



美食记忆

人间烟火气,最抚凡人心。每一味美食,都藏着专属的记忆与温情。素饺裹着年味与初心,松饼承载坚持与喜悦,红膏炆蟹镌刻家乡滋味,春卷氤氲亲情暖意,还有石锅鱼、地瓜、饺子的鲜香,皆是舌尖上的宝藏。孩子们以笔为筷,细数舌尖美味,诉说美食背后的故事,让每一份烟火滋味,都成为心底难忘的温暖印记。

春卷飘香时的幸福

高新区信懋小学604班
泮文栋(证号J26084696)
指导老师:毛圆圆

阳光透过玻璃,照在厨房里的老式搪瓷盆上,盆的边缘露出了黑色的铁胎。

春节前夕,外婆的手将那搪瓷盆再次唤醒。

清早,我还没醒来,外婆就去菜场买好面皮回来了。我隔着门缝,看着外婆的背影,清晨的阳光轻轻溜进来,落在外婆身上。

我立马跑到她身边,见她正在洗菜,又把煎好的蛋和洗好的菜炒成一锅,当作馅料。

我总想伸手去拿一点尝尝,外婆就捏了一点点馅料,用嘴吹凉,递给我。我立马吃下去,温暖瞬间流向全身。

妈妈起来后,就到了我最喜欢的包春卷环节。

我看着外婆将一张张面皮铺开,夹一点馅料,先把两头折起来,再卷紧,一个春卷就做好了。我看了一会儿,也搬来一把凳子,学着外婆的样子有模有样地做,可放馅时总多拿一点,想多吃点,所以我卷的春卷总是一边高一边低,还留着一些缺口。

外婆不但不嫌弃,还细心帮我补上。

晚上,外公架起油锅,把春卷放进锅里炸,我在一旁看着,春卷在锅中不停翻滚。

餐桌上,外婆把我包的“凹凸”春卷夹给我,我吃着春卷,总觉得这春卷比外面卖的还好吃。

傍晚,搪瓷盆依旧待在厨房的角落,等待着下一次的唤醒。

饺子

慈溪市第三实验小学
教育集团504班
周钰皓(证号J26300708)
指导老师:张吉珍

饺子,是春节家庭聚餐里必不可少的美食,它像弯弯的小月牙,又像鼓鼓的小金元宝,象征着团圆和富足,是我最爱的年味。

饺子的魅力,首先藏在馅料里。馅料的搭配千变万化,荤馅有鲜美的猪肉大葱、虾仁三鲜,素馅则有清爽的韭菜鸡蛋、香菇青菜。不同的馅料,吃法也大有讲究:肉馅饺子蘸上香醋、香油和少许香菜,鲜味儿能提升一大截;素馅饺子煮在清汤里,撒上葱花和虾皮,喝一口汤,吃一个饺子,鲜到骨子里。

饺子的形状也格外有特色。它不像汤圆那样圆滚滚,而是被巧手捏成半月形,边缘捏出一圈精致的褶子,既好看又能防止煮的时候露馅。要是手艺更精湛,还能捏出花边饺子,花纹层层叠叠,看着就让人垂涎欲滴。咬开饺子皮,鲜嫩的馅料裹着汤汁涌出来,烫嘴却舍不得松口。

这就是我最爱的饺子,它裹着家人的心意,藏着新年的期盼,是刻在骨子里的年味。

我的四步松饼做法

慈溪市观海卫镇卫前小学604班
王子萱(证号J26307556)
指导老师:高丹萍

我的爱好有很多,但最拿手的,是做松饼。一提到它,我就想起那个有趣的下午。

那是一个周末,我在厨房翻箱倒柜,终于找齐了材料:两个杯子、一袋松饼粉、一瓶牛奶和两个鸡蛋。摆好后,我就开始动手了。妈妈说过,步骤很简单:调面糊,倒入锅,翻面,盛出来。

可真正做起来却没那么顺利。第一次,面糊倒太多,摊开成了“手抓饼”;第二次又倒太少,薄得像纸;第三次火太旺,直接煎黑了……直到面糊快用完,我才终于做成一个像样的。

我小心翼翼把松饼放在盘子里,心想:等妈妈回来,一定要给她看看。

等着等着,我打开电视看《名偵探柯南》,看得太入迷,连妈妈下班回来都没察觉。直到听见开门声,我才跳起来跑进厨房:“妈妈,我给你做松饼!”

我重新拿出材料,倒进杯子,用筷子快速搅拌,然后小心倒入锅中。这一次,我稳稳握住锅柄,轻轻晃动,让面糊均匀铺开。看到表面冒起小泡,我用铲子利落一翻——金灿灿的,香气扑鼻。

煎好后,我把松饼叠成小巧的三角形,淋上蜂蜜,端给妈妈。她拿起一块咬了一口,眼睛亮了起来:“真好吃!你怎么做的?”

我得意地笑了。原来,拿手好戏不是一次就能练成。从“手抓饼”到焦黑失败,再到终于金黄松软——每一步都是经验的积累。

如今,做松饼成了我最骄傲的本领。它不仅给我带来美味的满足,更让我明白:只要愿意尝试,不怕失败,每个人都能拥有自己的“拿手好戏”。

难忘的石锅鱼

高新区信懋小学503班
周皓羽(证号J26880317)
指导老师:沈晓萍

提起云南,人们最先想到的可能是花海、雪山。可去完云南后,让我流连忘返的却是石锅鱼那鲜掉眉毛的味道。

走进一家石锅鱼店,汤的阵阵浓香就冲入了我的鼻腔。我们在二楼窗边坐下,服务员拿来菜单,我急得像小兔子一样点了一个套餐,图片上的鲟鱼躺在锅里,周围围满了菌子,还有几片香肠点缀,别提多美了,好像隔着菜单也能闻到它的香味。

点好菜以后,食材也陆续端上桌。老板往锅里倒入热腾腾的高汤,把石锅鱼平铺在锅面上,把火开到最大,盖上“草帽”锅盖后就走了。白白的热气从“草帽”的空隙里冒了出来。七八分钟后,老板帮我们揭开了“草帽”,这时鱼已经完全熟了,我迫不及待地夹上一块,送入口中,那鱼肉又软又糯,还吸饱了鲜香的汤汁,一口下去,满嘴是汁,那鲜美的味道冲击着口腔,好像一颗炸弹在口中爆开。再抿上一口青梅酒,这味道堪称绝配。

我尤其爱吃里面的松茸,脆脆的口感,鲜香的味道,好吃得让我的味蕾都在跳舞。

石锅鱼是美味的食物,也是我对云南最鲜活的美好记忆。

丰收的喜悦

宁海县实验小学105班
王奕焯(证号J26601239)
指导老师:王爱红

素年

宁波前湾慈吉外国语学校5B班
梅悦轩(证号J26880098)
指导老师:张利敏

奶奶的素饺子,是我家年夜饭餐桌上的“异类”。

当红烧肉、糖醋鱼等大菜摆满一桌,她总默默端上一盘白菜豆腐馅的饺子。表弟会撇嘴:“现在谁还吃这个。”大人们忙着给孩子夹肉,那盘素饺往往孤零零剩到最后。

今年,我坐到了奶奶身边。她正把豆腐细细捏碎,混进焯过的白菜里。“您为什么总包素馅?”我问。

奶奶的手顿了顿:“你太爷爷说过,素的不是饺子,是心。”她捏起一片饺皮,“从前穷,年夜饭有一盘纯白面包的素饺,就是过年了。”

馅在她手中变成饱满的元宝。没有肉香佐料,只有食材本真的味道。

守岁时,我第一个夹起素饺。咬下去的瞬间,麦香、菜甜、豆腐的绵软在舌尖苏醒。原来最简单的,反而最纯粹——就像年的意义,不在堆叠,而在珍惜。

零点钟声响起时,我发现那盘素饺已经空了。连最挑食的表弟,面前也散落着两个饺皮。

奶奶笑了,眼角的皱纹像绽开的菊花。那一刻我忽然懂得:年的真味从来不在珍馐里,而在一代代人守住的记忆中。就像这素饺,看似平淡,却包裹着最深的年味——是清贫时的知足,是富足时的不忘本心。

以素为绚,淡极始知年味真。

欢乐餐

慈溪市慈吉实验学校407班
郑思佳(证号J26305134)
指导老师:杨旭莉

每周五,最让大家翘首以盼的,便是中午这顿欢乐餐。

午饭前,同学们三个一伙、五个一群地热烈讨论着,每个人的脸上都洋溢着期待。原本紧张的学习气氛,一下子变得轻松活跃。一走进食堂,一股香气便扑鼻而来,光是闻着,就让同学们垂涎欲滴。

一坐到座位上,我就迫不及待地开吃。金黄的炒饭,每一粒米都油亮亮的,搭配上绿油油的西蓝花,既美味又健康;薯片又薄又脆,咬上一口嘎嘣作响,让人欲罢不能;还有那鸡翅,外皮酥脆,里面却包裹着又滑又嫩的鸡肉……每一口都充满了满满的幸福!

欢乐餐接近尾声时,有的同学拿着碗去加自己心仪的美食,有的则坐在椅子上,脑海里不断浮现刚才的美味,一副意犹未尽的样子。

这顿欢乐餐,不仅让我们品尝到了美食,更给这一周的学习生活画上了一个圆满的句号。



地瓜

高新区信懋小学503班
王馨逸(证号J26087458)
指导老师:沈晓萍

地瓜是一种很常见的食材,它的样子看起来有些奇怪。椭圆形的身子,披着紫红色的外皮,果肉是米黄色的。刚从地里挖出来,上面还带着泥,要仔仔细细把它洗干净。

可别看它外表普通,味道却非常美味。将洗净的地瓜放入空气炸锅中,过一会儿拿出来,满屋子都是香气。剥去皮尝一口,一股浓浓的香甜在嘴中弥漫,软软的地瓜像金色的冰淇淋一样在舌尖缓缓化开,甜甜的、糯糯的,口感绝佳。

拉丝地瓜也是一种超好吃的做法。先把地瓜削皮切块,放入锅中炸,再放一勺白砂糖,用铲子翻炒拉出糖丝,然后就可以出锅了。那些丝好似金色的丝绸,为地瓜编织了一件金衣裳。夹起一块放入口中,浓香、甘甜和暖意瞬间弥漫全身。

地瓜虽然外表普通,却十分美味,我特别喜欢。在冬天,吃上一块热乎乎的地瓜,整个冬天都会变得格外温暖。

红膏炆蟹

高新区实验学校翔云校区507班
王茗(证号J26999978)
指导老师:戴芳军

“大汤黄鱼摆成齋,红膏炆蟹咸咪咪。”这句耳熟能详的宁波方言,瞬间就能勾起每一个宁波人的美食记忆。在宁波人的餐桌上,有“无炆蟹不成宴”一说,在我记忆中,每年过年,家里桌上总要摆上这道菜,有了它,才算有了年味。

腊月里,渔船靠岸时,爷爷总要早早去码头买新鲜的螃蟹。我跟爷爷去过一次,他挑螃蟹很是讲究。他说,挑螃蟹要将腹部朝上,观察白色的三角部位,这部分越红,蟹膏就越多;用手捏一捏蟹壳,越硬说明螃蟹越肥。说着,他就挑好了满意的螃蟹打道回府。

爷爷将买回来的活蟹直接放进冰箱冷冻室冻上一晚。第二天,他把冻得硬邦邦的螃蟹拿出来准备腌制。他用电子秤称了十斤水和三斤盐,说这样比例的盐水腌出来,味道不咸不淡刚刚好。他将水和盐一股脑儿倒进大缸里,使劲搅拌,直到盐完全溶解。接着,把冻好的螃蟹一个个放进盐水中,再用一块大石头压上去,腌七八个小时就能吃了。宁波腌制螃蟹的方法十分简单,但对食材质量要求很高,简单的制作才能保留食物的原汁原味,这或许就是这道菜的精髓。

转眼到了年三十晚上,团圆时刻,终于能吃上红膏炆蟹了。爷爷挑出最肥的一只,差不多有他的手掌大。他开始切蟹摆盘,先将两只蟹脚斩下,再把螃蟹立起来,切下蟹壳。手起刀落间,沾满血红蟹膏的蟹壳展现在眼前,看着这诱人的颜色,想象着它蘸着醋汁的味道,我口水直流。正要伸手去拿,却听到爷爷一声呵斥:“别动,年夜饭时一起吃!”爷爷说着,熟练地将螃蟹大卸八块,极其认真地摆进盘子里,仿佛在创作一件艺术品。

终于开吃年夜饭了!白米饭端上桌,大家的目光不约而同地投向那道红膏炆蟹。雪白的蟹肉映衬着血红的蟹膏,让人食欲大振。大家你一块我一块,不一会儿,一盘炆蟹就着米饭吃得精光。“压饭榔头”的称号,果然名不虚传。

红膏炆蟹是宁波美食的天花板,它的鲜糯爽滑抚慰了多少宁波人的胃。红膏炆蟹打开了每一个宁波人的海鲜味蕾,齿唇间缠绕着永远褪不去的家乡味道。