

给妈妈包爱心饺子

在妈妈向我竖起大拇指的那一刻，我觉得自己长大了！

一天中午，我和妈妈在厨房正准备包饺子的时候，一阵急促的电话铃声响了起来。妈妈跑进房间，只听到一阵短暂的交谈声过后，妈妈来到厨房，焦急地跟我说：“妈妈有紧急的事，你来包饺子吧，妈妈先走了。”只听到门“哐当”一声，妈妈出去办事了。

我环顾四周，边回想着妈妈是怎样和馅的，边打开冰箱把肉从里面拿出来，放进微波炉里解冻。我又拿出韭菜放在案板上，用菜刀把韭菜一刀一刀地切碎。这时，“叮”的一声，肉解冻好了。我把肉剁成肉馅后，把韭菜和肉馅和在一起，然后加入生抽、油和少量的味精，又从盐罐里舀了一勺盐均匀地撒在肉馅里。

我把馅料搅拌均匀后，就开始包饺子了！我撸起袖子，双手沾上面粉，拿起一片饺子皮，放上馅，皮四周沾一点水，先把中间捏在一起，两边各打两个褶子，捏紧，饺子就包好了！我把包好的饺子整齐地排在洒了面粉的盘子上。在我的努力下，四十多个白白胖胖的饺子就整整齐齐地排在盘子里了。

随后，我往锅里倒了水。等水烧开后，我把四十多个饺子倒进了锅里，饺子在开水里翻滚着，不一会儿，熟了的饺子就浮上了水面。我把一个个饺子捞出来装进盘子里。我擦擦额头上的汗水，才发现原来要吃顿饺子这么辛苦！

当我把一盘饺子端上桌时，刚回到家的妈妈又惊又喜，向我竖起了大拇指，就在这一刻，我觉得自己长大了。

中华小学64班 林宗毅

萝卜糕

听爸爸说，以前一到春节，奶奶总会准备好萝卜糕等着大家一起吃。

萝卜糕是用萝卜丝和米浆做成的。先把新鲜萝卜切成丝，再将泡好的大米磨成米浆，然后将萝卜丝和米浆混合在一起，灌进模具放到锅里蒸。蒸熟的萝卜糕像奶一样白，像布丁一样晶莹，切开来，米糕里面有一根根细细软软的萝卜丝，吃在嘴里有米浆的香和萝卜的甜，还有微微的弹性。

爸爸说柳州老家的吃法是放酸辣酱和芫荽拌着一起吃，既能解腻又能提香。

以前，家家很难天天吃到肉，所以萝卜糕是素的，现在生活水平提高了，家家户户基本不再为吃而发愁，餐桌上顿顿都能见到肉了。所以，现在的萝卜糕里不再仅仅限于萝卜丝，还可以放肉、放菜、放海味等等。

但是爸爸说现在的萝卜糕吃起来没得以前的味道了，我问为什么。爸爸说可能是因为以前吃的东西太少，所以吃什么都香；现在家家户户都有钱，想吃什么就买什么，口味反而变刁了。

我觉得其实不是萝卜糕变了，而是我们的生活变了，对吃的要求也变高了，但是萝卜糕象征的意义还是和从前一样：吃萝卜糕，学习步步高！

芦笛小学193班 廖致行
指导老师 陈相伊

汤

今天中午放学回到家，爸爸就叫我吃饭。汤永远是我们家烧的最后的一道菜。我喝第一口汤就感觉出来这是妈妈做的味道。我瞪着大眼睛问爸爸，妈妈是今天出差来不及赶上火车，所以留在家帮我做汤了吗？爸爸眯着眼睛说，妈妈一大早做好才走的。我大口大口地喝着妈妈做的汤，我知道这里面含有妈妈对我浓得化不开的爱，我好幸福！

芦笛小学193班 陈柯言
指导老师 陈相伊

外婆家的侗族长桌宴

因为我外婆家是少数民族中的侗族，所以过春节时会有一些不同的习俗，最特别的就是“长桌宴”。

每逢除夕那天，我们会早早起床，把家里家外打扫得干干净净的。中午开始杀鸡、杀鸭，准备下午的“长桌宴”。所谓的“长桌宴”，就是寨子里每家每户把桌椅拿到鼓楼前的广场上摆成一条“长龙”，桌子上摆上各种美食，是用来款待远道而来的客人和辛苦了一年的家人的。也称为“百家宴”。

每到这个时候，寨子里张灯结彩，热闹非凡。乡亲们穿上了侗族特有的服装。舞草龙、芦笙演奏、侗族琵琶歌、斗春牛、踩歌堂……大家载歌载舞，那场面堪比小型春晚呀！说起草龙，不由得让我竖起大拇指来。这里的草龙都是寨子里的乡亲们用稻草手工一点一点地编织而成的，做工精细，惟妙惟肖，仿佛一条活的龙在空中飞舞。后来听外婆说，编织草龙是我们寨子一项独特的民间技艺呢！

待各项表演结束之后，“长桌宴”才正式开始。这会儿，长桌上已经摆放好了各式各样的美食：红烧肉、糖醋排骨、鱼香肉丝、香喷喷的五彩糯米饭……其中还有我们侗族“三宝”：酸肉、酸鱼、酸鸭。看得我直流口水，便狼吞虎咽地吃起来！饭桌上，人们你来我往，说着生活中发生的趣事，唱着我们侗族的祝酒歌。歌声、欢笑声回荡在夜空，连星星都舍不得眨眼，好像在认真地看着我们呢！

听完我的描述，你们有没有心动呀？明年春节，我在外婆家的寨子等你们哟！

临桂区桂康小学三(5)班 莫振轩
指导老师 植梁敏

豆腐飘香

我的家乡在南边山，那里生产豆子，当然豆制品也就特别出名。每次回老家看到一片片绿油油的豆田，还有那晒在太阳底下黄澄澄的豆子，我就会想起餐桌上那鲜嫩可口的豆子和厨房里奶奶忙碌的身影。

我的老家在大山深处，弯曲的山路一直向前方延伸。抬头远远望去，便可以看到缕缕炊烟映衬着蓝天白云，显得那么的恬静、安宁。靠近家门，豆子的清香味便扑鼻而来。而此时在灶台前忙前忙后的便是我的奶奶。

我的奶奶很瘦，脸上满是皱纹，尽显岁月的沧桑。奶奶六十多岁了，却仍然每天都到地里干活。奶奶知道我们都爱吃豆腐，每次回老家，奶奶都会磨豆腐。特别是过春节，奶奶会磨好几箱呢，说是我们好不容易回来，要让我们吃个够。记忆中，每年大年初一，奶奶都会早早地磨好豆腐，还会留一些豆腐脑，一碗碗香喷喷的豆腐脑，等我们一起床就可以喝了。入口的豆腐脑，丝滑细腻，豆香味十足，再拌上点红糖水，真是好喝极了。很长一段时间，我都以为磨豆腐很简单，直到有一天。

那是一个晴朗的周末，我和爸爸妈妈回老家。因为是临时打电话回去，奶奶还没有来得及做豆腐，只是用热水泡好了豆子。午饭过后，我看见奶奶开始忙活了。只见她用清水把石磨一遍遍地冲洗干净，便手脚麻利地一边手推石磨，一边往石磨上的洞孔里加豆子，石磨不停到转啊转，乳白色的豆浆顺着石磨不停地流了下来。我和妈妈也去帮忙，不一会儿工夫就气喘吁吁，真是不得不佩服奶奶！豆子磨好，奶奶接着支起架子，烧开一大锅水，用纱布过滤出豆渣，再把一大锅豆浆烧开盛入大桶内，放入石膏粉静置20分钟左右豆腐脑就成了。而这时已是傍晚，夕阳的余晖斜斜地洒在那一箱箱白白嫩嫩的豆腐上。那一刻，我才明白，每年春节的那一碗豆腐脑都是奶奶在寒夜里早起三四个小时才做好的呀！顿时，一股暖流涌上心头，脑海中又浮现出厨房里那个忙碌的身影……

苏轼说“此心安处是吾乡”，我喜欢家乡的味道，那餐桌上奶奶磨的豆腐，散发着缕缕清香，一丝一缕都钻进了我的味蕾，融入了我的心田。

谨以此文献给我勤劳的奶奶，感恩您默默的付出，无私的关爱。祝我的奶奶和所有的爷爷奶奶健康长寿！

临桂区城区第三小学六(3)班 张传琦

我喜欢吃糖醋排骨

糖醋排骨是奶奶的拿手菜，也是我最喜欢吃的美食。

一天放学回家，一进家门一阵阵淡淡的肉香味就扑鼻而来。哎，奶奶做了什么还吃的呢？我立即放下书包用我那双铜铃般的大眼睛四处寻找。哇，餐桌上的盘子里正躺着一块一块红彤彤的排骨，它们挨挨挤挤靠在一起，番茄汁均匀地涂抹在每一块排骨上，好像美味的果冻，在灯光的照射下显得红润而有光泽。

啊，这不是我最喜欢的糖醋排骨吗？我欢呼雀跃起来。我转身来到厨房拿起筷子夹了一块排骨轻轻一咬，酸酸甜甜的汁水立即流进我的嘴里。啊，甜中带酸，外脆里嫩，美味可口极了。吃完一块还想吃一块，真是爽歪歪啊！

奶奶看着我的吃相忍不住笑了。我看着奶奶也笑着说：“奶奶，你做的菜真好吃。奶奶，您辛苦了。长大以后我一定好好孝顺您。”

啊，秋天里的一盘糖醋排骨真好吃呀！

灵川县城关第三小学三(5)班 秦毓汝
指导老师 秦明英

家乡的醋血鸭

说到家乡的美食，那我第一个想到的当然就是醋血鸭！

醋血鸭在我的家乡湖南可是一道名菜，可谓是家喻户晓。每当提起它，家乡的人们不免垂涎欲滴。醋血鸭，顾名思义，就是用醋和鸭血、鸭肉做成的一道菜。

想要炒出一道美味的醋血鸭，可不那么简单。首先准备一只去毛、去内脏的大肥土鸭。留下鸭血放在一个小碗里，用醋、盐、少量水不断搅拌成液体状放着备用。把鸭肉切成大小差不多的块状。然后把切好的鸭肉块放入烧开的油锅中，大火不断翻炒鸭肉至金黄色。转中火依次放入生抽、盐、红辣椒、葱蒜、八角、沙姜，再放老抽提色。将准备好的鸭血淋在鸭肉上，开足火力，快速翻炒几下，鸭肉的香气与其他配料的香味儿融合在一起，顿时香味扑鼻而来，简直绝了！按照我们湖南人的口味，还可以放五花肉、苦瓜，锅盖一盖，慢火蒸十分钟，一道好吃不好看，黑乎乎的人间美味——醋血鸭就新鲜出炉啦！

每次爸爸炒醋血鸭，我都围在爸爸身边打下手，一会帮剥蒜子，一会递老抽。看到爸爸把一大盘热气腾腾的醋血鸭端上桌子，我赶紧动起了筷子，迫不及待夹起一块黑乎乎的鸭肉放入口中，只轻轻一嚼，被大火蒸得酥而软烂的鲜嫩鸭肉立刻在我口中炸开，入口即化，唇齿之间留着鸭肉的香味儿，简直是绝美佳肴啊！

蓝田学校六(3)班 唐帅杰
指导老师 唐德菊

