



2026年4月21日 星期二 责编:徐徐 王妙妙 审读:俞素梅

美味的馄饨

海曙区集士港镇中心小学201班
卢雨欣(证号J26004440)
指导老师:李芸霞

刚煮熟的馄饨就像一个个白白胖胖的小娃娃,挨挨挤挤地躺在鸡汤里。鸡汤中金黄的蛋丝、嫩绿的菠菜、黄黄的榨菜、鲜红的辣椒,一看就让人胃口大开。我用筷子小心翼翼地夹起一只吸满汤汁的馄饨,没等下口,一阵香气扑鼻而来,让人垂涎欲滴。轻轻吹几下,咬一口再吸出汤汁,汤汁带着肉馅儿味、酱油味,还有清爽的香葱味,非常鲜美!再咬一口,肉馅儿又松又软,入口即化,让人吃了还想吃!

红毛丹

海曙区集士港镇中心小学201班
王致渊(证号J26005601)
指导老师:李芸霞

周五,妈妈在网上买了一箱红毛丹。过了三天,红毛丹终于到了。我迫不及待地拆开包装,红毛丹看着像一个长了细毛的荔枝。它的外壳有三种颜色,绿色夹杂黄色,还透着一点儿红色。妈妈告诉我黄色的偏酸,红色的更甜一点。它的身上长着一根根软软的小刺,就像穿了一件带刺的盔甲,摸起来一点也不扎手。我挑了一个最红的,脱下它的盔甲,里面的果肉晶莹剔透,像一颗透明的珍珠。咬上一口,汁水四溢,酸酸甜甜的,美味极了!

这是我第一次品尝红毛丹,它的口感不像荔枝那样浓甜,却有独特的味道。我真是太喜欢吃红毛丹了。

西施豆腐

宁波市实验学校204班
叶宸瑜(证号J26004412)
指导老师:杨琼

每次去诸暨外婆家,我最期待的,就是外公亲手做的那碗西施豆腐。它鲜香滑嫩,入口即化,满口都是温柔的滋味,总让我念念不忘。

相传这道菜和越国美女西施有关,是西施无意间创制的美味。历经千年流传,如今它已是诸暨餐桌上必不可少的家常菜,藏着一方水土的烟火气。

在外婆家,做这道西施豆腐,最让人称赞的还是外公的手艺。首先准备一盒嫩豆腐,再配上香菇、冬笋、鸡汤、鸡胗、鸡肝等食材。先在锅里倒上猪油,放入肉末等配料炒香,再加入鲜嫩的豆腐,倒入鸡汤或热水煮开,最后用淀粉勾芡,撒上一把翠绿的葱花,一碗热气腾腾、鲜香诱人的西施豆腐就做好了。

这碗西施豆腐,不只是一道家乡名菜,更是外公满满的心意,是我心里最温暖、最难忘的味道。



年味

镇海区实验小学308班
唐屹凡(证号J26880437)
指导老师:章晓妍

春日里的艾香

余姚市兰江小学201班
郑楷霖(证号J26407222)
指导老师:柳晓青

“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。”清明时节的蒙蒙细雨,把小树林里的艾草洗得发亮。那些毛茸茸的艾草叶上滚动着晶莹的露珠,在阳光下闪闪发光。

在一个美好的春日午后,柳老师带着我们全班去采艾青。我们小心翼翼地把艾青摘下来,轻轻地放进袋子里。要注意区分野草和艾青哦,因为这两种植物有点像,只不过艾青用手搓后会有草药的香味。不一会儿,我们就采了满满一大袋。

第二天,柳老师给了我们全班一个大大的惊喜,我们每个人都分到了一块柳老师亲手制作的艾青饼。

青翠欲滴的艾青饼,搭配上甜蜜蜜的红糖,轻咬一口,满嘴都是浓浓的艾草香。我们都吃得津津有味,感受着舌尖上的美味。

艾青,这一抹绿,藏着我们的春天。

甜甜的西瓜

海曙区高桥镇何家小学302班
刘沐垚(证号J26006811)
指导老师:薛晶晶

你们喜欢吃西瓜吗?我可太喜欢啦!

西瓜像个圆滚滚的绿皮球,深绿和浅绿的条纹裹着它,摸起来滑溜溜的,好看极了。我举着小刀轻轻一砍,“啪”的一声,它就裂开了——甜甜的香味“呼”地裹住我的鼻尖,像给鼻子盖了层糖被子。

我伸手摸了摸果肉,软软糯糯的,跟棉花似的。挖起一大块咬下去,红红的果肉甜得淌汁,比蜜糖还绵软!一颗颗黑籽嵌在红瓤里,黑白分明,像撒了一把小芝麻。

不过,有一次我吃了满满两大块冰西瓜,半夜肚子“咕噜噜”地叫,上吐下泻,整个人都没了力气。妈妈告诉我,西瓜虽然甜,但吃多了会拉肚子,尤其是冰过的,会刺激肠胃。

原来,甜甜的西瓜也藏着小“脾气”,再好吃的东西也得慢慢品尝呀!

家乡的味道——糖糕

慈溪市慈吉实验学校211班
毛学宸(证号W26880075)
指导老师:姜志华

说起家乡的美食,我最爱的就是那外酥里糯、甜香扑鼻的糖糕。它是奶奶的拿手绝活,也是刻在我童年里最温暖的记忆。

做糖糕的步骤,我闭着眼睛都能背出来。奶奶会提前把糯米泡软,磨成细腻的米浆,再用纱布滤掉多余的水分,揉成软软的面团。接着,她把面团分成一个个小剂子,包上满满的红糖馅,再轻轻压成圆形的饼状,每一个都做得圆滚滚、胖乎乎的,像一个个小太阳。

最热闹的就是下锅炸的时候。奶奶把油烧到温热,糖糕一个个“扑通扑通”跳进锅里,瞬间发出“滋滋”的声响。它们在油锅里慢慢浮起,鼓成一个个金黄的小皮球,外皮炸得酥脆,里面的红糖馅慢慢融化,变成甜甜的糖水。

刚出锅的糖糕最诱人!外皮金黄酥脆,咬一口“咔嚓”作响,里面的糯米软糯香甜,滚烫的红糖馅在嘴里化开,甜而不腻,香气直钻鼻腔。奶奶总说,要趁热吃才最香,我每次都烫得直吸气,却还是忍不住一口接一口。

每次回家,奶奶都会早早炸好糖糕等我。这小小的糖糕,裹着的不仅是甜甜的红糖,更是奶奶的爱,是家乡的味道。无论走多远,我最想念的,永远是这一口暖到心里的家乡甜。



香喷喷的蛋炒饭

宁海县城西小学205班
徐依依(证号J26601918)
指导老师:应再萍

今天,我跟着妈妈做蛋炒饭。妈妈先把香肠和葱切成丁,再把鸡蛋打进碗里,用筷子快速打散成金黄色的蛋液。

锅热倒油,等油热了,把打散的蛋液倒入油锅。蛋液碰到热油,哗啦一下,鼓起金黄金黄的泡泡,我马上拿起锅铲不停翻炒,然后倒入剩饭。用锅铲快速翻炒后,我又放进绿绿的葱花和粉色的香肠,金黄的蛋、白白的米饭、绿绿的葱花,五颜六色,好看极了。再加入盐和味精调味。

不一会儿,香喷喷的蛋炒饭就出炉了,热气腾腾,香气扑鼻。我迫不及待地尝了一口,又香又软,真是人间美味啊!

葱油花卷

仁爱教育集团九龙湖分校306班
王子瀚(证号J26207463)
指导老师:应海桥

今天,我走进厨房,看到蒸笼里静静躺着的花卷,一下子勾起了我的好奇心。

刚蒸好的花卷白白胖胖的,还散发着热气,光看着就让人垂涎欲滴。花卷的形状是长条状的,弯弯的就像空中的月牙,大小和我的手掌差不多。摸起来松松软软的,就像白白的云朵一样有弹性。凑近一闻,一股淡淡的麦香和浓郁的葱香扑面而来。我忍不住咬了一口,口感十分松软,葱香在嘴里散开,咸淡适中,特别好吃。

我好奇地问妈妈:“花卷是怎样做的呀?”妈妈一边演示一边告诉我:“先把面粉发酵好,擀成薄片,涂上油,撒上葱花和盐,再卷起来切成小段,然后用筷子在小段中间按压,最后把它卷起来放到蒸笼上二次发酵,再蒸熟就好啦。”真没想到,小小的葱油花卷看起来简单,做起来还挺复杂的。

通过这次观察葱油花卷,我不仅了解了它的外形特点和独特的味道,还知道了它的制作过程。我对这美味又可爱的花卷,真是喜爱极了!

珍珠奶茶

宁海县实验小学303班
马启铭(证号J26603446)
指导老师:方照斌

睡醒午觉,妈妈点了一杯珍珠奶茶。我欣喜若狂地把奶茶捧在手心,看到一个黑黑圆圆的“珍珠”在褐色的奶茶底部“悠闲地”游动,好像在呼唤我:“我很好喝,快来喝我啊!”

于是,我迫不及待地拿出吸管,“啪”一声用力插进杯子里,大大吸了一口。一股浓郁的奶香混合着清新的茶香,在我的鼻尖飘荡,甜甜的、腻腻的奶茶填满了我的口腔。我舍不得一口吞下,慢慢地咽下喉咙,像是在品尝琼浆玉液。

我好喜欢喝珍珠奶茶啊!

饺子派对

镇海区静远小学106班
张浩研(证号J26204401)
指导老师:张玉东

第一次吃杨桃

镇海区实验小学205班
胡芊浔(证号J26999752)
指导老师:俞晨昀

今天,妈妈买了一个杨桃,这是我和爸爸第一次吃杨桃。

杨桃长得真奇怪呀!竖着看,像一只黄海星,可这只“海星”好像睡着了,一动不动。横过来看,它有5个角,每个角都长得像饺子,只不过这些饺子比我和爸爸一起包的要长一些,我真想立刻咬它一口!

开始切杨桃了。一片片杨桃躺在盘子里,好像一颗颗晶莹剔透的小星星,可爱极了!爸爸说:“我猜这杨桃应该是菠萝味的,因为杨桃是黄色的,菠萝也是黄色的。”我不甘示弱:“我猜这杨桃是石榴味的,因为它闻起来像石榴的气味。”说完,我迫不及待地抓起一片塞进嘴里。噢,杨桃既不是菠萝味,又不是石榴味,居然有点儿像雪梨,脆脆的,又酸又甜,还有一股奇异的香味,让人越吃越想吃。这时妈妈又拿出了一罐蜂蜜,原来杨桃还能搭配蜂蜜一块儿吃呢!

这次吃杨桃真有意思,我以后一定要再吃一次。

奶奶的青团

海曙外国语学校五江口校区309班
俞彤(证号J26880591)
指导老师:王阳

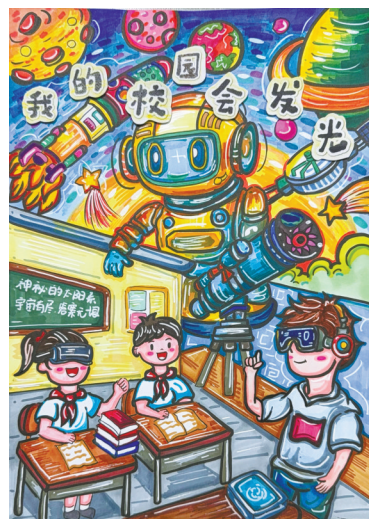
“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。”清明节最该吃青团,所以每到清明,奶奶总会端来一盘色香味俱全的青团。

包青团,是清明节最温馨的仪式。奶奶早早把捣碎的艾草和面粉和成面团,准备好清甜的红豆沙放在案板上。

洒满春光的厨房中,奶奶从艾草面团里揪出一小块,捏出小窝,放进红豆沙,封口,搓圆。不一会儿,一排圆滚滚的青团就被摆得整整齐齐。我也学着做,结果不是露馅就是奇形怪状,奶奶却说:“你做的每一个青团都有独特的意义!”

奶奶把一个个青团放进蒸锅里,过了好几分钟,青团终于蒸好了。一打开锅盖,一股艾草的清香飘了过来。我迫不及待地拿出一个,咬了一口,艾草的清香在口中弥漫,红豆沙的味道甜得恰到好处。

青团的清香里藏着浓浓的好味道,也藏着奶奶对我深深的爱!



我的校园

慈溪市第四实验小学205班
陈奕霖(证号J26303752)
指导老师:陆炯炯