



人间烟火

烟火人间

生活最美的样子

孙宇彤(证号 2006149)

这家小店店面并不大,但收拾得很干净,早餐是现做现卖的。空气中弥漫着油条豆浆的味道,不浓不淡地包裹着每一个人,吃着手中烫手的饭团。店中人不,却显得有些拥挤,每个人都在干着不同的事。我对面的一个胖叔叔笑呵呵地在看手机,老板娘送来豆浆,他随和地咧开嘴,操着一口方言:“桌子来擦一下啊!”老板娘也笑嘻嘻的:“马上马上!”另一个叔叔吃完了,一抹嘴,扯着嗓子:“老板吃完了!”一边做饭团的老板立马响亮地回应:“哎!”

我嚼着饭团,默默地看着人来人往,注视着老板娘的一颦一笑。在蒸笼氤氲的白气中,尘世喧嚣仿佛化解了,诗意缓缓在其中流淌……什么李白的潇洒,杜甫的忧愁,什么代数式、语法、三态变化,统统不如手中的饭团来得真实。

我看见老板娘熟练地做着饭团,莹莹的泛着白光的米饭,在案板上抹平了,添上咸咸的肉松、煎得油亮的香肠,再抹一层咸淡恰到好处的榨菜,一卷,一裹,一个色香味俱全的饭团完成了。

结账的时候,爸爸和他一起念着:“油条两根、肉松、香肠、里脊肉、豆浆……”老板笑眯眯地算着钱,我注意到老板手边比之前又多了一样配料——一只剖开的咸鸭蛋,青白的壳,雪白的蛋白,金黄流油的蛋黄,一起散发着咸而又香的气味。许是配料不足,新添的吧!话锋一转,老板为饭团又套上第二个袋子,笑笑:“打包的饭团挺烫的。”

走出小店,阳光斑斑点点地洒在身上,回首望去,小店仍在一片水汽之中。我触摸到了生活真实——烟火人间,生活最美的样子。

人间至味

惟“冰”独尊

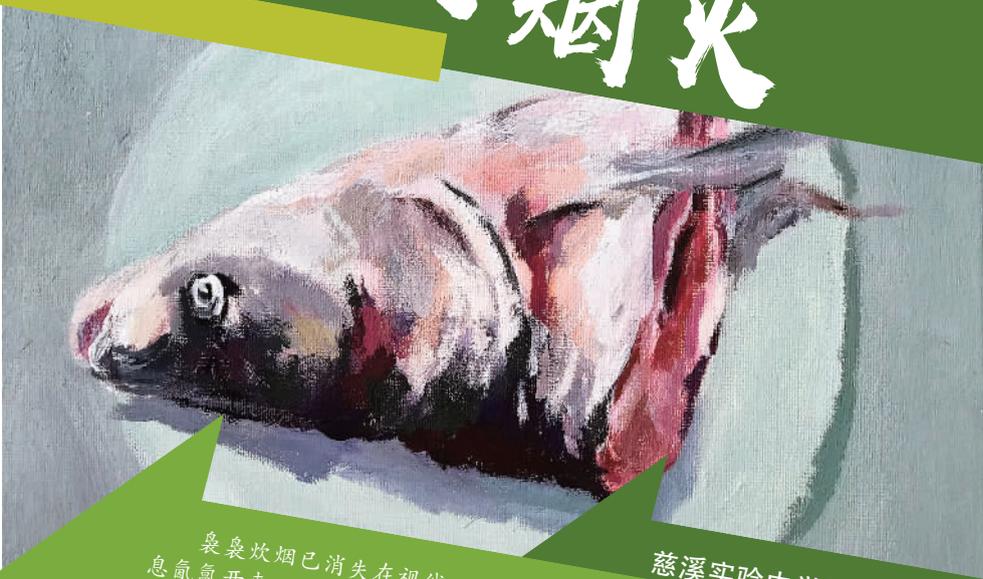
施欣妤(证号 2006146)

炎炎夏日,吃冰这一习惯在我国最早源自唐宋,我们的祖先也就早早享受了“跨越时空”的美味。

而唐朝最得意的冰点发明就属“酥山”了。所谓“酥”,是指奶油、黄油一类的制成的乳制品。其最诱人之处在于其口感润滑。而“酥山”则是用冰窖制作出的小山形状的甜点,类似于现代的“奶油冰激凌”,那时拥有冰窖的人家并不多,仅限于贵胄富户和宫廷才有。所以,在一些高档的宴席上,“酥山”扮演着“最重要的角色”。试想一下,镏金玉器之中,华丽精致的“牛奶冰激凌”耸立其中,别提有多诱人了。舀一口,细细品尝,只觉绵密润滑,入口即化,清凉之意,甜美之觉,令人流连,该是多么令人羡慕。

而比起爱吃冰激凌的唐人,宋人则更偏好直接吃冰。那些家中有冰窖的大富之家,将前一年的冰雪冷藏起来,待到夏日再拿出制成刨冰。那时最流行的便是“绿豆甘草,冰雪凉水”“雪泡豆儿水”“雪泡梅花酒”,自然之冰雪,伴着多种配料,成为了不可泯灭的甜点,无人不喜,无人不爱,食用起来,更是给人置身雪域仙境之感。

“酥山”“冰刨”同“雪酪”,这些冰制品,它经历了代代传承,代代翻新,不再是贵族的专属,而是成为了人人都可以吃到,随处可见的时尚甜点。从冰点中足以见得老祖宗们生活的富饶、雅致、讲究。随着科技的发展,冰窖成了现代的冰箱,冰点也不再是过去高不可攀、尊贵非凡的珍馐。现在的冰点更是纷呈多样——沙冰、刨冰、雪冰……现代的成就自然少不了前人的基垫。古往今来,“冰”不愧为人间至味啊!



钟雨凌(证号 2006154)

鱼头

慈溪实验中学初一(1)班

袅袅炊烟已消失在视线,舌尖记忆却铭记在心间。灶台升温,烟火升腾之时,生活的气息氤氲开来,渲染在稿纸上。烟火人间是生活最美的样子,也最抚凡人心。让我们在这烟火气息的文字里感悟生活的鲜活,人情的温暖,人生的哲理。 指导老师 洪珂

“病”枣

顾鹏(证号 2006133)

屋后小院子里,有一棵枣树。

它长得很高大,枣子也结得很多,一颗一颗规整地排列。粗略一数,大约有一两百个,红成一片小天地,很是气派。

然而,我们却从不吃它的枣,父母几次嫌它妨碍行走,要不是我的一再保护,它早已被砍掉了。

它的枣,大而饱满,可一个个要么苦涩,难以下咽,要么熟得一捏就破。偶尔找到有几个好的,吃在嘴里,很软,甜味又少。我们都管它叫“病”枣。

为了栽种铁树,父母把枣树的枝条砍去了一大半。它那点值得炫耀的高大和庄严也消失了,连我也对它都失去了兴致,很少再到后院看它。

偶然的,我从它下边走过,它结枣了。这一年的枣似乎和往年有些不同了。没有以前那般满树而挂,个子倒比以往大了一圈。也不再是棕红的,青绿的枣皮上刻画着一道道淡红的纹路。枣子圆而饱满,散发着一丝幽幽的清香。

抱着试一试的心态,摘下几颗,细细品尝。苹果的酒甜,雨露的滋养,阳光的孕育。一切是那么恰到好处,比甘蔗多了一份脆,比橙少了一份酸。咬一口,便露出黄绿色的果肉,拉出了细细的透明的糖丝,像是一兜蜜。这真的是“病”枣吗?

来年,它又会会长出茂密的枝条,一如的辉煌。我却无心再观赏,拿起锯子,伐起树枝来。也许树枝使枣树高大威武,但枣树的意义在于结枣,必须砍掉吸收养分的多余的树枝,有舍才能有得。

奶奶的红烧肉

沈欣言(证号 2006143)

奶奶年轻时是厨师,老了也不闲着,总做菜给我吃。她十分重视食材,总是坚持亲自挑肉。那种白里透红,肥三分瘦七分,乃上等五花肉。小时候,我总爱站在奶奶身后看她做菜。红白匀称的上好五花肉在氤氲的水汽中除去油腥,切成均匀的方块。橘黄的火光映在奶奶脸上,油也闪现了星光,晶莹的冰糖在滚烫的油中融化。翻搅两下,便透出一抹朱红,肉块翻滚入锅,便也泛上一抹嫣红。盖上锅盖,竟也有不少香气钻进口鼻,混着冰糖的丝丝甜味与各种香料的香味早已勾得我咽口水。

待小火转大火,收汁出锅,看到它们的“娇容”,是再也忍不住了。红烧肉经过长时间的炖煮,其精华浓缩到汁中。将热气腾腾的红烧肉沾上肉汁,放入口中,脑子立马蹦出一个字,鲜!肉本身就带有鲜甜。冰糖则是毫无保留,把甜味散发得淋漓尽致,搭配略有苦味的月桂叶,馨香四溢的八角,带点酸口的陈皮……细细咀嚼,感受到的是猪皮的Q弹,肥肉油而不腻,软而不黏。瘦肉咬下去能清楚地感受到它的纹理分明,具有嚼劲……奶奶在一旁笑眯眯地看着。

长大后功课紧了,就不常去奶奶家,吃过很多餐厅的美食,可总觉得少点什么。我也不禁呢喃:“奶奶,我什么时候才能去看看你啊……”

多彩生活

乘姚江游船

余姚市东风小学教育集团东风校区 206班
黄劲戟(证号 2009058) 指导老师 徐敏敏

双休日阳光灿烂,我们一家兴致勃勃地来到了兰墅公园的姚江码头,打算乘观光轮船游览姚城。

来到游船码头,我就看见了两艘巨大的游轮停在岸边。游轮的外部全部漆成了棕色,往里望去,我隐约看到了一个个座位整整齐齐地排在那里。

这时,一位工作人员大声说:可以上船了。我拉着弟弟的手来到船舱内,挑选了一个靠窗的位置坐了下来。没一会儿,船舱内就坐满了人。只听汽笛一响,船开了起来。我看到湖面上荡起一圈圈波浪,姚江两岸的美景尽收眼底。我一路数着自己认识的景点,其中我对通济桥这一站印象最深,那里有一排古代建筑的房子,屋顶的两角弯弯向上翘起,好像一对对牛角。城墙是白灰色的,更添加了几分古代的感觉。爸爸告诉我,它叫舜江楼,和通济桥一样,已经有悠久的历史了,是我们余姚的代表性建筑。我拿起相机情不自禁地给它留了一张影。

一路向东直到尽头后,我们返航了。我重温了一路的美景,不禁赞叹道:余姚的风光真美啊!我为生活在余姚而感到自豪。

外婆的阳台

余姚市长安小学 304班
李其湜(证号 2009265) 指导老师 陆梵群

外婆的阳台,住着许多的小伙伴。它们可爱而多彩,妆点着这方小小的空间。

春日暖阳中,阳台上绿意盎然。大大小小的形状各异的多肉,尽情地享受着和煦的阳光。鲜绿的鸭掌木,挺着身子,撑开叶片,要抢占一方空间。种下的杜鹃与月季已经成活,凤仙花也悄然冒芽,一片欣欣。夏日晴空下,阳台上斑斑驳驳。那是艳阳透过玉竹、文竹、龟背竹投下的影子。向日葵在向你微笑,茉莉散发淡淡清香,那株昙花吸引我夜里十点还不肯睡去,托着腮帮,等待她一笑之美。秋冬时节,我喜欢观赏那秋海棠,吮吸那金桂香,寒冬快到时,外婆种下的腊梅,含苞待放。

浇水、施肥、捉虫、修剪……无论何时,你总会看到外婆在她的阳台上忙碌,仿佛那里有忙不完的活,很少见到她停下来欣赏阳台上的小伙伴们。一有空暇,你总会看到我在她的阳台上玩耍,蹲在角落里摆弄橡皮树,趴在窗台上抚摸多肉……仿佛那里就是一个大自然,捕捉风的方向,感受雨的清凉。

外婆的阳台,住着小伙伴,住着四季,住着自然,更住着我美好的童年。