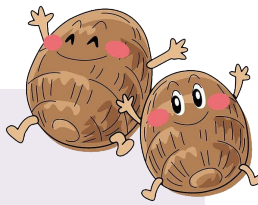


芋味飘香寄乡思

忘不了这一口记忆中的味道



又逢芋头飘香时

居敬小学505班小记者 费思成

说起奉化的芋头,那肯定是家喻户晓,人人皆知,它是“奉化三宝”之一。

芋头生长在地下,挖出来呈球状,身上有毛茸茸的毛,呈褐色,身上有大大小小的坑,整个看上去像一个凹凸不平的小星球。刮开芋头,整体为纯白色,摸起来滑滑的,像白色的鹅卵石,狡猾的像泥鳅一不留神就从手中滑走。

奉化芋头的种植也很有讲究,它喜欢潮湿隐蔽的地方,三四月种植,十月以后收获。芋头的生长的标志是它的大叶子,如同荷叶一般大小,叶片呈盾形,叶柄厚实肥大。炎热的夏季,孩子们喜欢顶着“荷叶伞”到处跑。

奉化芋头的吃法更是各种各样,蒸、煮、炒、炸等,做出来的都是美食。把芋头切成条状,再放到油里炸,伴随着一股浓郁的香味散开,芋头条就炸好了,金黄色的,吃起来绵甜香糯,油而不腻。芋头还可以与牛肉、鸡肉一起炖;也可以打汤,那味道可以和北京烤鸭相媲美,让人回味无穷。

芋头不仅吃法多,味道鲜美,而且还有很多药用价值。

芋头含有一种黏液蛋白成分,能护胃润肠,适合肠胃不好的人群食用。它还具有散积理气、解毒补脾、清热镇咳等功效。

在这个芋头飘香的季节,如果您来到奉化,一定能闻到奉化芋头的香味,忍不住留下来品尝这美味佳肴,它真不愧为“奉化三宝”之一。

指导老师 江叶

家乡的芋头

居敬小学305班小记者 范昊宁

我的家乡在奉化,这里山清水秀,物产丰富。人们勤劳又善良,虽然不是宁波最富裕的地方,但是生活在这里让人感到很幸福。

奉化有很多有名的特产,除了耳熟能详的水蜜桃、芋头、溪口千层饼外,还有近几年的网红小吃牛肉干面、生煎包……今天我就来介绍一下传统特产——奉化芋头。

奉化芋头主要产地为萧王庙街道和溪口镇,具有个头大、皮薄、肉粉、味香等特点。芋头的叶片是盾形的,叶柄又长又粗,远看跟荷叶差不多。每年的秋末冬初是奉化芋头成熟的时间,绿油油的芋头地里,和风吹拂着芋头叶,泛起层层绿波,好像绿衣仙子在湖面翩翩起舞。

我和奶奶经常扛着小锄头,带着簸箕到自家的菜地里挖几个芋头给家人尝尝鲜。芋头吃的是地下的块状茎,个头跟我的脑袋一般大,挖出来的时候还带着泥土的芳香。带回家洗干净后才能看到它的表皮是褐色的,布满褶皱,削皮切开后露出淡紫色或者雪白的肉。

芋头有很多种做法,我们家最常吃的就是芋头猪骨汤和红烧芋头。先把猪骨头剁成小块,放进高压锅煮熟,再把芋头放入一起炖约二十分钟,出锅前撒些盐调味即可。一碗色香味俱全、荤素搭配的“芋头骨头汤”就出锅了。其实,不用猪肉,只需放入宁波特有的雪里蕻咸菜一起煮汤也是鲜美无比的。红烧芋头就更加简单了,芋头切块后放入油锅爆炒几下,然后淋上美味鲜酱油,倒入水焖煮几分钟,等汤汁收干后,撒上葱花点缀。油光发亮的芋头进入嘴巴后,丝滑细腻,绵软香糯,不用咀嚼,就滑到我的肚子里去了。一口又一口,让人越吃越想吃。

奉化芋头外表朴实无华,做法也很简单,但是吃完以后却让人回味无穷。奉化的人民也是朴素平凡,但却热情好客的。又到芋头飘香的季节,欢迎四面八方的朋友们到我的家乡——奉化来旅游,欣赏奉化的美景,品尝奉化的美食!

指导老师 孙超群

我是奉化芋头

锦溪小学304班小记者 周琬欣

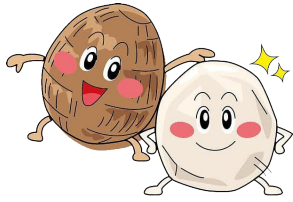
奉化民间一直流传着一句俗语:奉化有三个“头”很有名,是奉化颇具特色的三张名片。而我就是其中的一个“头”——大名鼎鼎的奉化芋头。

别看我相貌平平,但是我营养丰富,含有15种人体必需的氨基酸,吃起来软糯爽滑,烹饪的方法也是多种多样。我在宋代就开始被人们种植,到现在已有700多年的历史。我不光历史悠久,还是奉化的传统名特优无公害农产品。瞧,我厉害吧!

每年春天,农民伯伯挑选出活络鲜健的芋头宝宝,也就是我,种在松软肥沃的土地里,然后浇水、施肥。为了我健康成长,农民伯伯需要经常给我浇水保持我住的房子湿润,还要给我的房子除草松土。就这样,在成长的日子,我舒服地晒着日光浴,吸收能量,但也要扛过太阳公公的暴晒;我肆意地享受着雨水的滋润,但也要挺过狂风暴雨的吹打;我经常和周围的益虫小伙伴们嬉戏打闹,但也要和可恶的害虫们奋勇抗战。

时间一天天过去,多姿多彩的秋天到来了,我也慢慢长大成熟。终于到了丰收的时候,我感到非常兴奋,因为我即将变成各种各样的美食被送进人们的嘴里。农民伯伯将我挖出来带回家,女主人迫不及待地给我洗澡,褪去我棕色的外衣,先将我白白胖胖的身子切成一块一块放进锅里,再将准备好的我的好搭档——排骨肉放进来和我做伴,我们激动地拥抱着。接着注入半锅水,添加好各种调料盖好锅盖,最后开火烹饪15分钟。期间切好些洋葱备用。我们在锅里不停地翻滚畅游,经过大火熬煮,我、排骨肉和水融为一体。“叮”,时机成熟,一份美味鲜香的排骨芋头汤就大功告成,再添加一些葱花真是人间美味!我的这位女主人厨艺精湛,有时把我和白萝卜朋友搭配做成萝卜烤芋头,有时把我和油渣朋友搭配做成油渣芋头羹,有时把我烤成油酱芋头……口感丰富,回味无穷。

我很开心能变成各种美味佳肴让人们品尝,希望吃到我的人能感受到快乐幸福。我的营养美味离不开奉化聪明勤劳的人们,离不开奉化这片美丽富饶的土地,离不开奉化温和湿润的气候。我爱奉化,奉化也爱我!我就是鼎鼎有名的——奉化芋头!



与你相“芋”

武岭小学404班小记者 李若男



我“芋”奉化

实验小学305班小记者 周玲妍

芋香悠悠

江口中心小学604班小记者 戴盛凝

我的家乡在美丽的奉化,这里溪河江海兼得,山野平畴兼备,得天独厚的地理位置和优越的自然条件,使得四季长绿,物产俱佳。“跑过三关六码头,吃过奉化芋头。”这句流传度颇广的俗语,说的一个人走南闯北、见多识广,从中不难看出从古至今芋头在奉化人心中的地位。

芋头对于奉化人而言,就像脑海里最美好的记忆一般甜蜜,就像生活中的一日三餐一样熟悉。我喜欢芋头,更喜欢芋头背后悠久的文化和动人的传说。根据史料记载,芋头是世界上最古老的作物之一,在人类文明发展的进程中,它被人类当做主食的历史比水稻和小麦还要早。我国是芋头的起源地之一,很多现存的典籍中就记录了芋头的种植、食用和美丽的传说。相传,芋头是一个叫于乃的年轻出家人从日本传到奉化的,那年恰逢七夕节,于乃与村子里善良的慧英在芋头地演绎了优美的爱情故事。此后,每年七夕前后,碧绿茂盛的芋头地就成了青年男女表白爱情的场所并流传至今。

一个小小的芋头,其貌不扬、朴实无华,却在饥荒的年代以最简单的烹饪养活了爷爷奶奶那一代人,又陪伴爸爸妈妈度过物质不算丰富的童年少年,当下又成为了流行全国的食材,以最朴素的颜色,最诱人的味道,最难忘的香糯粉呈现在更多人的面前,迎来世界各国友人的点赞,品尝!

芋香悠悠,我为家乡骄傲!更为奉化芋头而自豪!

指导老师 邢莹

舌尖上的记忆

凤鸣未来学校301班小记者 陆言

我的家乡风光秀丽,物产丰富。家乡的特色美食之一,就是那颇具特色的芋头。

每年的深秋季节,是芋头丰收的季节。这时,人们都会忙碌起来,采收芋头,它是一种外形略呈椭圆形的块茎植物,外皮粗糙,切开后呈现出洁白而细腻的质地。它含有丰富的淀粉和营养物质,是一种营养极为丰富的食材。我外婆最善于用芋头烹饪各种美味佳肴,比如葱油芋头、猪油芋头羹、炸芋头丝等,无论是甜的还是咸的,都令人不禁食指大动。

家乡的芋头以其独特的口感和美味的味道而闻名,不仅受到了男女老少的喜爱,也成为外地游客争相品尝的美食之一。每逢节假日,不少游客都会慕名而来,品尝家乡芋头的魅力。除了美食之外,芋头还具有丰富的药用价值。芋头有清热解毒、健脾补肾的功效,对于一些常见的病症有一定的辅助治疗作用。

在我心中,家乡的芋头不仅仅是一种美味佳肴,更是一种怀旧的情怀,从采收烹饪,再到品尝,芋头连接着我们与家乡的深厚情感。愿家乡的芋头,永远香甜可口,也愿家乡的美食文化,代代传承下去。

指导老师 王小芳



“芋”见奉化

居敬小学304班小记者 余子轩



秋末初冬家乡的味道

龙津实验学校504班小记者 钟芮辰



“芋”乐

居敬小学305班小记者 袁夕涵



舌尖上的奉化

武岭小学503班小记者 蒋宇琪 指导老师 李敏



奉化芋头

实验小学305班小记者 李逸萱