



2026年3月6日 星期五 责编:徐徐 王妙妙 审读:俞素梅

一卷年味

余姚市第二实验小学北校区 607 班
张宇辰(证号 J26880145)
指导老师:吕霞飞

在我家,新年的团圆艺术,是用一张薄面皮卷起三代人的年味。而我,总能让面皮里的咸和甜焕发出新的生机。

圆圆的面皮在我和外公的掌心铺开,像是展开的小小舞台。不同于外公年年必包的“咬春”老底子——荠菜春卷,我的掌心每年都卷出新品。今年是烤鸭春卷:皮片鸭的酥香、黄瓜丝的清爽、山楂条的酸甜,在筷尖跳跃。一折,一卷,指尖蘸上清水一抹,封边。胖嘟嘟的长卷儿,便在盘中码成整齐的队列。

外公坚持用传统油锅,滚油“滋滋”沸腾,炸出的荠菜春卷披着金色铠甲,满是烟火香气。我则更爱空气炸锅的便捷,设定温度,热风轻声嗡鸣一阵,外皮同样酥亮,咬下去咔嚓脆响,又多了一份清爽。

“脆而不腻,真不错。”外公尝了一口新品,眼里满是赞许。妈妈笑着夹起我特制的巧克力香蕉卷,那是她童年甜味的升级版。爸爸不语,手中筷子却接连伸向烤鸭春卷,而我一边咬着荠菜春卷,一边与外公笑开了花。

外公油锅里的春卷,是贫苦岁月里的金色念想;妈妈记忆里的春卷,裹着独生女被宠爱的甜蜜;而我手中年年创新的春卷,卷起了对健康的新追求和天马行空的奇想。

当窗外烟花纷纷开落,春晚就要开场,最后一根春卷在欢声中被分享。油锅的烟火与空气炸锅的便捷,传统的厚重与新派的巧思,都在咔嚓作响的脆皮里融为了一体。这便是我们共同守住的,名为“团圆”的年味。

荠菜炒年糕

慈溪阳光实验学校 501 班
杨婷茹(证号 J26301204)
指导老师:沈乃平

初春的阳光暖暖的,照在小院里,夹杂着一股青草的清香。

我的小伙伴从田地里挖了些荠菜回来,一小根一小根的,散开来像花朵,十分可爱。洗干净后,嫩绿的叶片上挂着一颗颗晶莹的小水珠,不停地晃动着。年糕切成了方方的条状,白白嫩嫩的,宛如一块块小白玉。

院子里的小煤炉烧得挺旺,铁锅一热,姑姑就往里头倒了少许油,油热后发出了“滋滋”的响声。她熟练地将荠菜倒进锅里,用勺子轻轻地翻炒着,荠菜的香味一下子冒了出来。接着,倒入年糕,就在这时,意外发生了,年糕倒翻了,沾上了许多“小怪物”。不过没关系,凉水“哗啦啦”地冲下来,“小怪物”们也随之跑掉了,年糕又变成了一块块白玉。我把它们一股脑倒进锅里,年糕慢慢变软,不一会儿就晶莹剔透。翠绿的荠菜和雪白的年糕拌在一起,好看极了。不一会儿,荠菜的清香混合着年糕的米香,在院子里弥漫开来。再撒上一点点盐和鸡精,浇上一圈料酒,淋上一点水,等煮开就可以出锅了。

我端着热气腾腾的荠菜炒年糕,迫不及待地尝了一口,无比鲜美。这就是属于我们慈溪人的味道,年糕软糯香甜,将会装满一整个温柔的春天。

宁海麻糍

镇海应行久外语实验学校
清川校区 607 班
汪翊轩(证号 J26206580)
指导老师:唐珊珊

我的家乡宁海有一项传承千年的传统手艺,名叫“打麻糍”,当地人也亲切地叫它“馍糕”。每逢春节、清明、冬至等重要节日,家家户户蒸糯米、采艾青、搬石臼、抡木槌,打麻糍、吃麻糍,早已成为宁海人刻在骨子里的年味记忆。

说到打麻糍,我就想起邻里协作的热闹场面。还记得有一次过年,我那时还小,奶奶一大早就把摘来的艾青放进锅里焯水蒸煮,等它软烂后捣成青糊;又把糯米蒸得软糯弹牙。一切准备就绪,爷爷和几位邻居便合力抬出那个古老厚重的大石臼——听爷爷说,这石臼在他小时候就立在院中了,真算得上“长寿老人”!旁边还静静躺着一把沉甸甸的木槌,别看它模样朴实,分量可比装满书本的书包还要重呢!热腾腾的糯米团和青糊一齐倒入石臼,爷爷挥起大槌,一下一下捶打起来。我按捺不住好奇,伸手想试试,爷爷笑眯眯地把槌递给我——刚接住,身子就猛地一沉,差点摔倒!我屏住呼吸使劲提,却纹丝不动。大家哄堂大笑,还打趣道:“轩轩要多吃点饭,等长大了就能提得动这个大槌哦!”

接着是捶打。槌声“咚、咚、咚”响彻小院,每一下都扎实有力;糯米越打越黏,拉出晶亮的丝,粘在槌上甩不掉。这时,奶奶和姑姑灵巧地伸手翻面、抹油,动作利落又默契。亲朋围在一旁喊号子、聊家常,一人累了,另一人立刻接上——锤声、笑声、人声融在一起,年味就在这一声声“咚咚”里悄悄酿熟。

最后把麻糍擀平切块,我总忍不住抢几块边角料,蘸着白砂糖塞进嘴里:青麻糍糯叽叽的,配上糖那种甜蜜蜜的味道,别提多美味了!

时间一年年过去,人和事年年在变,但麻糍的味道始终如一,印在我的心间!

美味的烤肉大餐

余姚市第二实验小学北校区 406 班
孙千语(证号 J26402183)
指导老师:王静亚

周末,妈妈带我去商场里的烤肉店吃饭,一进门就闻到浓浓的肉香味,我的口水都要流出来了!

找好座位后,服务员推着烤炉过来,炉子里的木炭烧得红红的,像一团团小火焰,把周围都烤得暖暖的。服务员先在烤网上刷了一层油,然后放上一片片鲜红的五花肉。“滋滋——”肉片一碰到热网就发出好听的声响,慢慢变成了金黄色,油珠顺着肉的纹路往下滴,香气一下子更浓了。

我目不转睛地看着服务员,她的手法特别熟练,时不时翻动食材,还会撒上香喷喷的调料。烤好的五花肉裹上生菜,一口咬下去,又香又嫩,一点都不腻,好吃极了!

我们边吃边聊,看着红红的木炭跳跃着火星,闻着满屋子的肉香,心里别提多开心了。这真是一次难忘的烤肉大餐,我下次还要来!

臭豆腐之味

慈溪市第三实验小学
教育集团 402 班
潘朵拉(证号 J26880315)
指导老师:金奥卡

第一次吃臭豆腐,我对它的印象糟透了。

那一天,妈妈从外面带来了据说非常好吃的臭豆腐,我连忙放下笔,从书房冲了出来。来到客厅,妈妈把臭豆腐递给我,我一看就大失所望。臭豆腐的外皮黑黑的,裹着里面硬硬的豆腐,外皮还裹着一层油腻腻的油。放进嘴里,丝毫没有鲜美味道,我都不知道自己在吃什么——原来它已经凉透了。

从此,臭豆腐就列入了我心中食物的黑榜。

逛街时,每次看到别人津津有味地吃着臭豆腐,我总会心想:真的有那么好吃吗?

有一年放假,我和同学一起去小吃街。满街的美食让我垂涎欲滴,唯独臭豆腐,我看都不想看。同学对我说:“我喜欢吃臭豆腐,我们去买一份吧?”我又一次心想:臭豆腐真的那么好吃吗?于是,我犹豫不决地看了一眼,只见它外皮金黄,每一块都点缀着葱花和酱料,散发着独特的香气。

“吃吗?”“吃!”就一口,就一口,我在心里默念。

我夹起一块,咽了咽口水,咬下一口,汁水瞬间渗进嘴里。外皮香脆可口,里面的豆腐鲜嫩多汁。同学笑着说:“美味吧?你的表情都变了。”

原来,臭豆腐要刚出锅时吃,才能尝到它原汁原味的美味。

这份臭豆腐的鲜香,从此深深留在了我的心间。

舌尖上的年糕饺

慈溪实验中学 808 班
曹晗佳(证号 W26303152)
指导老师:阮迪锋

又过了一年,我好似又闻到了家乡美食——年糕饺的味道。

年糕饺的制作方法很简单。首先取水磨年糕片,搭配雪菜肉丝、萝卜丝、咸菜、油条等馅料,或者豆沙、芝麻等甜口;然后将年糕片放入蒸锅蒸软,趁热用手捏成巴掌大的薄饼状,注意边缘捏紧,防止露馅;之后把备好的馅料放在年糕薄饼中央,像包饺子一样对折,捏紧边缘,整理成半月形;最后,若用平底锅刷少许油,放入包好的年糕饺,小火煎至两面金黄,口感会更香脆。

年糕饺的起源和浙江地区的农耕文化、岁时习俗紧密相关。相传在南宋时期,宁波、台州一带的农民在秋收后会用糯米捣成年糕团,既方便储存,又能作为赶路劳作时的便携口粮。人们为了让年糕吃起来更有滋味,用年糕团包裹雪菜、咸菜等家常馅料,慢慢演变成了年糕饺的雏形。后来,这种吃法流传开来,成为浙江人逢年过节、日常解馋的特色小吃,寓意“年年高,团团圆圆”。

年糕饺是慈溪人的童年味觉记忆,象征着家族团聚与故乡温暖,维系着人际情感与地域认同。揉年糕、包年糕是邻里互动的场景,古镇手作坊成为游客打卡地,带动在地社交与文化传播。传统作坊与现代门店结合,年糕饺成为地方特色产业,拉动就业与消费,如慈溪鸣鹤古镇年糕坊春节日销可达 2000 多个。年糕饺作为年糕糯食文化的代表,吸引美食旅游,助力地域品牌建设,成为对外文化交流的窗口。

每当过年时,心中最深的牵挂是那熟悉的味道。浙江的年糕饺像一串音符,奏响记忆中最温馨的旋律。无论未来走向何方,这份味蕾的记忆将是我心中不变的指南针,指引着我回家的方向。



小马迎春

宁波市中原小学 203 班
乐梓言(证号 J26008481)
指导老师:卢峰

招牌竹筒饭

海曙区石碶街道宸卿小学 502 班
朱宇舟(证号 J26003688)
指导老师:张海琴

周末,我们一家约着去东钱湖“觅食”。路过一家店时,妈妈忽然叫住我:“对!就是这儿!”

我们停下脚步,顺着妈妈指的方向望去——一堆五花八门的招牌里,几个红色大字猛地抓住了我的视线:“招牌竹筒饭”。

我仔细打量了一番,这家店实在普通:没有旁边古风店的奢华,屋顶上稀稀拉拉几片房瓦,看着都有些摇摇欲坠;店门上最醒目的,莫过于那块刷着红油漆的铁皮招牌,赫然写着“招牌竹筒饭”。店门两侧倒挺有意思,种着毛竹、紫竹这些中式植物,凑近了还能闻见淡淡的竹木清香。它像个不起眼的农家乐,挤在一众光鲜的店铺中间,愈发显得朴素。“这么素的店,能有啥特别的?”我忍不住在心里嘀咕。

刚踏入店门,竹香就裹了过来,越往里走,那清冽的竹香越浓。走到后院,竹香陡然浓烈起来,循着香气,我撞见了个奇怪的机器:机器旁的托盘里,盛的不是饭菜,而是一只只顶端开了洞的竹筒;机器中间嵌着个烤炉,竹筒就架在上面烤,“滋滋”的声响裹着竹香往外钻。

一位店员走过来,瞧我看得入神,笑着解释:“小朋友,这是咱店的招牌竹筒饭做法——先把竹筒烤出香,再把饭装进去熏,等会儿出锅就香得很!”我听得眼睛发亮,原来竹筒饭藏着这么特别的门道,一下子来了兴致。

回到座位点了单,过了三四十分钟,一份烧腊竹筒饭就端了上来。刚掀开盖子,竹香、腊香、饭香就裹成一团涌过来,一下勾得我味蕾发烫,连肠胃都跟着发痒,口水差点“飞流直下三千尺”。金黄焦香的米饭、油亮诱人的烧腊、翠得晃眼的香葱,配色看着就舒服,我恨不能立刻尝一口。

我赶紧拿起勺子,轻轻舀了一勺,小口送进嘴里细品。刚入口,竹子的清鲜就和米饭的焦香撞在一块儿,腊味的咸香裹着葱花的脆甜缠在舌尖,像烟花似的在味蕾上炸开。那味儿一漫开,我好像真站在了竹林里,风裹着竹香从耳边掠过。

我忍不住叹出声:没想到这朴素的小店,能做出这么勾人的味道!那竹香裹着饭香在嘴里萦绕,我一口接一口地扒,不过三分钟,整筒饭就见了底。

竹筒饭吃完了,可那清鲜的竹香还沾在唇齿上。这一碗竹筒饭,让东钱湖在我心里又多了分温柔的味道。下次来东钱湖,我肯定还要找这家“招牌竹筒饭”!

孫寧揮毫
遠致靜寧

宁静致远

慈溪实验中学 811 班 孙宁悻(证号 J26307225) 指导老师:谢昭莉