



荠菜炒年糕

慈溪市第二实验小学403班
陈湛予(证号J26880565)
指导老师:徐蔚

春天来了,万物复苏。小草探出脑袋,花儿悄然绽放,外公菜地里的荠菜也长得绿油油的。在我心中,荠菜炒年糕,就是专属于春天的美味食物。

周末,我挎着小竹篮,拿着小刀,跟着外公去地里挖荠菜。一棵棵荠菜鲜嫩饱满,挨挨挤挤地趴在田地上。我学着外公的样子,轻轻割去荠菜根部,不一会儿就装满了一篮。新鲜的荠菜带着泥土清香,闻着就让人心情舒畅。

洗完荠菜,就轮到外婆大显身手了。外婆先把荠菜仔细洗净,碧绿的叶子在水中轻轻晃动,像一块块小巧的碧玉。接着,她把雪白的年糕切成均匀薄片,准备工作就做好了。

起锅倒油,油热后,外婆先倒入年糕片翻炒。雪白的年糕渐渐变得软糯透亮,散发出淡淡的米香。再倒入荠菜,大火快速翻炒。碧绿的荠菜与雪白的年糕交织在一起,色泽鲜亮诱人。片刻工夫,一盘热气腾腾的荠菜炒年糕就出锅了。

这道菜色香味俱全。瞧,绿白相间,清爽雅致,仿佛把整个春天都装进了盘子;闻,荠菜的清香混着年糕的米香扑面而来,让人垂涎欲滴;尝,年糕软糯Q弹,荠菜鲜嫩爽口,每一口都是满满的春日气息。

这道普通的荠菜炒年糕,藏着田野的芬芳,藏着外婆的疼爱,更藏着童年温暖的春日记忆。我爱这春天的味道,更爱这美味的荠菜炒年糕。

一碗南瓜粥

慈溪市慈吉实验学校509班
张馨予(证号J26308164)
指导老师:虞利波

明月高挂夜空,皎洁的月光透过窗棂洒在书桌前。晚风轻吹,窗棂发出细碎声响,我坐在台灯下,认真复习明天的考试重点。

夜深了,妈妈轻轻推门进来,催我早点休息。我合上书躺下,很快进入了梦乡。凌晨,门外传来轻轻的切菜声,把我从睡梦中惊醒。起初我有些烦躁,心里暗自埋怨妈妈打扰我休息。我悄悄走到厨房门口,昏黄灯光下,妈妈正小心翼翼地切着南瓜,动作轻柔,生怕发出一点声响。

我望着她略显粗糙的双手,正把小米和南瓜块放进砂锅。原来她在为我煮最爱喝的南瓜粥。一瞬间,我心里的烦躁烟消云散,只剩满满的感动。我悄悄退回房间,原本扰人的切菜声,此刻听来却像温柔的乐曲,暖人心田。

吃早饭了,我坐在餐桌前,慢慢喝着温热的南瓜粥。南瓜软糯香甜,小米浓稠绵密,每一口都饱含妈妈的爱意。看着忙碌收拾碗筷的妈妈,我起身轻轻抱住她,轻声说道:“妈妈,您辛苦了。”妈妈脸颊微红,露出欣慰的笑容。

那一刻,我读懂了妈妈默默的付出。原来成长,就是学会看见身边人的温柔,懂得珍惜,也学会感恩。

组稿老师 吴文杰

爸爸炖的土鸡最香

慈溪市慈吉实验学校504班
胡诚哲(证号J26307468)
指导老师:胡伶俐

今年寒假,我在海南品尝了大名鼎鼎的文昌鸡,肉质鲜嫩爽滑,名气很大。可在我心里,还是爸爸炖的家乡土鸡最香浓。

海南文昌鸡皮黄肉嫩,蘸上酱料,味道清淡鲜美。刚端上桌就香气四溢,入口滑嫩,大家连连称赞名不虚传。

回到家乡后,爸爸特意让奶奶准备了一只土鸡,亲自下厨炖汤。他先把鸡肉洗净焯水,放入砂锅,加入山泉水,小火慢炖一个多小时。没多久,浓郁醇厚的肉香飘满厨房,和文昌鸡的清香截然不同。

这只土鸡是奶奶自家散养的,以五谷为食,肉质紧实有嚼劲,汤色清亮鲜美,喝一口浑身暖和。鸡肉虽不如文昌鸡细嫩,却越嚼越香,满是自然淳朴的原味。我大口吃肉、大口喝汤,心里暖洋洋的。

文昌鸡固然美味,可爸爸炖的土鸡,藏着家乡的烟火味,更藏着满满的父爱。在我心中,爸爸做的饭菜,永远是世间最美的味道。

红烧狮子头

慈溪市慈吉实验学校509班
张宇鑫(证号J26305672)
指导老师:虞利波

在淮扬名菜里,红烧狮子头格外出彩。这道原名“葵花斩肉”的佳肴,寓意团圆吉祥,早已成了我家年夜饭的压轴菜。

奶奶做狮子头很有经验,选材要三肥七瘦的五花肉,才能做到油润又有嚼劲。她把猪肉剁成细腻肉末,加葱姜汁、料酒去腥,再拌入莲藕碎和鸡蛋。最关键的是反复摔打肉馅,直到黏稠起胶,再团成圆润饱满的大肉球。

油锅烧热,肉球下锅瞬间发出滋啦脆响,渐渐炸出金黄外皮,诱人香气四处弥漫。

油炸定型后,再放入砂锅,淋上秘制酱汁小火慢炖,让汤汁慢慢渗入肉中。奶奶常说:“做菜和做人一样,急不得,经得起时间沉淀,才有醇厚滋味。”

一小时后开盖,香气扑面而来。狮子头红亮油润,饱满圆润。入口绵软细嫩,肉汁丰盈,肥而不腻,鲜香入味。

红烧狮子头,不仅美味解馋,更承载着家人的温情与年味,深深留在我的记忆里。

美味的菌菇火锅

慈溪市慈吉实验学校507班
孙焯博(证号J26309241)
指导老师:戚炯

周末,爸爸神秘地拎回一篮东西,还故意挡住不让我看,催我回房间写作业。

我正认真做题,一股鲜美的香味飘进屋里。我立刻跑出来,只见火锅里煮着各式各样的菌菇:有的边缘嫩黄,像小太阳;有的洁白蓬松,形似花菜;还有的细长橘黄,像一根根小蜡烛。爸爸笑着告诉我,这些都是来自云南的野生菌菇。我惊讶极了,原来蘑菇有这么多种!

我迫不及待品尝起来,榆黄蘑鲜嫩滑口,入口即化;鸡油菌脆嫩清香,还带着淡淡的杏香,味道十分奇妙。妈妈又加入虾滑、牛羊肉和面条,火锅瞬间丰盛起来。我一边品尝美味,一边听爸爸讲述云南山林里的趣事,吃得心满意足。

摸着圆滚滚的肚子,我满心感恩。感恩大自然的馈赠,也感恩辛劳的农人和能干的爸爸,把这份山野美味送到我们餐桌前。

三北豆酥糖

慈溪市庵东镇中心学校502班
王思翰(证号J26301764)
指导老师:陈华珠

我的家乡慈溪物产丰饶,酸甜的杨梅、爽口的黄花梨、鲜香的咸菜,都是远近闻名的美味。而我最喜爱的,是带着老慈溪味道的三北豆酥糖。

三北豆酥糖是慈溪传统小吃,藏着几代人的童年回忆。它是爸爸妈妈儿时最爱的零食,也是爷爷奶奶走亲访友的贴心伴手礼。朴素的黄纸包装,简单又复古,每次看见都让我馋意满满。

每次逛超市,我都会第一时间寻找豆酥糖。它静静摆在货架上,像一位久违的老朋友,等着与我相逢。

豆酥糖用料简单,只有黄豆、面粉、白糖和麦芽糖,却风味独特。拆开包装,浓郁豆香扑面而来。糖体层层叠叠,酥松细腻,入口沙沙绵软,甜而不腻。黄豆的醇香混着麦芽糖的清甜,在舌尖慢慢化开,让人越吃越爱吃。

小小的三北豆酥糖,是零食,是年味,更是刻在心底的家乡味,藏着我童年最香甜的回忆。

外公的面条

慈溪市慈吉实验学校511班
张艺初(证号J26301085)
指导老师:马添

“外公,我想吃面条!”“好嘞!”话音落下,外公转身走进厨房,我也连忙跟了进去。

外公往锅里倒入食用油,油热后泛起细密波纹。他端起洗净的小青菜倒入锅中,青菜在油中噼啪作响。外公不停翻炒,青菜渐渐变软变色,淋上少许酱油,再添入半锅热水。水微微沸腾,仿佛在等候面条登场。

面条整齐清爽,下入锅中后,慢慢变得柔软顺滑,在水里打转浮动。厨房里面香、菜香交织在一起,格外诱人。

不一会儿,外公笑着喊道:“吃面啦!”两碗热气腾腾的面条端上桌,白雾袅袅,香气扑鼻。面条软糯,青菜鲜嫩,汤汁醇厚,那说不清的鲜香,都是爱的味道。

我大口吃完,连汤也喝得干干净净。外公笑着问我够不够吃,我摇摇头。望向窗外的小菜地,那是外公特意开辟出来,为我们种新鲜蔬菜的地方。

这只是一碗普通的面条,可外公藏在烟火里的疼爱,却一点也不普通。

自制蓝莓酱

慈溪市第二实验小学503班
韩涵(证号J26309569)
指导老师:包莲莲

今天,我和陈歆潼一起动手自制蓝莓酱。

我们准备了500克蓝莓、100克白砂糖、一个柠檬,还有两个无水无油的玻璃容器。

制作开始,我们先把蓝莓倒进碗里,加清水轻轻淘洗。陈歆潼帮我挑出烂果和枝叶,再轻轻搓洗。一颗颗蓝莓像紫色的小星星,十分惹人喜爱。随后把洗净的蓝莓倒入小锅,撒上白糖翻拌均匀。陈歆潼帮我盯着火候,不时提醒我搅拌,防止糊底。

慢慢加热后,蓝莓渐渐软化,渗出紫色汁水,甜香四溢。我用勺子轻轻按压蓝莓,不停翻动,大约煮了十几分钟,浓郁的果香弥漫在厨房,香甜诱人。最后挤入少许柠檬汁,搅拌均匀,蓝莓酱就做好了。

看着一罐罐亲手制作的蓝莓酱,我心里满是成就感,也体会到了和同伴分工合作、共同劳动的快乐。原来用心付出、互相配合,就能收获满满幸福。

烤香肠

宁波前湾慈吉外国语学校5B班
施宇轩(证号J26302230)
指导老师:张利敏

寒冷的冬日,最让我难忘的,便是那回味无穷的烤香肠。自己烤香肠既能品尝美食,又能体验动手制作的快乐。

先准备几根香肠,用刀在两侧划几道口子,防止烤制时爆裂,口感也会更好。往锅里倒入适量食用油,开中火,等油温热后,将香肠轻轻放入锅中。锅里的油滋滋作响,不时往外溅起。我用筷子不停翻动香肠,不一会儿,香肠渐渐变色,从淡红色变成诱人的枣红色。香气飘满整个厨房,肠衣微微鼓起,渗出晶莹的油脂,让人垂涎欲滴。

待香肠表皮微黄,撒上孜然粉和辣椒粉,风味更足。撒好调料再放回锅中翻炒片刻,香气瞬间变得愈发浓郁,满屋飘香。

烤好的香肠色泽金黄,外皮焦香酥脆。我迫不及待拿起一根咬上一口,外酥里嫩,肉汁四溢。鲜香裹着微辣,从舌尖暖到心底,味道一点也不比外面卖的差。

包饺子

慈溪市慈吉实验学校505班
翁若珩(证号J26305774)
指导老师:戚成红

“包饺子咯!”外婆一声招呼,全家人都围到桌边准备包饺子。我学着大人的样子,拿起一张饺子皮,舀了一大勺肉馅放上去,用力把皮捏合。可没过一会儿,调皮的肉馅就从皮里挤了出来,弄得我满是油。我哭笑不得,急得不知所措。

外婆笑着走过来,拿起我包的饺子,拿掉多余肉馅对我说:“傻孩子,馅不能放太满,不然皮根本合不拢。”我这才明白,包饺子也有不少讲究,不能随意乱来。

我重新拿了一张皮,这次只放了少量馅料,小心捏紧边缘。可饺子皮还是被撑得裂开了。我噘着嘴对外婆说:“外婆,你骗人!”外婆被我逗得哭笑不得,耐心教我:“做事要问清方法。皮边沾点水,两边往里收一收,就不容易裂开了。”

我点点头照做,先在皮边抹上清水,放入适量馅料,再把两边轻轻向中间捏拢。这次饺子完好无损,一点也没有开裂。我举着自己包好的饺子,兴奋地向妈妈炫耀。

那次包饺子,我收获了快乐,也懂得了道理:做任何事都不能急于求成,找对方法、细心认真,才能把事情做好。

蛋饺

慈溪市慈吉实验学校509班
童宇冉(证号J26308424)
指导老师:虞利波

大家好,我是人人喜爱的“金元宝”。别误会,我可不是珠宝,而是年味十足的家常菜——蛋饺。

我披着金黄的蛋皮外衣,和普通饺子做法、用料大不相同。饺子需要面粉、清水、肉馅,而我只需要鸡蛋和肉馅。做法也更简单:蛋液搅拌均匀,锅中少油烧热,倒入蛋液。蛋液在锅里滋滋作响,像欢快的乐曲。

待蛋液半凝固,放入肉馅,轻轻对折合紧,小火稍煎,一个圆润漂亮的蛋饺就做好了。我通体金黄饱满,形似金元宝,过年摆上餐桌,寓意财源滚滚、吉祥如意。

蛋饺的口感更是一绝:蛋皮滑嫩,肉馅鲜香有嚼劲,入口回味无穷。

你最爱的年菜是什么?快来和我分享吧!