



# 萦绕在舌尖de美味

宁大的小吃一条街素来有名,烤鱿鱼、蝴蝶酥、猪蹄、辣哭饼……听着就让人流口水;“我”家门口的这家煎饼店,虽地处弄堂,但杂粮饼依旧卖得热火朝天,饼里裹着金黄的脆饼、绿油油的葱花和红色的火腿肠,真是美味;脆香的年糕干吃起来别有一番风味,让人回味无穷……小记者们用笔记录生活中的烟火气,给我们讲述一个个关于“吃”的故事。



## 烤鱿鱼

镇海区骆驼中心学校405班  
杨怀越(证号1001280)  
指导老师 王劫

趁着假期,我随爸爸来到了宁大的小吃一条街。那里的美食我听过很多,却从没品尝过,作为一名吃货,想想就有点忧伤。

刚到街口,一股香味扑鼻而来,光闻就让我垂涎欲滴。“滋,滋!”这是什么声音?我走过去一看,原来是在烤鱿鱼呢!只见老板把鱿鱼用竹签串起来,然后放在长方形的铁板上,不停地用铁板用力压……鱿鱼卷起来了,颜色也变了,老板随手撒上一层胡椒粉,又刷上一些酱,美食就出现在了我们的眼前。“哇!真香哇!”我不禁赞叹道,咬一口,又香又嫩。

继续往里走,炸年糕、烤猪蹄……各色小吃看得我眼花缭乱。我跟着爸爸采取了少量多种的吃法战略,把网上爆红的年糕、蝴蝶酥、猪蹄、辣哭饼都尝了尝,那美味让我一辈子都忘不了!

如果说辣哭饼让人难忘,那“臭臭”的榴莲饼更胜一筹。在爸爸的诱惑下,我捂住鼻子,一脸嫌弃地咬了个榴莲饼,那入口却彻底征服了我,丝滑的口感让“臭味”反转成“香味”。我想这跟臭豆腐是一样的道理吧!

宁大小吃街的美味是我假期最大的收获!

## 杂粮煎饼

镇海区骆驼中心学校501班  
戴安若(证号1001302)

说起杂粮饼,我就会想起家门口那家生意兴隆的煎饼店,还有那位热情待客的老板娘。

这家小店在一个阴凉的弄堂里,招牌上写着几个金灿灿的大字“五谷杂粮饼”。虽然位置不太明显,但杂粮饼依然卖得热火朝天。

“老板,给我来一个杂粮饼!”话音刚落,老板娘就从桶里舀出了一勺满满的杂粮饼浆,均匀地铺在锅面上。过了一会儿,又小心翼翼地吧面饼翻个面,杂粮饼的香气像一个个小精灵跳进了我的鼻子。

老板娘在饼上刷了一层海鲜酱,还放上了金黄的脆饼、绿油油的葱花和红色的火腿肠,把杂粮饼用铲子叠起来,再对半分,就大功告成了。

一口咬下去,只听“咔嚓”一声,杂粮饼的美味一股脑地冲进了我的嘴巴,香香的,又带有一丝甜,真是美味!



## 樱桃红了

镇海区骆驼中心学校302班  
陈书瑶(证号1001190) 指导老师 吕海斌

## 吃汤圆

北仑区岷山学校403班  
王彦涵(证号1006320) 指导老师 陈燕芳

清晨,客厅里静悄悄的,厨房里却热闹非凡。外婆正在煮汤圆,而一旁站着的翘首以盼的小吃货,就是我。只见厨房里热气腾腾的,到处都弥漫着阵阵香气。

过了好一会儿,令我垂涎欲滴的汤圆终于出锅了。我给自己盛了满满一碗,端到了餐桌旁。这碗里的汤圆宝宝,圆滚滚的,我真是越看越欢喜!

我拿起筷子,想夹一个尝尝味儿,没想到竟然夹不起来!汤圆们可淘气了,一会儿滑到那儿,一会儿滑到这儿,我急得满头大汗,只好请出勺子来帮忙!

费尽千辛万苦,一个汤圆终于来到了我的嘴边,我兴致盎然地品尝起来。这汤圆的“脸皮”倒是挺厚的,我咬了好几口,那乌黑的芝麻馅才露出了半张脸。接着它们如同一股泉水,流入了我盼望已久的嘴中,这滋味仿佛像吃了蜜一般,甜津津的……

顷刻间,一大碗汤圆就被我一扫而空。

## 竹笋比肉香

镇海区实验小学501班  
张雨婷(证号1001544) 指导老师 王雪琼

每到春天,竹笋从土里探出了头,我就会和外婆一起拎着一个铁桶去挖笋。挖竹笋的时候要注意看脚下,因为你可能一不留神就会踩断一个笋芽儿。每次,我和外婆都满载而归。

我最喜欢剥笋壳了,剥完一层又一层,竹笋壳由原来的又粗又硬,最后变成又薄又软,剥完壳的竹笋就像一个白白胖胖的娃娃,看起来很可爱。然后外婆又把这些壳装回铁桶中,均匀地撒在竹林里,可能是要当肥料吧!

我喜欢红烧,所以外婆总是做红烧竹笋。先把竹笋洗干净,然后切成一小块一小块的,放入开水中煮一下,煮完之后再捞出来放进另一个锅里,开火,倒入油,翻炒一下,再倒入酱油和各种调味料,盖上锅盖,过一会儿再翻炒一下。这时,香味直钻进我的鼻子里,我好想立刻冲上去吃掉它。竹笋出锅了,香喷喷的,色香味俱全!吃一口,满满的幸福感。

外婆做的红烧竹笋,比肉还香啊!

## 脆香年糕干

海曙外国语学校406班  
徐梓凌(证号1002137) 指导老师 蔡燕琼

零食里,让我回味无穷的,要属年糕干了。平时,总能看到小店的老板娘把一条条年糕切成薄薄圆圆的片儿,再把它们晒在阳光下,一天以后,年糕片就变成干巴巴的了。这时,老板娘会在一个灰色圆状的机器下放上几块黑不溜秋的煤。那乌黑的煤很快发红、变烫,像一块红宝石,燃起来了,呼呼地蹿着红艳艳的火苗。老板娘把干的年糕片哗哗地倒进上边的大盘子里,盖上黑色铁锅盖,扣紧。机器像听到了指令,旋转起来,如同飞旋的光盘。我虽然看不见里边的动静,但能听到里面的翻滚声,感受到年糕的温热,似乎还闻到了缕缕香味呢。

正当我沉迷其中时,只听“嘭”的一声巨响,我猛地抬起头,只见一堆黄悠悠的年糕干如天女散花般落下来,不偏不倚正落进前面的一个竹编的筐子里。哇!它们在锅里已经变了身,都变得金黄,边缘有点微微卷起,似嵌上了光环,与刚才的模样大不相同了。轻轻拿来一片,放入唇齿之间,脆香的感觉直入心头,别有一番风味,让人回味无穷。

周末,我经常去那家小店,为的就是买那脆香的年糕干。



## 文明餐桌

北仑区岷山学校201班  
乐倩好(证号1006091) 指导老师 顾洁琼

## 我的丝瓜炒蛋

海曙区洞桥镇中心小学402班  
李欣仪(证号1009552)

老师让我们做一项家务劳动,我想就炒个菜吧。我最喜欢吃丝瓜炒蛋了,可是我不会做,得找一个人教教我,找谁呢?那就找我家的“大厨师”——爸爸吧。

按照爸爸的要求,我围上了围裙,搵起了袖子,把手洗干净后,准备开工了。爸爸就像一个指挥官,而我呢,就像一个听话的士兵,爸爸让我怎么做,我就怎么做。爸爸说:“先把丝瓜拿出来,洗干净,去皮,再切成片。”我赶紧按照爸爸说的做,然后我把一个蛋打进碗中,用筷子不停地按顺时针方向搅拌,直到蛋黄和蛋白充分融合。当我打开燃气灶,看到蓝色的火焰,心里就像有一百只兔子在跳,手一抖,油就倒得有点多。

等油热了,我把搅拌好的蛋液倒进锅里,听到噼里啪啦的声音,我被吓到了。这时,耳边传来爸爸沉稳的声音:“不要怕,用铲子翻一翻!”我一咬牙,用铲子把蛋翻炒一遍,当蛋液全部凝固,变成金黄色时,就把蛋盛到碗里备用。

我又往锅里倒了一些油,等油烧热时,就把切好片的丝瓜放入锅里。热油溅到了我的手,疼得我龇牙咧嘴。我赶紧拿起铲子翻炒起来,等丝瓜慢慢变色时,我又倒了一些料酒,加一小勺盐,然后盖上锅盖,焖一会儿,再把刚才炒好的鸡蛋也放在锅里,一起翻炒几下,这样就可以出锅了。

经过一番折腾,一碗热气腾腾的丝瓜炒蛋就端上桌了,虽然由于我翻炒不及时,有些焦了,但这是我第一次做的丝瓜炒蛋,还是挺有成就感的。

## 闻“臭”食香

海曙中心小学东校区405班  
荀子笑(证号1004332)  
指导老师 宋敏尔

我从小就爱吃“闻着臭、吃着香”的臭豆腐,每次路过卖臭豆腐的店铺,都想买几块尝尝。

有一次放学,爸爸带我去鼓楼买臭豆腐吃,这家店卖的是长沙的辣味臭豆腐。我望着那黑黢黢的臭豆腐,口水不禁“飞流直下三千尺”。豆腐块静静地装在纸盒里,在灯光照射下泛着油亮的光泽,那件黑色“大衣”外面,裹着一层深红色的辣椒末。我夹起一块轻轻咬开,一股滚烫的汁水便流淌出来,霎时间,里面又白又嫩的豆腐展现在眼前,既像一个娇嫩可爱的白胖娃娃,又像一块极富弹性的果冻。我贪婪地一口咬下,含在嘴里,顿时一股火辣辣的感觉弥漫在我的舌尖,呛得我打了一个喷嚏。我急得吐出了舌头,用手不停扇着风,感觉喉咙仿佛着了火,整个身子热了起来,脸也被这辣味烧得通红。我心想,这臭豆腐虽然香气扑鼻,但味道却着实辣得让人火烧火燎,难以下咽。

我皱紧眉头,拿起一杯水就“咕嘟咕嘟”往嘴里倒,喝了好几杯,才缓过来。但胸口和肚子里,依然像有一团熊熊烈火在燃烧着,过了好久才平复下来。

我以后再也不敢吃这家的臭豆腐了,这辣味真是让人永生难忘、望而却步啊。