

乡间暖味

九龙学校八(6)班 陈宣希

炊烟袅袅升起，漫品人间烟火。

——题记

已经入冬，我坐在车里，正赶往很久没去的奶家。一路上，难得看到缕缕炊烟，给荒野增添了一丝生机。

很快，我们到了奶家，一下车，扑面而来的是乡村独有的烟火气息。我走进厨房，看见桌上摆着一口碗，碗里正是我最爱的豆腐脑。我迫不及待地拿起一碗，加入红糖，甜甜的糖味弥漫在空气里。随后，“咻溜！”我吸了一口，一股暖流从口中流到胃里。豆腐脑十分嫩滑，没加红糖之前，稍微动下碗，白净的豆腐脑便颤了起来。接着，我又吃了一大口，嫩滑的豆腐脑夹杂着红糖的香甜，似乎寒冷也悄然消失，留下的只有温暖与甜蜜。

出于好奇，我询问奶奶做豆腐脑的方法，奶奶笑着对我说，做豆腐脑可不简单。首先将豆腐压成泥，并且榨出汁，然后要把榨出来的汁过滤。只有过滤的次数够多，做出来的豆腐脑才足够细腻嫩滑。接下来的这一步至关重要，奶奶将声音提高了许多，要加入3次石灰水，并且要少量多次地加入，然后将豆腐汁与石灰水混合搅拌均匀，再静置一个晚上。到第二天早上时，将多余的水倒掉，剩下白白嫩嫩的便是豆腐脑了。

原来，简单的豆腐脑要花费这么多的时间和精力！

我爱这温暖的豆腐脑，也爱这袅袅炊烟和这乡间烟火气。

暖意

九龙学校八(6)班 林柯煜

我的家乡温岭只是一个小县城，并非大城市，却有许多让人眼花缭乱的美食。

最让我难忘的是姜汁核桃调蛋。每年冬季，母亲总会为我和阿姊蒸一碗姜汁核桃调蛋。姜汁是偏黄褐色的，具体的做法我也不清楚。只记得母亲将剥好的核桃仁放入水中煮一段时间后，核桃仁上的皮只需一扒，便会脱落。再用水一冲，就能得到一个奇形怪状但干净完整、嫩黄色的核桃仁。若是核桃仁不去皮，吃进嘴里，便会苦涩难忍，惹得人舌头发麻。

母亲将核桃切成核桃碎，垫在碗底加入用姜汁勾兑的蛋液，在碗内倒入几瓢水，再放到一个蒸垫上就可以开蒸了。蒸一段时间后，打开盖子，扑面而来的是辛辣的暖味。我起先是不大喜欢姜汁核桃调蛋的，闻着难受。但吃上一口就会发现它颇有风味。

它得趁热吃，姜汁正好冲去了鸡蛋的腥气，吃进嘴里也是辣辣的，似胃中有一团火融化了积雪，不是辛辣，是暖意。入口的鸡蛋嫩滑爽口，一旁的核桃虽少了几分脆感，却将自身的醇香尽数释放出来。

其实，母亲做的核桃调蛋并不正宗，有时火过大了，还会发焦，苦苦的。辛辣的味道在我的味蕾中冲撞，呛得我眼泪直流。我这才恍然发觉，原来一碗姜汁核桃调蛋，也并非轻易能做好。

自那之后，每次品尝母亲做的核桃调蛋，我都格外珍惜。有一次，阿姊点了份外卖的姜汁核桃调蛋，好评众多，但我觉得还是没有母亲做的好吃。

总感觉，母亲这一生的许多时间，流逝在了生活的琐碎事物中，付出在对女儿们的关爱中。岁月不停的脚步在她身上格外明显，眼角的皱纹中都装满了比核桃仁的皮更苦的苦涩。核桃调蛋是美味的，但它不只是冬天一道极好的甜点，更包含了母爱的暖意。



油渣的滋味

大溪三中八(2)班 杨子怡

对我而言，母亲炸的油渣，是世上顶好的美味。油渣是熬猪油后的美味。母亲熬油时，喜欢先往锅里舀点清水，再放入切得均匀的肥肉块，灶膛里大火一催，肥肉里的油脂便“滋滋”地逼出来，像是在油里炸过一道。肉块渐渐收缩，变得金黄焦脆。等到油渣在勺边敲出清脆声响，母亲便用漏瓢捞起，拿勺子轻轻一压，挤出里头多余的油——这样吃起来才香而不腻。

一炸油渣，满屋生香。我总是躲在门边，眼巴巴地望着，却不敢

伸手。非得等母亲发现了，我才乖乖坐下。她会夹起一小块，放在嘴边细细吹凉，递到我嘴里，然后拍拍我的背说：“先尝个味儿，等会儿就吃饭啦！”就这么把我给打发了。

空口吃油渣，味道也是极好的。满嘴油香，脆生生的，只有纯粹浓郁的焦香。这么一比，竟觉得比外婆炸得还要好——不会因炸过头而发苦，也不会软趴趴的，满是腻味。若是放进汤里，或是和菜一炒，那就更妙了。油渣吸饱了汤汁，外软内脆，那味道真是再好不过。没了肥肉的油腻，也免了瘦肉

的干柴，却保留了肉最醇厚的香气。吃完一通，感觉自己从指尖到头发丝儿，都冒着香喷喷的满足。

那一口接一口的油渣，吃下去的是实实在在的幸福。可再好吃的东西，贪多了也会发腻。我靠在墙边，摸着圆滚滚的肚子，回味着方才的香脆，望着母亲在灶前忙碌的身影——那身影快得像一幕无声的电影，却又是如此真实而绵长。

但这一切，对我来说，早已是不可分割的全部。我的油渣，和我的母亲。

冬日里的好“食”光



寒风一起，DNA就动了！冬天最大的幸福，莫过于和家人好友围坐一桌，守着一口咕嘟冒泡的锅。当热气升腾，熏得窗子模糊，所有烦恼也仿佛随之蒸发。本期，学生晒出了自己的冬日幸福食物清单，每一道都热气腾腾，暖意融融。

汤圆，家圆，人更圆

大溪三中八(1)班 潘雨泽

放入水中。待到豆沙的香气与水蒸气一同涌出时，我和“汤圆”便会一起跑到锅前。真奇妙，“汤圆”也在等汤圆出锅。我望向“汤圆”的眼睛，黑得正像汤圆里乌黑的豆沙馅，这猫倒也不是“空有其名”。

汤圆出锅了，一股甜香便涌入鼻腔。我最耐不住性子，等不及放凉便舀起一个汤圆，吹了两口就放入口中。沾了汤圆皮味道的汤，先一步将香甜送入喉咙，再是黏腻的汤圆皮，一口咬开后还有些滚烫的豆沙，顿时一股甜香席卷整个口腔。牙齿一碰，“沙沙”的响声飘出，嘴中的颗粒感也带来了独特的味觉体验。眼睛却还盯着勺子里的，有那么一瞬间，真觉得像是晕

开了的月被盛在那里，流出碎散的银辉。

那时觉得顶有趣的，便是看“汤圆”吃汤圆了。它总是先小心翼翼地舔舔汤圆皮，再试着把整颗吸进去，然后颇费劲地大口咀嚼，把皮扯得老长，模样很是滑稽。外公不许我喂它，可他自己呢？总趁人不注意，悄悄往地上丢一小块，真“小气”！

如今每每吃到汤圆，我都会想起外公外婆与那猫“汤圆”。现在想来，小时候的那股热闹劲，好像并不只是来自汤圆，而是那一圈人，把桌子围成一个大汤圆。

汤圆，家圆，人团圆。汤圆皮是厚道，豆沙则是真心。

藏于面间的爱

大溪三中八(1)班 王可欣

在寒冷的冬天，当然要有一碗臊子面，绵软的面条里藏着温暖的爱，像一把火，吃完身子暖烘烘的。

妈妈做的臊子面很特别，说是面条，倒不如说是面片，每一根面条都是手擀的，不长，但又厚又宽，一次只能吃一根。一口下去，绵软筋道的面条塞满口腔，外面裹着咸香的汤汁，带着满满的满足感。

臊子面的汤汁是与面条分开的。棕褐色的汤汁在锅里咕咕冒泡，肉片、土豆、豆角等食材在汤中翻滚着、游走着。妈妈正拿着锅铲缓缓搅动着，我眼巴巴地看着锅里的肉片，鼻尖正贪婪地吸收着香气。

我一而再，再而三地问：“好了吗？可以了吗？”可是事情总不如我愿，妈妈非常坚决：“没有，再

等一下。”等到终于好的时候，妈妈将汤汁一点点盛到碗里，拿筷子夹起一块肉，正要吹几下，就已经被我咬进嘴里。我被烫得直跳脚，却也舍不得吐出来，好不容易艰难地咽下，眼前就飞来一块吹好的肉，妈妈满脸笑意地说：“刚出锅当然烫，吹吹再吃。”

将汤浇到煮好的面条上，热气腾腾的面条浸满了汤汁，香得连舌头都要咬掉。一口下去，在身体里烫出一条路来，身体立刻就暖和了，嘴里可以呵出白气，额头上渗出细密的汗珠。那份由食物带来的幸福，是我童年最温暖的记忆。

后来，我上了初中，大部分时间在校，妈妈也找到了新工作，变得异常忙碌。周末，常常是泡面或馒头就着简单的炒菜应付过去。

一次，妈妈半夜里将面和好，凌晨连鸟鸣都没有的时候就爬起来做臊子面。冬天的凌晨是多么冷啊，妈妈的手被冷水冻得通红，还要小心翼翼地怕吵醒我们。在寂静的黑夜下，妈妈一个人在厨房里忙活。

待我醒来，我的面前有了一碗臊子面，碗被装得满满当当的，肉片盖在面条上冒出了尖。妈妈坐在旁边，眼下有青色的黑眼圈，愧疚地对我说：“你这些天一直跟我吃泡面，都瘦了，等过些天，妈妈放假了就给你做好吃的。”我听着她的话，眼前被臊子面的热气遮住，心中满是酸涩。

爱是常觉亏欠。那臊子面的每一根面条间就藏着妈妈对我的爱，她的爱像一把火，在寒冷的冬天温暖着我。