

舌尖上的宁波

宁波是一座美食之城，在街头巷尾到处都窜动着香气，软糯香甜的年糕汤圆，鲜香美味的蛏子炆蟹、酸甜可口的蜜桃杨梅……每一种美食都特别诱人。你最爱的宁波美食是什么？孩子们拿起笔，写下了自己最爱的味道，表达了自己对这种美食的喜爱之情，更表达了对宁波这座城的感情。

■评委点评

以纯真的少年之眼，关照地缘宁波的文明绚烂和乡味醇厚，这个选题本身具有很大的自由度。初中、高中组的孩子们，知识储备丰厚，视野开阔，引证广博，文字中充满着风发的少年意气 and 强烈的文化自信。小学组的参赛选手，围绕“味道宁波”展开叙述，文字活泼跳脱，以生动真实的细节取胜。

——午歌（青年作家，高级工程师）

我主要负责小学组的作文，同时还看了一部分高中组的作文，最直观的感受是现在的孩子整体写作水平都不低，在如此短的时间内完成如此高质量的作文，而且完成度还这么高，我挺惊讶的。

在孩子们活泼、真挚的文字里，我读到了他们对宁波美食的迷恋，对家乡历史、文化的自信和深情厚爱。

小学组年龄相差悬殊，低年级的学生也没落后太多，这也是一大亮点。印象深的是有几篇作文文字太漂亮，卷面很整洁，还有一个高中生用文言写作，叙事流畅，逻辑清晰，剑走偏锋却不失为一篇好文章。

——雷默（宁波市作家协会秘书长，郁达夫小说奖得主）

这次阅卷，和我搭档的是一位很有经验的中学语文老师。我们改的是初中组的作文。学生写历史文化的比较多，而另外的组，据说写美食、民俗的挺多。总的印象是孩子们对宁波城市满怀热爱自豪之情。他们的知识面较广。宁波的一些重要的人文地标、历史文化名人在文中都有涉及。有学生提到了阳明心学以及黄宗羲的“工商皆本”和浙东史学，还有写白云庄的。这点我感触很深，因为我在老年开放大学任教地域文化课，不少学员居然不知道白云庄。这说明这些年我们的地域文化的普及还是做得不错的。而且，不少作文文笔老到，文采斐然。当然，我和同组老师深有同感的是，学生写宁波历史占了主体，但着眼当下的不多，对未来的展望就更少了。着眼当下，也就停留在宁波的时尚、繁华。所以，当遇到写宁波在战疫中的硬战和爱心宁波、慈善宁波时，我们都比较兴奋。作为写作者和教育工作者，我们都期望能发现新颖的视角和个性化的表达。但学生作文还是出现了同质化的现象。这也是我们的语文教育、作文教育今后要努力的。在相似的表达中，文笔优美、字迹娟秀的就胜出了。

——赵淑萍（作家，评论家，中国微型小说学会理事，宁波市海曙区作家协会主席）

宁波是一座美食之城，在街头巷尾都窜动着香气。像宁海一市的蛏子，街头小贩的烤土豆，鲜香四溢的青蟹土豆汤……每一种美食都是宁波的代表。然而，我最爱的还是那一碗肉丝三鲜汤面。

小巧的小白虾经过烫煮，变得粉红鲜爽，虾肉紧实弹牙，还带着米面的清香。花甲已经微微开口，从微张的口子中可以看到，花甲肉和面汤正在愉快地交谈，花甲肉质鲜美，吃一口便令人终身难忘。肉丝三鲜汤面采用的是宁海特有的面——米面。这种面鲜白鲜白，吸上一口，滑溜溜的，立即滑入了我的口中。

这个面有三样是必不可少的，那就是——小黄鱼、肉丝和高汤。小黄鱼



肉丝三鲜汤面

宁海县实验小学教育集团
实验校区608班 葛一笑

经过煎炸，香味全被逼了出来，放入汤中炖煮，这汤一下子就变成奶白色的了！肉丝点缀在上头，淋上红油，和面拌在一起，吸一口，满口都是肉脂的香味，立马让人神清气爽。最后浇上用骨头熬制的高汤，一碗集齐山与海的面便完成了。

任何一家面店，一到中午时分，店中就弥漫着袅袅炊烟，店门口便排满了人。走近一听，人们的嗦面声仿佛就在帮这家面店打招牌。无论是哪一家面店，店里的招牌一定是肉丝三鲜面，也是人们一直从小吃到的记忆中的味道。

拿起筷子，夹起面，嗦上一口，黄鱼的鲜香，油脂的芬芳，都在舌尖跳动，唇齿尖颤动，是触人心弦的味道，是人们乐此不疲，放下工作，来到这里吃面，怀念童年的味道。

虽然朴实，但是这是我们记忆中的味道；虽然算不上高档次，但当人们身处他乡，闲下来，煮上一碗三鲜面，一个人默默地吃完它，也许，它会唤醒你的童年的美好记忆。

因为，这就是家乡的味道。

宁波汤圆

北仑区九峰小学505班 张宸瑜

奶奶做的汤圆相较于其他汤圆则多了一种淡淡的花香。在每年八九月的桂花季，奶奶常常会摇些许桂花，用在汤圆中。奶奶和好面，舀入一勺芝麻后便会放入几朵桂花。我常常笑道：“奶奶，等汤圆煮开了，桂花的味道早就被浓浓的芝麻盖住了，哪还会有桂花的影子呢？”那时，奶奶老笑着说：“桂花的味道啊，独特着呢，即使你外界的味道有多厚，也总能品出这一份甜香来。”小时候，我对于奶奶的解释常常一笑而过，一心只想着锅中待煮开的汤圆。

煮开后，奶奶会领着我在后院的石凳上吃，桂花的香气从树梢钻入鼻孔，口中的汤圆即使不香，也被树上的桂花染香了。

长大后，品的还是那一勺桂花汤圆，那纯浓的味道回荡在口腔，那时我才明白，我品的又何必是口中的一个汤圆，更是宁波这座城浓厚的底子，这浓浓的家乡味啊！

我从小生在宁波，与其说是在宁波长大，不如说是宁波汤圆的甜香把我摇大的。

我奶奶是土生土长的宁波人，对于宁波美食，她更是知晓不少，在各色宁波美食之中，我最钟爱的，便是汤圆了。

汤圆的烹饪方式简易。只需将锅中的水烧开，倒入汤圆，待一个个白色的小精灵在水中翻滚许久，变得软软糯糯的时候，将汤圆盛入碗中即可。那热腾腾又带着些许甜气的汤圆配上一圈浅浅灰色的汤水，带给了人视觉与嗅觉的两大盛宴。

汤圆入口时的香甜更是味觉的享受。咬开软糯的外皮，里面醇浓的芝麻馅便流了出来，嚼一嚼，口中既有汤圆皮柔韧的口感，更有着芝麻馅独特的一种黏稠而浓厚的味道，着实有一种温暖的感觉。