

## 美食记忆



一缕甜香，能唤醒整条老街的喧嚷与一双双期盼的眼睛；一口软糯，便串联起节日的仪式与灶台边的叮咛。孩子们的文字里，有糖稀吹出的璀璨梦想，有黄酒浸润的江南风韵，有灶糖黏住的古老传说，更有自己第一次掌勺时的“翻江倒海”。食物不仅是滋味，更是流淌的文化、绵长的亲情与成长的印记。

## 灶王爷的糖瓜

北仑区泰河学校 503 班  
戴资睿(证号 2521048)

指导老师 沈灵莺

“二十三，糖瓜粘”，到了农历腊月二十三，外婆把灶台打扫得干干净净，准备开始祭灶了。

灶王爷的画像摆在灶台上，画像上的灶王爷手拿着笏板，身旁还有四个仙童，一个拿着宝剑，一个拿着金元宝，一个拿着个小锦囊，还有一个手里拿着钱币。仙童前面还堆着好多金元宝，灶王爷好像一直笑眯眯地看着我们。

我和外婆一起把各种贡品摆上了灶台，外婆点上了蜡烛和香，我闭上眼睛开始虔诚地祈祷。祷告结束，我睁开眼睛就要拿桌上的祭灶果，外婆赶忙拦住了我，说：“灶王爷先吃，吃完了，要飞上天庭去向玉皇大帝汇报咱们家一年的情况，希望灶王爷吃了为我们多说好话，来年还能保佑我们家。”我似懂非懂地点点头。

终于香燃尽了，外婆说灶王爷已经走了，我小心翼翼地端着祭灶果盘，生怕一不留神，把它摔碎了。我拿出一根金黄色的小饼干，问：“外婆，这是什么？”外婆说：“这个叫黄鼠狼尾巴。”好奇怪的名字，我尝了一口，甜甜脆脆的，真好吃。我又拿了一个粉红色的小糖瓜，也是甜甜的，十分好吃。

晚上，我做了一个梦，梦到灶王爷上天庭了，正好在汇报我们家的情况。玉帝问道：“这家今年如何？”灶王爷口中满是糖瓜，含含糊糊地说：“好……好……”玉帝满意地捋了捋胡子。

“咯咯咯……”我就这么笑醒了。妈妈问：“梦到了什么？这么开心。”我没有告诉妈妈，但这个梦我也不会忘记。

## 我是一个大吃货

高新区实验学校新晖校区 602 班  
沈欣芃(证号 2527873)

指导老师 张光振

我是个吃货，十足的吃货。只要提到“吃”这个字，我就会两眼放光。

俗话说：酸甜苦辣咸，美食在眼前。这句话在我身上体现得淋漓尽致。每次去美食街，我一闻到那诱人的香味，口水就要流出三尺长。

我迫不及待地开始了我的美食之旅。首先来到一个卖烤串的摊位，看着那一串串油滋滋、香喷喷的烤串，我不禁垂涎欲滴。买了几串后，咬上一口，那肉外焦里嫩，让人久久不能自拔。接着我又来到了一个卖甜品的摊位，精美的蛋糕、香甜的蛋挞，一看就知道这位摊主肯定心灵手巧。我挑选了一块巧克力蛋糕，细腻的口感和浓郁的巧克力味在我的舌尖上瞬间绽放，让我的味蕾极其满足。

有时，我也会吃臭豆腐。虽然它很丑，但是特别好吃。咬一口，中间白色的豆腐显现出来，再去舔那些汁，真是绝配。

吃美食真是一种享受。

## 舌尖上的童年

北仑区实验小学 403 班  
虞沫萱(证号 2521696)

指导老师 刘艳

“拨浪鼓儿风车转，琉璃咯嘣吹糖人”。冬日午后，阳光暖煦，一字排开的年货摊和熙熙攘攘的人群把平日显得很宽敞的道路挤成了“一窄宽”。突然，一阵锣声传来，伴随着拖着长调的吆喝声，孩子们像游鱼一样在人群里穿梭，争先恐后地循声去看热闹……

南塘老街上，一个糖人师傅仿佛魔法师一般出现在街边，成为焦点所在。而他的小木箱、小竹签与那一锅糖稀，便是施展魔法的道具。

卖糖人的是位头发花白、身材瘦小的老人，他用温柔的声音对大家说：“小馋猫们站好，我要开始表演吹糖人喽！”

只见糖人师傅快速把工具摆好，他先用棍子取出一些糖稀，揉成一个圆球，在圆球上压一个深坑，收紧外口，再快速拉出，拉到较细的时候，猛然折断糖棒，中间居然是空心的，变成了吸管。糖人师傅将吸管放入嘴中用力吹，不一会儿，就将糖稀吹成了一个金色的“大胖子”。之后，他用灵巧的双手，捏出造型，有花、鸟、鱼、虫等。最后，糖人师傅在糖人中间穿上了一根竹签。我为糖人师傅高超的技术而感到震惊。

我买下了一个糖人，十分舍不得吃，只是走两步舔一小口，并又一次欣赏着糖人逼真的模样。

晶莹的糖人或许会在时光中慢慢融化，但它们所镌刻的文化记忆将永远留存在我的精神家园。

## 爆炒虾

海曙区集士港镇中心小学 201 班  
张艺暄(证号 2516774)

指导老师 李芸霞

今天，妈妈教我做爆炒虾。

我先用剪刀斜着剪虾的头，再剪虾的背，取出虾内脏。然后我把洗干净的虾倒入油锅里炸。“刺啦”一声，虾放到锅里立马就变成了红色。不一会儿，妈妈把虾捞起来，另起油锅，倒入蒜末和洋葱末爆香，接着把虾倒进去继续翻炒。炒着炒着，一股诱人的香味就散发出来，馋得我直流口水。终于出锅了，我尝了一口，真是太美味了！

## 绍兴黄酒美食

高新区实验学校新晖校区 506 班  
郭昕悦(证号 2527848)

指导老师 陈瑜

国庆假期，我们一家来到了文化底蕴浓厚的绍兴，这里不仅是历史名城，更是黄酒之乡。对于此地的美食，我早已满怀期待。

“读先生的书，看先生的故事。”走过桥，离开三味书屋，走进那墨瓦白墙的地铁站，只见一家黄酒奶茶店。人虽不多，但我们不愿留下遗憾，想尝尝那份甜，便买了两杯。一杯原味，朴素简单，奶香中隐隐透着酒味，一口下去，清甜满口，那滋味在唇齿间流转，渐渐有如千年古酒般醇厚的味道，如轻纱般拂过味蕾，实在好喝。另一杯则香气扑鼻，入口更不必说，花香与藕香交融，酒香绵长，且比原味多了一分香甜。

要说黄酒棒冰，那更是出了绍兴就难寻的美味。心动不如行动，我赶紧买一根来尝。这棒冰确实不一般，外表褐色，颇像巧克力，入口却如糯米般软糯，冰沙绵密，真的值得一试！除此之外，还有酒酿味、抹茶味、巧克力味。无需多言，就一句：绍兴人真是美食界的高手，在黄酒的制作上，更是绝活，无人能及。

## 吃年糕

高新区信懋小学 604 班  
张津轩(证号 2527060)

指导老师 毛圆圆

年糕，有很多种吃法。在我的家乡，年糕摇身一变，变成了无处不在的小吃——嵌糕。每一次放假，我要做的第一件事就是去老家吃嵌糕。

一进店，年糕蒸出来的热气给了我一个大大的拥抱。做嵌糕的老师傅揉着年糕，小伙子给我抓菜。菜盘中，粉丝如同少女的长发，土豆丝好像在和我招手，豆芽和胡萝卜好像在比赛谁先被我选上，一个个积极得很。嵌糕的灵魂，就是那泡虾。虾仁裹了一层淀粉，放进油锅里发出“滋滋”的声音。泡虾炸好切成碎，放入嵌糕，一口咬下去，发出“嘎吱嘎吱”的脆响。土豆丝是软糯的，粉丝是咸的，胡萝卜和豆芽是脆的，它们同时在我味蕾炸开，从牙齿到舌尖，再慢慢进入喉咙，我吃得无比幸福。

每一家夜市上，百分百会有炸年糕的身影。一串串年糕在烤架上慢慢鼓起小肚皮，老板再刷上酱料，美味的炸年糕就做好了。“咔嚓”一声，烤年糕如同一碰就碎的薄饼，在我的口中炸开。

年糕，虽然是极其简单的美味，却能给人极大的满足。

## 学做菜

慈溪市庵东镇西二小学 401 班  
沈嘉琳(证号 2526194)

指导老师 王金喜

假期里，我印象最深的是“解锁”了西红柿炒鸡蛋。

放秋假前，语文老师布置了“学做一道菜”的任务。我把做菜当成演戏，而我的“剧目”就是西红柿炒鸡蛋。切番茄、打鸡蛋的准备工作，像给食材“化妆”一样有趣。终于，“正片”开场！

我先往锅里倒油，接着把搅好的蛋液——那摊“金黄色的海洋”倒进锅，看着液态的“海洋”慢慢凝固成“固体小岛”。等鸡蛋定型，我拿起铲子边切边搅，锅里顿时“翻江倒海”。等鸡蛋炒到半熟，赶紧铲到碗里，再把“红色精灵”番茄倒进锅，小家伙们真顽皮，一进锅就“吐”出酸甜的汁水——这可是拌饭的“神器”！我把鸡蛋块倒回去，让“固体小岛”和“红色精灵”做朋友，它们很快“互粉成功”，一起玩游戏。等它们融为一体，我的好戏也该收场了：“装盘喽！”

这场“戏”够精彩吧？就是番茄切得太大，没完全炒熟，不过比我暑假做的“黑暗料理”强多了。以后我要练习出真本事，当家里的做菜“戏精”。



## 礼盒里的心里话

高新区实验学校新晖校区 402 班  
万安阳(证号 2527668)

指导老师 江莹

## 吃川菜

高新区信懋小学 604 班  
陈小雅(证号 2527064)

指导老师 毛圆圆

我很喜欢吃辣。一提到辣，我的口腔中就会口水翻腾，停不下来。

明亮的圆月挂在漆黑的夜幕上，秋风扫过，树上的叶晃个不停，不时飘落下来。我迫不及待地和爸妈走进了一家成都川菜馆。

翻开菜单，无数美食从我眼前飞过，仿佛香气都飘了出来。没过多久，店员就端来了一盘米饭和砂锅牛蛙。我望着牛蛙，红色的汤汁中裹着金黄的蛙肉，油脂顺着蛙肉细嫩的纹理缓慢地滴落在一旁翠色欲流的青椒上，下面红色的小火微微跳动着，似乎也在为满桌的美食而欢呼雀跃。伸手用筷子夹了一块牛蛙肉，快速将它放在雪白的米饭上。红色的汤汁一点点渗进米饭，雪白的米饭很快就被染上了鲜艳的色彩。我管不了许多，抱起碗用筷子将牛蛙和米饭一起送进嘴里。牛蛙的鲜嫩、米饭的软糯和汤汁的火辣交织在一起，每一个味蕾都在欢呼着、跳跃着，像是在举办联欢会。

辣！太辣了！我用勺子将一个个玉米小精灵赶进碗里。它们的身上都包着金黄的油炸外壳，酥、脆、咸、甜，四种味道闹在一起，久久不愿分离。

出了饭馆，漫天的繁星向我招手。也许，它们也是一个玉米粒，等着我去品尝呢！

## 包汤圆

北仑区泰河学校 404 班  
李晨曦(证号 2521031)

指导老师 黄静聪

“卖汤圆，卖汤圆，小二哥的汤圆是圆又圆……”在欢快的歌声中，我们和老师一起在学校的厨房开始包汤圆啦。

同学们穿上围裙，戴好帽子，围在摆满材料的桌前，个个兴奋不已。开始和面啦！只见那白白的糯米粉在同学们手中，就像一个听话的孩子，加水后很快变成了柔软的面团。揪下一块面团放在手心，在中间按一个小口，把馅料放入小口，用小块面团补充完整，再一捏一搓，一个圆溜溜、胖嘟嘟的汤圆就做好了。有的同学包出的汤圆是圆溜溜的，像一个白胖子；有的同学包出的汤圆歪歪扭扭的；还有的同学包出的汤圆和乒乓球一般大，惹得大家哈哈大笑。

厨师把一个个汤圆放入锅中，汤圆就像一个个调皮的小娃娃，争先恐后地跳入水中，嬉戏玩耍。过了一会儿，它们浮出水面，探出脑袋打量着新的世界。

当一碗碗香气扑鼻的汤圆端上桌时，我们吃着自己做的汤圆，那甜蜜蜜的味道在口中散开，也在我们心里蔓延，充满了满满的成就感。

## 学做鸡蛋饼

海曙区集士港镇中心小学 201 班  
熊皓铭(证号 2516778)

指导老师 李芸霞

星期天一大早，我起床后看见妈妈在做早餐，也想去帮忙。妈妈就教我做鸡蛋饼。

首先，妈妈让我打两颗鸡蛋，再让我搅拌均匀，然后她让我切几块香肠丁，加入到搅拌好的鸡蛋液中。接着我往吐司机中倒了点油，把鸡蛋液倒进去，盖上盖子，等了大概八分钟，香喷喷的鸡蛋饼就做好了。我顾不得烫，迫不及待地抓起一块吃，鸡蛋饼味道好极了。

我觉得做美食很有趣，下次我还要向妈妈学做更多的美食。