



2023年2月7日 星期二 责编:徐徐 王妙妙 美编:周斌 照排:张婧 审读:邱立波



民以食为天,几乎每个地方都有自己的特色美食佳肴,你看:扬州红烧狮子头、柳州螺蛳粉、四川糖画;每个时间点也会有特定的美食,春节会包饺子,元宵会吃汤圆……

美食是一座城市的名片,美食是有滋有味的生活,美食更是传递文化的使者。

糖画

高新区实验学校新晖校区503班
方心乔(证号2309436)

指导老师 杨钰卿

中国的特色小吃有很多,比如油赞子、油炸臭豆腐、油条、糖葫芦、麦芽糖……每一样我都很喜欢,但我最喜欢的还是四川糖画。

每当走过小吃街,我总会寻找糖画的身影。糖画的魅力在于它那清爽甜蜜的味道,在于它那栩栩如生的外形,更在于制作糖画的艺术之美。我曾吃过最好吃的糖画,就是南塘老街的一位老爷爷制作的。

看,老爷爷的糖画摊前已经排了老长的队了。终于轮到我了,我新奇地看着菜单上各种各样的造型——蝴蝶、龙、狮子、老虎、手枪、凤凰……就像一幅幅精美的画作,每一幅都想拥有。最后精挑细选,挑中了那美丽高贵的凤凰,我就在一旁欣赏。只见老爷爷拿着一个勺子,从一个桶里舀出了满满的一勺糖浆,那糖浆金黄金黄的,看得我口水直流三千尺。接着,老爷爷就开始变“魔术”了,他一手拿着勺子,一手把竹签放在光滑的铁板上,慢慢地倾斜勺子,使糖浆像一条涓涓小溪不间断流下。随着老爷爷的手下上左右娴熟地不停飞舞,铁板上转眼出现了一个栩栩如生的“凤凰”,马上就要飞入云霄一样。太让我感到惊奇了!就那么一会儿时间,糖浆就像被施了魔法一样,精准地落在每一个点上,多一点则会毁了凤凰的神韵。最后静待糖浆冷却,拿起竹签,“凤凰”就跟着我飞了。

我看着这件珍贵的“艺术品”,不舍得咬下去,只舔了一口,那味道太好了。糖画的甜味正好,多一分则太甜,少一分则太淡,一直存在我的记忆里。

煨年糕

鄞州区钟公庙实验小学603班
王梓丞(证号2305093)

指导老师 汪风峰

今天,妈妈要带我一起做她童年时候的美食——煨年糕。

煨年糕就是把年糕放到火里或者炭火里烤。我学着妈妈的样子把柴放进了灶里。这时候,妈妈给我一根年糕,微笑地对我说:“你把这根年糕放在火旁边吧。”我满脸疑惑地问:“妈妈,这样不会烫到手吗?”“这里有火钳哦。”于是我用火钳把年糕放进了灶里,又开始摇起了鼓风机。鼓风机一摇,灶里的火就成了熊熊烈火。火苗就像是在跳舞,好看极了。我拿着火钳把年糕拨来拨去。不一会儿,香喷喷的煨年糕就出炉了。

刚出炉的年糕外表黑乎乎的。于是我疑惑地问:“妈妈,这年糕能吃吗?”“能吃啊!你只要把烤焦的部分剥掉,就会发现年糕出奇的香。”于是,我剥掉了烤焦的部分,咬了一口,又香又软,真是太好吃了。

小伙伴们一起来尝试煨年糕吧!这样你也可以走进爸爸妈妈的童年生活哦!



我最爱的食物

鄞州蓝青小学306班
陈柯辛(证号2304300)

指导老师 丁慧慧

螺蛳粉

象山县丹城第四小学402班
骆嘉瑄(证号2300901)

指导老师 王海爱

螺蛳粉是广西壮族自治区柳州市的特色小吃之一,有辣、爽、鲜、酸、烫、臭的独特风味,是柳州最具地方特色的小吃。

妈妈像好奇宝宝,想尝一下广西的特色小吃——螺蛳粉。我准备当一回大厨,亲手制作螺蛳粉。先把米粉用水煮熟,捞出米粉,把酱拌在一起,食用即可。

我迫不及待尝了尝,不好吃。又辣又臭还不如米饭呢!妈妈却说:“这个是广西的特色小吃,是舌尖上的美食呢!”真没想到,这么“臭”的螺蛳粉竟然是许多人追捧、喜爱的美食。

螺蛳粉真是一个不可思议的美食呀!

柠檬

鄞州区首南第一小学403班
王守位(证号2307814)

淡黄色,呈椭圆,咬一口,酸又甜,你们猜到这是什么了吗?对,这是柠檬。

柠檬是我最喜欢吃食物了,虽然有的有点酸,但还是很好吃。只能用一句诗来形容:此味只应天上有,人间难得几回尝。不过有一次我柠檬吃太多了,牙酸得连豆腐都咬不动了,喝了好多水才恢复。

柠檬有好多种吃法,我喜欢直接吃。泡水喝,那叫柠檬水,泡茶喝,那叫柠檬茶,总之,不管怎样柠檬都很好吃。



汤圆

鄞州区学士小学302班
柳若然(证号2305372)

指导老师 赵娜

包饺子

●一大早,我和妈妈就一起去菜市场买了材料。回到家里,我们先把胡萝卜和田菜洗干净,然后横放在菜板上,切碎。接着我们把肉冲了一下水,放进绞肉机里,绞成肉沫。最后把切好的胡萝卜、田菜和绞好的肉放在一起,用刀再切几刀,然后用手不停地搅拌,让它们可以完美地融合在一起。这样我们的饺子馅就完成了。

准备好饺子馅之后,我学着妈妈的样子把准备好的饺子皮放在手上,再把饺子馅放在饺子皮里,然后在饺子皮周围粘一些水,最后再把饺子皮上下对折,把饺子皮周边一点一点地折出花纹,这样一个饺子就做好了。几个包下来,我觉得我已经很熟练了,速度越来越快,不一会儿我们就包出了一大锅的饺子。我们把包好的饺子交给了爸爸,爸爸负责煮饺子。没过一会儿,饺子就可以吃了,吃着自己的劳动果实,真是美味极了!

今天不仅让我学会了包饺子这一项新的技能,还让我感受到了饺子的美味,真是一个有意义的春节!

鄞州区学士小学407班
陈瀚森(证号2305406)

指导老师 丁雅慧

●每年的除夕都是家家户户最忙的时候,妈妈把一个大大的面团和一盆白菜猪肉馅儿有序地排放在餐桌上,全家一起动手包饺子。

我和爸爸负责包饺子,妈妈负责擀饺子皮。

别看我年纪小,我可是包饺子的老手了。从我记事起,每年都会参与其中,自我感觉包得很不错。我抢先拿起第一个饺子皮,把它放在左手掌心,右手熟练地用勺子挖了一大块肉馅,放在饺子皮的中央。在捏紧饺子皮的时候,我肉馅儿放太多,被挤了出来。这时我耳边传来妈妈的声音:“包饺子也是需要练习的,肉馅儿要放多少,每次包的时候要视情况做调整。”爸爸也点头表示赞同。

我又拿起一个饺子皮,挖了一些肉馅儿放在饺子皮的中央,然后像上次一样,把饺子皮的两边合拢捏紧,这次肉馅儿没有被挤出来,但看着包好的饺子总觉得怪怪的。妈妈又说:“这个饺子馅儿放太少了,整个饺子扁扁的,看着不够饱满,吃起来也影响口感。”想不到包饺子还有这么多学问,接下来,我认真对待每一个饺子,馅儿多了就及时挖出去一些,馅儿少了就添一点。一个个挺着圆鼓鼓小肚子的饺子就像吃饱饭的胖娃娃,可爱极了!我的劳动成果也得到了爸爸、妈妈的一致表扬。

包饺子和学习一样,会做不代表一定能做好,只有通过不断练习、总结,才会做得更好!

鄞州区首南第一小学504班
侯雨泽(证号2307855)

指导老师 茅琳霞

组稿老师 周依林

煮汤圆,吃汤圆

镇海区实验小学409班
平近人(证号2311349)

指导老师 王晶晶

元宵节,月亮圆,圆圆元宵黏又甜。今天一大早,妈妈就喊我起床:“快起来,今天我们吃汤圆!”

“这次你来煮吧!你煮的肯定非常好吃!”妈妈笑眯眯地看着我说道。于是,我一边看汤圆包装上的说明,一边动手了。

我将清水注入锅中,开大火,几分钟后,水沸腾了。这时,我将一颗一颗晶莹剔透的汤圆倒入沸水中,汤圆就像坐滑梯一样骨碌碌地滑到了锅底。我用勺子一圈一圈慢慢地搅动,确认没有粘在锅底后,盖上锅盖,改中火。一颗颗小汤圆像一粒粒洁白晶莹的珍珠,在水里上下翻滚,追逐嬉戏。大约5分钟后,“咕嘟,咕嘟”,锅里的水再一次沸腾了,汤圆便从锅底慢慢地浮了上来,就像一朵朵白棉花。

我迫不及待地将它们一个一个地舀到碗里,它们在碗里你挨我挤,圆圆的身子都变形了,软塌塌的,热气腾腾间散发着浓浓的浓郁,让人垂涎欲滴。我舀了一个,汤圆软绵绵地瘫在勺中,把勺子凑到嘴边,小心翼翼地咬了一口,黑色的芝麻立刻进了出来,顷刻间浓郁的芝麻香充满了整个口腔。



元宵

鄞州区宋诏桥小学301班
盛子恒(证号2307196)

指导老师 董笔峰

红烧狮子头

鄞州区江东实验小学南校区504班
谢沁颖(证号2305907)

指导老师 卢丹

寒假里,学校布置了一项有趣的作业——烹饪红烧狮子头,我决定练练手。我系上一条围裙,戴上袖套,化身成为一名小厨师。

首先,准备用料,我将猪肉馅、鸡蛋、淀粉、葱姜、酱料、胡椒粉、盐、糖、料酒摆在桌上。接着,在猪肉馅中放一个鸡蛋,一些淀粉和胡椒粉、盐、糖、料酒、葱姜末,混合均匀,然后用勺子朝一个方向搅拌,这一步是为了让狮子头口感好。

然后,我戴上一次性手套,抓取适量肉馅,可狮子头并不是在手中揉成团的,而是摔成团的,肉馅在两手之间反复摔打会越来越有粘性,然后自然成为漂亮的小球且不易破碎。接着,我把肉馅放入油锅炸至表面金黄后就捞出控油。

最后,锅中留底油,下葱姜片爆香。爆香后加一些开水烧开,倒入红烧汁,放入狮子头,大火转小火煮20分钟。

等待过程中,我焯几根菜心搭配摆盘,绿绿的青菜,搭配肥而不腻的狮子头,一定会特别好吃。

出锅了,我猛地吸了一口气,闻着可真香呀。我大口咬下去,十分入味,再吃一口青菜,搭配起来,简直再美味不过了。