

话题

舌尖上的家乡味道

近日,泉州入选联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”。本报小记者化身“美食推荐官”,描绘了他们心中最地道的泉州小吃。让我们一起走进他们笔下的泉州美食世界,感受这座“美食之都”的烟火气与人情味。

点兵点将

我和阿拉丁过一天

王禹妍(晋江市第二实验小学四年10班)

“这数学题怎么比登天还难啊!”我趴在桌上,垂头丧气地嘀咕着。忽然,一阵风从窗户缝隙钻进来,顿时,我眼前天旋地转,仿佛被卷入了一个神秘漩涡。

风平浪静后,我的眼前竟出现了一位头戴白色布巾,身穿异域服装的少年,他手中的灯笼闪闪的,像一颗颗跳动的小星星。我瞪大双眼问:“你……你是阿拉丁吗?”

“正是我。”他爽朗一笑,“别害怕,难题就像拦路的小石头,只要你有勇气和智慧,就像我探索宝藏时一样,总能找到突破的方法!”说着,阿拉丁轻轻擦了擦神灯,低声念了几句咒语,“噌”的一声,一只蓝色精灵从神灯里蹦了出来,恭敬地问:“主人,您有什么吩咐?”阿拉丁摸了摸我的头,温柔地说道:“带我们去探索数学世界,攻克这些难题吧!”

说完,他手一挥,我们便站在飞毯上,飞毯如离弦之箭冲上云霄。我们飞到一所学校上空,我看到下面做早操的学生方阵,正是那道难倒我的数学题,阿拉丁似乎看出

了我卡顿而着急的绪,耐心鼓励我:“这是植树问题,仔细思考间隔和顶点是否重复?神灯能帮我们找方法,但真正跨过去的勇气在你自己心里!我们再来一次吧。”我紧张得手心冒汗,但看着他的笑容像雨后的彩虹充满希望,我静下心来,果真顶点是重复的,最终我得出正确答案。阿拉丁笑得像向日葵一样灿烂:“答对了!你看只要坚持不懈,就没有跨不过的难关!”接着,神灯又带我们飞转到了一个风驰电掣的赛车场上空,他眼中闪烁着挑战困难的光芒,说道:“追及问题就像赛车,找准速度差,再远的距离也能追上!”说完,他带着我用飞毯模拟赛车去追前方的车,一场惊心动魄的赛车体验,我找到了追及问题的奥妙。

夕阳将天空染成金红色,阿拉丁要离开了,他把神灯送到我手中。一阵风吹过,我猛地睁开眼,发现自己还在书桌前,手里握着笔,再翻开数学题已经不觉得枯燥无味,反而充满力量想去挑战。我知道,是阿拉丁的神奇和勇敢,让我找到了克服困难的勇气。

指导老师 黄茹茵

我的妈妈

洪培涵(晋江英林中心小学四年4班)

家是我心中最柔软的角色,家人像春日阳光,温暖着我的每一天。我的妈妈,总用忙碌又温暖的身影,把爱编织进我生活的每一刻。

幼儿园中班时,我摔伤了手臂,骨折得很严重。在最无助的日子里,是妈妈的爱为我撑起了一片晴空。手术很成功,但手部神经受了伤,麻药刚退就得练习手掌开合。每一下牵动伤口的疼痛都让我直哭,也揪着妈妈的心。我闹着不肯练习,妈妈眼里含着泪,语气却带着不容商量的坚定:“还不想开合?还想拼乐高吗?”说着,她就握着我的手,陪我一遍遍重复动作,汗水悄悄浸湿了她的袖口。夜里,我疼得辗转反侧,她总坐在床边,用温热的手轻轻拍

我的后背,哼着熟悉的童谣,直到我安睡。

有一天夜里,我迷迷糊糊听见压抑的哭声。偷偷睁眼,看见妈妈背对着我,对着爸爸抹眼泪,声音发颤地说:“真怕他手臂好不了……”那一刻我才懂得,白天笑着哄我吃药、夸我勇敢、给我讲睡前故事的妈妈,把所有的脆弱和担心都藏在没人看见的黑夜里。

三个月后,我的手背竟然能动了——这比医生预计的早了整整半年,要知道那可是最难恢复的神经!妈妈的手都在颤抖,她捧着我的脸,声音温柔地说:“好样的,这就是你的坚持换来的。”

这事过去好多年了,可每次我弯起这只曾经受伤的手臂,心里还是暖暖的。妈妈用爱为我撑起的这片晴空,会一直守护着我。

指导老师 张伟宁

厨房“探险”

伍悦君(晋江市华泰实验小学四年4班)

那天,爸爸妈妈都去上班了,阳光透过厨房的纱窗,在瓷砖上映出一块块透亮晃晃的方格子。我盯着案板,突然冒出一个大胆的想法——给自己炒一盘色香味俱全的西红柿炒蛋!

我搬来小凳子,从冰箱取出了两颗新鲜的鸡蛋和红红的西红柿。刚从冰箱拿出来的食材凉丝丝的,我学着奶奶的样子,把鸡蛋放到碗边,轻轻地一磕——鸡蛋只是磕破了点点,我急了,用力一磕,蛋壳“咔嚓”裂成了两半,黏糊糊的蛋液像条慌慌张张的小蛇,正慢悠悠地往桌腿下游去。我连忙拿起纸巾去擦,手忙脚乱间,鸡蛋都差点掉在地上,心里又急又懊恼,想着:“我怎么连鸡蛋都磕不好啊!”第二次,我小心翼翼,指尖轻轻把鸡蛋放到碗边,手腕一扭,鸡蛋破了一个小口;我又轻轻一掰,蛋液乖乖地流到了碗里,盯着碗里黄澄澄

澄的蛋液,心里满是成就感。

接下来是最紧张的一步,我攥着锅铲的手都冒了汗,心直接提到了嗓子眼。拧开燃气灶开关的瞬间,蓝色的火焰“噌”地蹿出来,像突然蹦出的小怪兽,吓得我连退两步差点撞翻油壶。想起妈妈说的“热锅冷油”,可油壶嘴太宽,我一抖就倒多了,油在锅里“滋滋”地翻腾着。刚把鸡蛋倒进锅,神奇的一幕幕着香气扑鼻了过来:蛋液“噗”地铺开,边缘迅速鼓起金黄的小泡,眨眼就蹿成了一朵蓬松的菊花,香味像小钩子似的,勾得我鼻子直痒,口水都要咽出来。

最后把切好的番茄放进去,加上白糖来回翻炒,一盘色香味俱全的西红柿炒蛋就完成了。我尝了一口,好极了!原来我不小心把糖放成了盐,不过,越吃越觉得有股特别的风味。现在我闻到西红柿炒蛋的香气,都会想到这次的厨房“探险”。

一次“失败”的探险反倒成了有趣的收获。

指导老师 房怡芬

鱼香肉丝初体验

彭佳祺(晋江安海西安小学六年2班)

劳动课上,杨老师投影出一张色彩鲜亮的鱼香肉丝图片。我盯着图片里油润的肉丝、脆嫩的胡萝卜丝,忍不住举手:“老师,鱼香肉丝里怎么没看到鱼呀?”全班同学都笑了,老师指着图片里的调料区解释:“这道菜的‘鱼香’藏在调料里,根本不是鱼!”

屏幕上的步骤图逐步展开,老师指着调料配比图说:“酱油、醋、糖按2:3:1混合,再加泡椒碎,就能调出鱼肉般的鲜味。”我赶紧在笔记本上写下配方。可看到示意图写的“斜刀切片、顺丝切条”,我又犯了愁——图片里的肉丝整整齐齐,我能做到吗?老师放大翻炒步骤的图片,金黄肉丝裹着红油,仿佛能闻到香味,我咽了口水,暗暗盼着回家试试看看。

终于到晚饭时间,我系上妈妈的碎花围裙,对照笔记本的内容切肉丝,菜刀却不听

使唤,要嘛切得太粗,要嘛切得歪扭,切完手指都酸了。炒肉丝时,我原本还记着“中小火翻炒”的提示,可油一热就慌了神,油星溅到手上,疼得直甩手。调酱汁就更麻烦了,照着笔记放糖,却不小心放多了,赶紧醋补救,结果味道又酸又甜,怪得很。妈妈在一旁看着,帮我重新调整调料,笑着说:“光看图片学,不如实际操作来得实在吧?”

当这道“卖相一般却香气十足”的鱼香肉丝端上桌后,爸爸尝了一口就竖起大拇指:“我家孩子真厉害!”可我看着通红的后背和沾油的围裙,突然想起妈妈每天做饭的场景。原来,哪怕只是一道简单的菜,背后藏着这么多不为人知的辛苦。

现在每次吃鱼香肉丝,我都会想起自己笨拙做菜的模样。我不仅学会了做菜,更读懂了妈妈在厨房日复一日的付出,读懂了饭菜里藏着的深深的爱。

指导老师 尤小云

午觉历险记

王嘉钰(晋江市安海中心小学五年1班)

“叮零零——”午休铃声慢悠悠地飘遍教室,同学们立刻收起课本,有的往胳膊下垫上作业本当小枕头,有的拉了拉衣领调整姿势,很快就趴在桌上,准备伴着微凉的风睡个好觉。可我却瞪着眼睛,毫无睡意。耳边的风扇“嗡嗡”转着,窗外的蝉鸣断断续续,百无聊赖的我只好偷偷东瞄西瞅,打量着安静下来的教室。

就在这时,我旁边的同桌小锋突然动了动。他悄悄抬起头,飞快地扫了一眼讲台上的“小老师”,然后从抽屉里摸出他的“宝贝”——一条红色的午睡巾。只见他麻利地把午睡巾往身上一裹,巾角往胳膊上一缠,像披上了披风似的,一会儿原地蹦跶两下,一会儿对着空气甩动“披风”,活脱脱一个迷你版“蜘蛛侠”,偷偷耍得不亦乐乎。

“小老师”见他动静太大,皱着眉走过去提醒:“别闹了,赶紧睡觉!”没想到小锋还理直气壮地小声反驳:“我睡不着,活动活动又不影响别人!”两人正小声“拉锯”着,突然,教室后门“吱呀”一声被推开——

是班主任!她刚走出教室没多久,竟杀了个“回马枪”,正好撞见小锋裹着红巾“耍帅”的模样。

空气瞬间凝固了。刚才还振振有词的小锋像被施了定身咒,嘴巴张成了“O”形,想说什么又咽了回去,脸上的得意劲儿一下子消失得无影无踪。那条红色的午睡巾还歪歪扭扭地挂在身上,一角垂在胳膊肘,别提多尴尬了。再看班主任,眉头拧成了疙瘩,脸色沉得像锅底。

有了同桌这出“闹剧”和老师的“威严震慑”,原本还有些小声响的教室瞬间安静下来,连风扇转动的声音都清晰了不少。我缩了缩脖子,刚才看热闹兴奋劲儿也渐渐褪去,或许是这安静的氛围感染,或许是心里的小紧张慢慢消散,困意悄悄爬上眼皮。我往胳膊上蹭了蹭,没多久就沉沉地睡了过去。

醒来时,午休结束的铃声刚响。想起刚才同桌的糗事和老师突然出现的惊险场面,我忍不住偷偷笑了。这场平平无奇的午休,因为这突如其来的小插曲,变得有趣又难忘!

指导老师 蔡雪云

肉香四溢 滋味浓郁

柳玟玟(晋江龙湖阳溪中心小学四年2班):今天,我要和大家分享的是泉州著名小吃——醋肉。老板把一大盆蘸着鸡蛋液的醋肉统统放进锅里时,锅里的醋肉一个发出滋滋的声音,仿佛在向我们招手。当老板用漏勺把穿着金衣的醋肉取出时,空气中都透着一股咸香的滋味。醋肉皮和舌尖碰撞,瞬间,一股咸中带甜的味道充满我的味蕾,外酥里嫩,让人垂涎三尺。听我讲完,你们心动了吗?

柯洛浦(晋江市第十实验小学三年5班):如果我是泉州“美食推荐官”,第一个要推荐的就是姜母鸭。整只鸭与大量老姜(姜母)在砂锅中慢炖,鸭肉的香、老姜的辣、米酒的醇,完全渗入鸭肉之中。鸭肉炖得超级入味,肉质紧实却不柴。锅底的汤汁全部收干,精华都锁在肉里。姜片被焗得焦香,完全没有辛辣味,香味能飘出好几条街呢!开盖的瞬间,香气扑鼻!

李梓涵(晋江内坑中心小学四年1班):如果你问我最喜欢的泉州美食是什么,我一定会大声告诉你:磁灶张林姜母鸭!做这道菜特别讲究,要用老姜片铺在砂锅底。这种老姜在闽南叫“姜母”,是这道美食风味的关键。再选用肥嫩的番鸭,用麻油、白酒和秘制酱汁腌制后,不加火慢慢焖煮70分钟,香味能飘出好几条街呢!开盖的瞬间,香气扑鼻。金黄油亮的鸭肉裹着浓郁的汤汁,姜片被炖得一点都不辛辣。夹一块鸭肉放进嘴里,肉质鲜嫩多汁,轻轻一咬就脱骨,咸甜交织的味道在舌尖散开,油而不腻,越嚼越香。磁灶的姜母鸭不仅好吃,还能驱寒滋补,是秋冬季节的暖心美食。

谭云睿(晋江龙湖阳溪中心小学三年3班):作为“美食推荐官”,我最想推荐泉州牛肉羹!精选鲜嫩黄牛肉,反复捶打至细腻肉泥,加入少许料酒腌制去腥,再拌入地瓜粉抓匀,让每丝肉纤维都裹满粉香。沸水入锅,肉泥挤成条状烫熟,浮起即捞,汤色清亮。舀一勺入口,肉质滑嫩弹牙,汤汁鲜甜醇厚,胡椒香气萦绕舌尖,每一口都是匠心与烟火的碰撞,让人百吃不厌!泉州美食藏着文化底蕴,连接着人间温情,让我们为它打Call,让更多人爱上这座城的味道!

吴依宁(晋江深沪镇经典闽南小吃):精选带筋猪腿肉,手工反复捶打至肉质紧实,加入香菇碎、葱头油、食盐等调味揉匀,捏成拳头大小的肉团,沸水煮熟后洁白饱满、筋络分明。口感脆嫩弹牙又带嚼劲,肉质纯粹不腻,还藏着辅料的鲜香。无论是蘸蒜蓉辣酱直接吃,还是切片煮面线糊、炒米粉,或是搭配汤品,每一种都尽显闽南风味。它不仅是街头巷尾的烟火美味,更承载着生活智慧与闽南饮食文化的传承。

姚杰丰(晋江龙湖阳溪中心小学四年1班):泉州美食中我强烈推荐深沪的拳头母!它圆鼓鼓的像小拳头,是用新鲜带筋猪肉反复捶打做成的。咬一口Q弹,还带着肉筋的嚼劲,越嚼越鲜,一点都不腻!最特别的是它的专属蘸料,酸甜中带点微辣,蘸着吃味道瞬间升级!上周,我跟奶奶去深沪老街小摊买了一些。刚出锅的拳头母裹上蘸料,一口下去鲜汁迸发,连吃三个都停不下来。来深沪玩的话,一定要去老街,不吃这份拳头母,真的会遗憾!

海韵鲜香 独具风味

罗诗蔓(晋江龙湖强民小学四年2班):今天,

我要给大家推荐安溪的特色小吃——土笋冻,相传明末郑成功抗敌时,将士们在滩涂挖了土笋煮汤。因为军务繁忙,汤放久了就凝结成冻,尝一口居然特别鲜美,这道小吃就这样流传下来了。土笋不是竹笋,而是一种富含胶质的滩涂星虫。煮好的土笋冻晶莹剔透,吃起来Q弹爽滑,还带着淡淡的海鲜味。吃的时候蘸点蒜蓉酱油,味道别提多棒了!

洪莉莉(晋江龙湖英园小学四年1班):如果我是美食家,一定要给土笋冻疯狂打Call!第一次吃土笋冻时,我还有点纠结,结果只咬了一小口,就被深深折服!那Q弹的口感,配上鲜美的汤汁,像果冻,让我忍不住一口接一口,不知不觉就把一盘都消灭了。我把它推荐给所有小伙伴,快来感受这份美味惊喜呀!

吕紫欣(晋江龙湖阳溪中心小学四年1班):泉州的西街藏着我的最爱——阿叔的海蛎煎!每次路过,铁板“滋滋”的声响和香气就勾得我走不动道。阿叔总系着白围裙,把肥美的海蛎裹上蛋液,拌上滑溜溜的地瓜粉,猛火一煎,油花蹦跳着把海蛎煎烘得金黄。撒上翠绿的香菜碎,再淋点秘制酱汁,刚出锅的海蛎煎冒着热气。我夹一块塞进嘴里,海蛎的鲜、鸡蛋的软、地瓜粉的糯混在一起,酸甜的酱汁裹着咸香,好吃到让我直跺脚!这口藏在西街烟火里的风味,我要推荐给所有同学!

黄祉琨(晋江安海养正中心小学四年4班):作为泉州“美食推荐官”,我一定要带大家尝尝安海土笋冻。新鲜的土笋经过反复清洗,煮熟后释放出天然胶质,凝结成晶莹剔透的冻体,淋上蒜蓉、香醋、酱油和芥末,一口下去,Q弹爽滑的冻体裹着鲜香酱汁,脆嫩的土笋在舌尖迸发鲜美,越嚼越有滋味。第一次吃土笋冻时的好奇与惊艳至今难忘,如今每次品尝,都能感受到泉州人对食材的巧思与坚守。这道独特的风味,正是泉州美食兼容并蓄、鲜活灵动的最佳见证,也是这座城市最鲜活的烟火印记。

施怡彤(晋江龙湖阳溪中心小学四年1班):古镇安海里藏着让人念念不忘的味觉惊喜——土笋冻。千万别被名字误导,它并非笋制品,而是沙虫熬煮冷却后的天然美味。晶莹剔透的冻体犹如果冻般诱人,入口冰凉爽滑,满足纯粹的海洋鲜甜。淋上酸甜酱汁,鲜醇与酸爽碰撞,一口就让人欲罢不能。这道独特小吃,用最本真的滋味征服味蕾,是安海人刻在骨子里的骄傲,更是游客必打卡的美食名片。快来安海,解锁土笋冻的奇妙口感,赴一场难忘味的味觉盛宴!

林晴晔(晋江内坑柑市中心小学三年3班):作为泉州“美食推荐官”,我一定要推荐夏日美味——四果汤!它可是“美食之都”的清凉名片。透亮的糖水打底,搭配西瓜、芒果的鲜甜,芋圆、阿达子的Q弹,仙草、绿豆的绵密,五颜六色的食材堆在碗中,像盛了一碗流动的彩虹。挖一勺入口,果香混着糖水层层散开,清甜爽口,一口下去暑气全消。

辛睿锴(晋江新塘沙塘中心小学四年1班):我要推荐泉州的润饼菜!薄薄的饼皮裹满脆爽的海蛎煎、清甜的胡萝卜丝,再撒上香酥的花生碎,咬一口,鲜味裹着烟火气在嘴里散开。每当全家围坐包润饼,阿姨往饼皮堆菜时总说:“料要足才热闹。”那是我最爱的温馨时刻。这卷着鲜味的润饼,裹的是泉州人的欢喜,也裹着老城的温柔烟火。

蔡沛宸(晋江市第二实验小学三年15班):我要给大家推荐家乡的一种美食——润饼菜。做润饼菜,得先备料:炒上一盘盘五颜六色的配菜——鲜嫩的豆干、水灵的胡萝卜丝、脆生的豆芽丝、香喷喷的炒蛋丝、油滋滋的五花肉……取一张柔韧劲道的润饼皮,中间铺上酥脆的海苔丝,上面依次加上各种配菜,最后撒上香脆的花生碎,把饼皮一卷,圆滚滚的润饼卷就包好了。一口咬下去,你能吃到白糖的清甜、花生的脆口、胡萝卜的甘甜,五花肉肉的咸香,就像在嘴里演奏一曲美味的合奏曲。听我这么一说,你是不是已经馋得不行,迫不及待想尝一口了?

下期话题

运动会的高光时刻

冲刺的瞬间有多帅?获奖的心情有多嗨?赛场边还有哪些暖心小故事?近段时间,不少学校都在举行运动会。场上场外肯定少不了“高光时刻”。下期话题,一起来分享你在运动会上捕捉到的动人瞬间吧!要求语言通顺流畅,内容真实,且积极向上,字数200字左右。

征集方式:发送文字至“晋江少年说”微信公众号后台,内容统一格式为:【话题】小记者姓名(学校+年级+班级)+文字内容”。

截稿时间:11月19日晚10时