜酒曲粉末中加入少许面粉,外婆说:“别小看这一点点面粉,它有助于发酵,从而让酒酿更加香甜!”原来这小东西还有着大作用呢。然后将我们加了面粉的甜酒曲均匀地撒到那一锅白米饭上,我费力地搅拌着米饭,努力使每一粒米饭都包裹上白色粉末,此时的米饭温度正好,我想象着香甜可口的酒酿,干起活来更起劲儿了。搅拌均匀后我把松散的米饭压实压紧,伸出两根手指在这锅米饭中间挖了一个小洞,往洞中加满温水,好似冬天的雪地中有一洼尚未结冰的窟窿,深不见底,充满了无限遐想。最后盖好锅盖,外婆将这沉甸甸的锅子放入事先准备好的温暖的“窝”中。

接下来就是等待了,等待最是煎熬,我每天都跑到“窝”边轻轻地摸一摸,好奇着今天的酒酿是个什么模样。就这样三天过去了,终于迎来了酒酿出“窝”的时刻,我激动地在一旁候着。外婆掀开锅盖,一阵带着酒香的甜味扑鼻而来,这香味仿佛勾住了我的脚,让我挪不开步子。

吃着香甜软糯的酒酿,我心里美滋滋的,希望新的一年就如这酒酿一般,甜如蜜!

组稿老师 贺珊儿



喜上眉梢

北仑区泰河学校103班
董玥茹(证号2521001)
指导老师 叶婉婷

过年美食——炸八块

北仑区岷山学校205班
李依宸(证号2581123)
指导老师 刘梦丹

在河南过年,炸八块是我家餐桌上的必备美食。每当年关将近,妈妈就会开始忙碌起来,精心挑选上等的鸡肉,切成大小均匀的八块,用秘制的调料细细腌制。那调料里融合了酱油、姜蒜和五香粉,香气扑鼻。

将腌制好的鸡肉块裹上一层薄薄的面浆,下入热油中,瞬间炸得金黄酥脆。炸八块的过程,就像是一场视觉与味觉的盛宴,让人期待不已。

终于,炸好的八块端上了餐桌,外皮金黄酥脆,内里鸡肉鲜嫩多汁,咬一口,满口留香。全家人围坐在一起,品尝着这道美味的炸八块,聊着家常,笑声不断。

炸八块,不仅是一道传统的河南美食,更是我家过年的记忆,是家的温暖,是幸福的味道。每当想起,都让人心生暖意,回味无穷。

饺子中的年味

北仑区泰河学校410班
史梓芃(证号2521075)
指导老师 俞璐璐

除夕这天,我也为年夜饭添了一道美食——饺子。

妈妈先教我拌饺子馅。她让我先把肉末放在碗里,再把适量葱花和姜末倒入碗中,接着放入适量盐、鸡精、白砂糖、香油、花椒油、酱油和食用油,并搅拌均匀,饺子馅就做好了。啊,闻起来可真香啊!

接下来开始包饺子了,妈妈给我示范了一个:先取一张饺子皮放在手心里,再用筷子取适量肉馅放到饺子皮中心,用手蘸取少量的水涂到饺子皮的边沿一圈,接着将饺子皮对折,然后把两边的饺子皮捏合在一起,一定要捏紧,防止馅料漏出。这样,一个饺子就包好了。

妈妈示范完后,我也迫不及待地包了起来,但我包得很困难。妈妈说:“不要着急,多练习练习,总会成功的。”我又练习了几个,终于包得很好看了。不一会儿,我就包好了许多饺子。

饺子包好后,该下锅了。先把水烧开,把饺子放到锅里,并用勺子轻轻推一下饺子,防止粘到锅底,盖上锅盖。用中火煮至水开,往锅里加半碗凉水,再盖上锅盖,接下来每次水开就添凉水,直到饺子浮上水面,就能出锅了。饺子像一个个小鸭子一样,真可爱。品尝着自己的劳动成果,我尝到了年味。

正月十四吃汤包

宁海县实验小学408班
祝毓琪(证号2519579)
指导老师 郭明芬

宁海的元宵节,比传统的正月十五早了一天,宁海人会在正月十四过元宵。十四夜家家户户吃“汤包”是宁海人的饮食风俗。

宁海汤包里并没有汤,有的是由各种食材切成丁组合而成的鲜美无比的馅料,用一张薄如蝉翼、四四方方比馄饨皮稍大一些的面皮把炒熟的馅料裹成类似于“元宝”的形状。宁海人每家每户都有只属于自己的汤包味道。因为各家可以根据自己喜欢的食材来调配馅料,比如笋丁、香菇丁、肉末、芥菜等,正所谓“万物皆可馅儿”。而我们家的独家味道出自于我家的大厨奶奶,写到这里,我口腔里的唾液禁不住地迅速分泌。

小时候,我人还没桌子高,每次奶奶包汤包,贪嘴的我总在餐桌旁转悠,趁奶奶不注意踮起脚舀一勺香喷喷的馅料往嘴里送,到最后,总是多出好多汤包皮子,因为小半盆的馅料已经进了我的肚子。汤包刚出炉时,薄薄的皮子在高温蒸煮下变得半透明,皮子里包裹的馅料隐约可见,怎叫人不垂涎欲滴。汤包刚上桌,瞬间被我们一抢而空。

炸春卷

海曙区海曙中心小学606班
蔡欣容(证号2515423)
指导老师 崔静雅

年夜饭的压轴大戏,莫过于炸春卷了。每年除夕前,我们家都会自己包春卷。这不,面团、荠菜、笋丝,已摆在了桌上。外婆、母亲、我,各自取了一个面团。外婆经验最丰富,手利索地拧着,还时不时地瞅瞅我和妈妈,“唉,这个皮再薄点。”我一边掂量着,一边搓一边揉,再压成皮,努力把每一个边角压平,压实。

做完春卷皮子,开始调馅料。母亲唤我去切些肉丁。虽用过几次刀,但依旧有些笨拙,我想起那些大师傅切肉丁的模样:每一次下刀都极快,没有犹豫,那肉丁切得粒粒均匀……幻想的片刻,我也算切好了,只是切得“一言难尽”,哈哈!母亲走过来“视察”,再是“善后”……

拌好的荠菜肉丁馅,被外婆分成了若干个,平整地放在面皮上,再把面皮翻滚一下,完工!就这样,你一个,我一个……不知不觉中,两块板上都摆满了春卷,够我们一个春节享用喽!

下锅了!这炸春卷也有讲究,母亲先倒入橄榄油,再沿着锅边滑下去四个春卷,“这样可以防止油溅到手上。”只见母亲手持一双长筷,等了几十秒,快速把春卷翻了个面。就这样,四个一组,炸了又炸,一盘春卷被端了出来。

那春卷酥酥脆脆的,咬一口,浓浓的年味便萦绕于嘴边。