



## 浓浓家味之珍珠丸子

两江新区人民小学四年级乙班 革锐昕

大家来猜猜一道菜：这道菜里面是肉丸子，外面裹着一层银光闪闪的大米粒外套，远看就像一颗颗晶莹剔透的珍珠。这下你们应该能猜到了吧？没错，这就是我最喜爱的一道菜——珍珠丸子。

奶奶做的珍珠丸子可是一绝。每次到奶奶家，闻到珍珠丸子的香味，我等不及上桌就准备开吃。因此奶奶每次都叮嘱我不要偷吃，还让爸爸在厨房门口当守卫。可美食的诱惑是无法阻挡的，我总会趁奶奶不注意时在锅里偷走几个往嘴里塞，先一饱口福。

要做好珍珠丸子可真不容易！要准备的食材和佐料就一大堆：肉糜、土豆、糯米、姜、葱、盐、糖、蒸鱼豉油、料酒、黑胡椒、鸡精、食用油，它们要通力配合，各显其能，才能调配出美味的珍珠丸子，但最重要的环节还是制作过程。

首先，把糯米放进碗里泡个舒舒服服的澡，让糯米变得干干净净，身上闪亮亮的；接着，把土豆外皮剥净，切成丁，要碎一点，然后葱切末，姜磨泥，和肉糜混合。

接下来就是糯米小姐闪亮登场！把糯米沥干水后，同猪肉、土豆等调料一起混合搅拌上劲，静置一会儿再次搅拌上劲。

取一团肉糜，包上半个蛋黄，用手来回摔打搓圆，再将搓圆的肉糜逐个放入糯米里打上几个滚，让它们穿上闪闪发光的糯米外衣，摇身一变成为珍珠丸子。

珍珠丸子似乎对自己的新衣服很是满意，高兴地在桌子上滚来滚去。接着，奶奶把丸子一个个放进蒸笼里，用文火蒸上25至30分钟。不一会儿，珍珠丸子的浓香就弥漫在整个屋子里，我的魂儿都快被勾走了，不断咽着口水，焦急地等待着丸子出锅。

终于，奶奶把香气四溢的珍珠丸子端上桌。盘子刚碰到桌子，我的筷子已以迅雷不及掩耳之势，夹起两颗珍珠丸子放进嘴里，实在太好吃了。一口咬下去，糯米的松软清香，肉糜的浓香爽滑，葱姜的淡淡辛辣完美融合，浑然天成，仿佛是在我的味蕾上奏响了美妙的交响曲，一下子将我带入美味的天堂。

“好吃！好吃！”我两眼冒爱心，嘴里边嚼边嘟囔。老爸也不甘示弱，一跃而起加入了抢丸子大赛，“慢点吃、慢点吃，别急别急，有的是！”奶奶见我们这么爱吃她做的菜，眼睛都眯成了一道弯月牙。桌上的珍珠丸子在你争我夺中很快就被我们一扫而光。直到现在，珍珠丸子的香味仿佛还在我的口中翻滚。

一种满满的温暖感和幸福感如电流般在我全身上下游走，这时我才真正感受到爷爷说的“幸福是多少钱也换不来的”这句话的含义。珍珠丸子代表着团团圆圆、幸福美满，蕴含着人们对幸福生活的向往和对家人朋友的美好祝愿，更承载着血浓于水的暖暖亲情。在新的一年里，愿所有人如丸子一样阖家团圆，幸福美满，生活像珍珠一样闪闪发光，流光溢彩。

## 一年佳肴君须记 最是鱼味飘香时

两江新区礼嘉中学校初2021级12班 杨淑雯

指导老师 唐雪

炕里的柏树枝丫烧得啪啪作响，火光温情脉脉地映在外婆笑眯眯的脸上。木的清香和鱼的辣香抚慰了我们漂泊的心。

早在除夕清晨，我便如一只只疲倦的归鸟，从茫茫都市、碌碌风尘中飞回江津；如一棵棵千丈的高树，落思念的叶，归灵魂的根，齐聚老屋，陪外婆过年。稍作休息，一行人便穿着胶鞋，拎着桶，浩浩荡荡向池塘出发，准备捞几条大肥鱼过年。清露滋滋，雾气蒙蒙，金灿灿的油菜花笑盈盈地迎接我们。

网一撒下去，碧绿水浪中休憩的鱼儿悉数入网。哥哥得意地提起大鲫鱼的尾巴，一个不小心，被溅了满身泥水；另一边的表叔拉着大网，也被活蹦乱跳的鱼儿溅了一身泥点。我站在旁边，开怀地笑了。

太阳涌出红光，我们满载而归。外婆笑得满脸褶皱，接过银白肥美的鱼。她做的红烧鱼堪称一绝，是每年除夕夜的重头戏。鲫鱼剖腹，去掉内脏，刮掉鱼鳞，身上划取斜刀。里面抹上盐和料酒腌制一个小时，再用老抽上色，备好泡辣椒、大蒜、姜丝，鱼头向下在锅里煎炸一分钟左右，倒入调料翻炒。等味道融入鱼身，加水淹入腹中。盖上盖子，等汤汁浓缩，再加入青椒、葱段和香菜，均匀翻炒后淋上酱汁，再捞出。香辣的酱汁，那叫一个地道！轻轻一闻，浓浓的香味就使劲往鼻子里钻。趁外婆不注意，我偷偷夹了一块，大嚼特嚼。外婆假装没看见，宠溺地笑了笑。

天色渐黑，红灯笼亮了起来，院子里的烟花，点燃一瞬又一瞬的喜悦。一家人难得相聚，此刻坐在大圆桌前，欢声笑语。表叔笑着招呼我：“好久没吃大嬢的红烧鱼了，文文快吃，这块大。”舅舅啧啧赞叹：“还是那个熟悉的味道，自己家做的就是比外面的好吃。”外婆怜爱地笑笑：“多吃点儿多吃点儿。”大家疲惫的脸上洋溢着幸福的微笑。而我无暇说话，忙着把麻辣鲜香、鲜嫩多汁的红烧鱼一口口塞入嘴里。屋里的微黄灯光静谧温馨，年夜饭也怡情悦性，谁也不用负心违愿，大家尽情地欢笑。

过了三天，又是离别之日。春雨如丝，油菜花依然朦胧地含笑，池塘微动涟漪，新的鱼苗又在等待来年的相约。外婆把一捆捆鲜嫩的菜叶、一条诱人的腊鱼装进我们的行囊，推开咿呀的木门，笑中带泪地送我们远行。

一年佳肴君须记，最是鱼味飘香时。外婆的红烧鱼，是我们一家人团聚时的缩影。

重庆晨报启动「我和我的中国年·寻味」征文活动

# 快让娃娃来秀年夜饭

重庆晨报启动  
“我和我的中国年·寻味”  
征文活动

(一)活动时间:2023年1月-3月。

(二)作品内容及体裁要求

1.“秀一秀我家年夜饭的一道菜”

(1)学生围绕主题介绍一道菜，自己与家人一起制作的过程，以及感受，字数600字以内。

(2)与制作成功后的菜肴合影。

2.“我心中重庆春节的味道”分主题

(1)学生围绕主题，说说重庆最具春节的味道，可以是美食的味道，可以是文化的味道，可以是乡土的味道。

(2)体裁不限，字数1000字以内。

(3)若投绘画作品，需配300字以内的创作经过说明。

以上图文投稿请上传至投稿邮箱：xzsyzs-2023@qq.com。

主持记者：李凌，活动联系微信号：cqcb\_xzsyzs



重报都市传媒  
公众号



写作实验室  
沟通微信号



## 年夜饭里的“年味”

两江新区金山小学四年级四班 罗逸宸

指导老师 刘红英

辞岁之风，自晋朝以来就很盛行。西晋《风土志》说：“除夕夜，围炉而坐，达旦不寐，谓之守岁。”除夕夜的重头戏，就是吃年夜饭。

“开饭了，开饭了！”我们随着喊声来到餐桌前，哇，饭菜太丰富了：肥而不腻的粉蒸肉、清香诱人的椰子鸡、金灿灿的椒盐虾、红彤彤的红烧鱼、花团锦簇的蛋卷、绿油油的活捉莴笋、白白的大胖萝卜，还有老家带来的腊肉和香肠，寄托了那化不开的乡愁。

满桌的美味中，我最喜欢的是花团锦簇的蛋卷。这是一道工序复杂的传统菜肴：先用鸡蛋液摊出一张张薄薄的蛋皮，在蛋皮上均匀铺上肉馅，把蛋皮卷成长卷，再切成大小一致的小圆卷，最后在碟子里摆成“花团锦簇”的形狀上锅蒸熟，象征着生活像花一样明媚灿烂。

我喜欢这道菜，不仅仅因为它鲜美的味道、吉祥的寓意，还因为这是我妈妈最爱的一道菜。

妈妈说，她小时候家里条件有限，只有过年的时候外曾祖母才会做这道菜。一开始做这道菜就意味着过年了，意味着亲人们都回来了，也意味着走亲戚发压岁钱了。后来，家里条件变好了，但每到过年，外曾祖母还是会做这道菜。妈妈特别喜欢这道菜，她说这是童年的味道，是家的味道，是年的味道。

快乐的时光过得飞快，“当……当……当……”午夜的钟声传来，“噼噼啪啪”的烟花，炸响了夜空。我们将“达旦不寐”，迎接新年的来到！

## 重庆年味：两江交汇处的烟花

两江新区人民小学二年级己班 李小蒙

指导老师 赵洪奇

2022年除夕，我陪着爸爸妈妈在家门贴上“佳节平安人吉祥，兔年大吉福星照”的春联，慈祥健康的奶奶给我和弟弟发了压岁钱。一大家子欢欢喜喜围坐在一起，吃了有好多好吃的年夜饭，又赶去长江与嘉陵江交汇处，观看超震撼的焰火表演。

这是我们第一次在家乡重庆看烟花表演。能在两江交汇处升起一团团耀眼的烟花，大概是重庆独有的年味吧。

这一夜，让我觉得很幸福和自豪。重庆人民等这一刻也等了很久。每个人都借烟花许下美好的心愿、照亮前进的道路，让重庆变得更加闪耀，让重庆人民更加有力量。

烟花表演十分精彩，黑黑的夜空被烟花照得绚烂多彩，我们仿佛进入了仙境一样，心情久久不等平静。大家都拍照留念，欢呼声此起彼伏。一朵朵烟花照亮山城，像仙女的法杖在挥舞一样，时而有彩蝶飞舞，时而有火焰争锋，时而又花团锦簇，点燃了我们心中的热爱，点燃了我作为一名小学生的梦。我的梦想是长大后当一名宇航员，希望有一天能把中国的烟花带到太空。

妈妈告诉我，春节放烟花寓意喜庆、吉祥、欢乐，热情的场面和心情，也有一飞冲天、一炮而红的寓意，象征未来一年中红红火火。烟花是我们中国特产，起源很早，至今已有两千多年的历史。春节放烟花能够增强节日氛围，调动人们积极的情绪，为迎接新的一年做好准备。

重庆的烟花表演点燃了重庆人民对新年的无限期盼，也是欢迎五湖四海的朋友到重庆来做客，重庆已经准备好了。

啊！我爱重庆，它是我的家乡，这便是我心目中最具烟火气的兔年。愿在新的一年里，一切都像烟花绽放一样美好……

## 我与春节

江北区港城小学五年级三班 陈芋洁

指导老师 润叶

年味儿，是春节的一个标志。家家户户张灯结彩，团聚在一起，吃着香喷喷的饭菜，迎接新的一年。

营造过年年味的第一件事，挂灯笼。我拿起一个灯笼，目不转睛地盯着屋檐，等待妈妈钉钉子。她用小锤子将钉子敲进墙里，我再小心翼翼地把灯笼挂上去，另一个也是这样。两个灯笼就挂在我们眼前，妈妈说，灯笼象征着喜庆团圆。每年的春节，城市的街头都挂起大灯笼，以期盼来年的幸福生活，喜庆吉祥的年味就这样一点点地蔓延开来。

我们挂完灯笼后，感觉差了一些什么，我和妈妈便赶去杂货店里寻找年味儿。一进杂货店，这里是一个个五彩缤纷的小灯笼，彩色小灯笼一下就抓住了我们的视线。我们精挑细选，挑选了一个我最心仪的彩灯，便急匆匆地赶回家，迫不及待地将彩灯缠绕在门框上，一圈又一圈，就像一条条小蛇儿围绕在杆上。

霎时，一声鞭炮声传来。我们循声望去，只见那流光溢彩的烟花在空中绽放，又一个春节的到来。

空气中弥漫着烟花燃放后的火药味，混着各家年夜饭的香味，让彩色小灯笼晕出绚丽的光。这便是温暖的年味，浓浓的年味。

## 重庆特色甜品：油果子

巴南区育才实验中学初一十三班 文心

指导老师 曹雅琼

我的家乡有一道美食，每年的年夜饭上必不可少，那就是油果子。

今年寒假，我学会了做油果子。婆婆帮我买来原材料：汤圆面和芝麻馅。我看着硬邦邦的汤圆面，十分好奇，它是怎么变成油果子的？

婆婆开始教我做油果子。首先，把汤圆面在盆中彻底捏碎。我干劲十足，挽起袖子，用力揉搓着汤圆面。没想到，看着平平无奇的汤圆面，捏起来竟然这么费劲，我用力抓了好一会儿才把它捏成碎末。接着，婆婆往里面加了一些水。我又来回揉着汤圆面，它逐渐变成了面团。

揉好了汤圆面团，婆婆开始教我包汤圆了！她先让我把汤圆面团分成一个一个的面块，再拿起一块，娴熟地捏成一个窝窝头的形状，塞入一团芝麻馅，封上口，搓圆，就变成了一个汤圆。我看着婆婆熟练的动作，钦佩极了：“婆婆包汤圆的技术真好，肯定练了好多年吧？”

接下来就是我的战场了！我拿起一块面团，用大拇指按了一个窝，再慢慢扩大。但面团塌陷得太快了，马上就有点变形。这时候我才发现，由于我揉面揉得不够均匀，面团好像变成了非牛顿流体，只要用力就会变硬，但是不用力很快就会塌下来。我皱皱眉，婆婆开始指点我：“在下面捏窝，倒过来捏，这样不会塌。”我恍然大悟，马上倒着捏。这下我成功了！但是我总觉得面团更像日落果。就这样，我继续塞芝麻馅，封口，揉汤圆，很快就做好了几个汤圆。接下来，我更是如行云流水般连做了好几个汤圆。

不一会儿，汤圆都做好了。婆婆起锅烧油，等油差不多热，我把汤圆慢慢放了进去。看着一个个浑圆洁白的汤圆在热油里打滚，我迫不及待了：“我做的油果子肯定非常好吃！”

慢慢地，汤圆们变得焦黄，有些地方炸裂一点，喷香诱人。我把油果子盛到盘中，放到桌上。过了一段时间，汤圆凉了一些，我用筷子戳起来一个，放到嘴里，汤圆皮糯糯的、脆脆的，芝麻馅香香的、细细的，一吃就停不下来。

吃自己做的家乡美食油果子，我的成就感和满足感爆棚。