



编者按：写美食时，若想让读者“食欲大开”，要深入观察生活，发掘故事，善于描绘，引起读者的共鸣。且看本期三位作者，如何写出色香味俱全的美食滋味。

人间有味是清欢

北京四中北海校区学生 王绎薇

俗话说“民以食为天”，山珍海味也比不过一碗我钟爱的冰粉。

小的时候，我常去一条胡同中的小摊吃冰粉。摊主是一位和蔼可亲的老奶奶，在这里摆摊卖冰粉七八年了。见我来了，她便笑眯眯跟我打招呼，让我站在摊边稍等一会儿。老奶奶动作娴熟地舀上了好几勺晶莹剔透的冰粉，浇上香浓的红糖水，再将各色喷香的小料挨个儿撒到冰粉上，最后递到我面前。我赶忙接过道谢，急步走到旁边树荫下，迫不及待地吃上一大口。嗯！还是那个久违的味道！山楂、西瓜、葡萄干的酸甜在口中迅速化开，与冰粉的爽滑在口中奏起快乐的交响乐，沁人心脾！

胡同中，小贩的叫卖声、孩子的嬉笑声，还有远处楼阁叮叮当当的风铃声，甚是好听。绿瓦上，偶尔有几只小鸟停留，唱着宛转悠扬的曲子。阳光斑驳，树影婆娑。一碗小小的冰粉，把我带进了不一样的美妙世界。相比玉盘珍馐，我更喜欢这点人间烟火气。

后来，老奶奶的冰粉小摊不见了，我便尝试自己做冰粉。冰粉的做法挺简单，把一袋洗净的冰粉籽，用纱布包裹起来，用力挤出汁水，把汁水放入容器中，静置一晚，等它凝固，再放进冰箱冰着，冰粉就大功告成了。把做好的冰粉从冰箱中取出来，用小刀分成小块，我也像老奶奶那样倒上红糖

水，码上小料，一碗简易冰粉就做好了。

冰粉胖乎乎、亮晶晶的。把它放在阳光下，阳光打在冰粉的斜上方，朦朦胧胧的，甚是好。冰粉玲珑剔透，犹如一块白色宝石，小料均匀地撒在冰粉上，丰富的食材交错在一起，碰撞出美味的火花，让人看了垂涎三尺；再靠近闻一闻，一股清新的凉意沁人心脾；舀上一勺，慢慢靠近已经张大的嘴巴，凉意越来越重；放进嘴里，酸甜香味立即充盈口腔，清凉之意又在味蕾上绽放。

好东西要大家分享才更有意义。我拿上几盒冰粉，出门与好朋友一起分享。此时已是黄昏时分，几朵被染上金边的云挂在天边。树荫下有

几位老奶奶在悠闲地乘凉。我和朋友也走过去坐在树下，请老奶奶们品尝我做的冰粉。树上知了不停地叫着，轻柔的晚风轻轻地吹着，我心满意足地笑着……

“人间有味是清欢”，在生活的点点滴滴中发现美好，品尝那份恬淡的人间清味，我心乐之……

—— 点评 ——

美食从来就不不仅是美食，更是一种心情、一种感受，这在作者文章里表现得淋漓尽致。作者不仅描写了冰粉的美形美味，更写出了温馨的人情味、悠闲明朗的生活情调，读来令人神往。

(指导教师：王黛薇)

说“酸”

北京师范大学附属中学学生 李佳洋

酸甜苦辣咸，酸大概是五味之中唯一能让人还没吃到嘴里就流口水的味道。曹操就巧用梅子的酸味，解决了士兵口渴的问题。酸既不像甜和咸这种生活中每天都会吃到的味道；也不像苦和辣这种总会让食客产生阵营分化的矛盾。但它独有让人无法拒绝的妙处。

提到酸，大家首先想到的就是醋。很多人吃饺子、吃面条、拌凉菜、吃螃蟹的时候都会放上点儿醋。没了这股酸味儿，似乎就少了点味道。很多地方的人都喜欢吃醋。醋也有很多种，除了享誉全国的山西老陈醋外，还有镇江香醋、天津独流老醋、福建永春老醋等等名醋。别看都是醋，口味也不同，有的偏甜、有的偏淡、有的带药味，各具特色。

仅是醋就有这么多品种，带酸味的食物就更多了。

可能大多数人和我一样，最早遇到的酸味食品就是糖葫芦。第一次见到它，是在庙会上。那糖葫芦有一米多长，一串糖葫芦有二十多个山楂，像旗杆一样立在那里。那山楂好像一个个红灯笼，咬下一个山楂球，外面裹的蜜糖在我的舌尖上一点点化开，而里面又裹着一股酸。这就是我记忆中的第一串酸甜。

除了小吃中的酸味，常出现在餐桌上的就是酸菜了。到了冬天，屋外大雪纷飞时，酸菜开锅了。揭开锅盖儿，热腾腾的酸汤咕嘟咕嘟地冒着一串串小泡，一股扑鼻的酸味窜进鼻腔。夹起一些酸菜再就上一大口白肉，肥腻尽失，变成了一股酸爽。邻居老爷爷在搬走前每年都会把自家积的酸菜送给我们。现在我们一家吃酸菜的时候，总会谈起那位和蔼热情的老人。

这两种酸味都深受大家喜爱，但也有些酸味食品让许多人皱起眉头捏住鼻子避之不及，另一些人却又喜欢得不得了，可以说是“我之蜜糖，彼之砒霜”。最有代表性的就是老北京的豆汁儿了。

还记得奶奶第一次端上豆汁儿时，我看着那石灰水一样的液体，捂着鼻子说：“臭的！”逗得奶奶哈哈大笑，说：“不喝豆汁儿的不算北京人。”很长时间我都不肯碰它，直到一个炎热的夏天，我热得不行，看家人痛快地喝着凉丝丝的豆汁儿，我忍不住尝了一口。冰凉的豆汁儿中透着股特殊的酸味。虽然闻起来是酸臭的，喝着有点馊味，但凉凉的，挺解渴降温，几口下去没那么难喝了，还似乎有点酸甜的味道。“哈哈！我孙女真棒！”奶奶笑得合不拢嘴。自从能像喝水似的喝下那让不少人望而却步的豆汁儿后，我就觉得自己真成了名副其实的北京人了。

说到这里，我想，酸不仅是一种味道，也是一种记忆。提到酸这个字，我不仅会口舌生津，脑海中亦总是能够迅速地浮现一些故事、一些画面、一些身影——正是他们，共同构成了我对“酸”的认知与印象。

—— 点评 ——

五味之中，酸这种滋味的存在感似乎并不强。在人们关于“能不能吃辣”和“甜咸党”的争论中，酸的身影总是缺席。而在作者的笔下，酸味的食物来了一次集中亮相，写作顺序有其内在的逻辑，在写作过程中兼顾了美食与人事、味道与温情，将酸这一滋味及其趣味写得极为全面。

(指导教师：游思源)

泡菜

北京市第一四二中学学生 方久溢

小时候，姥姥总能用几道小菜勾起我们的食欲，比如泡菜。每当我感到食欲不振，只要闻到姥姥做的泡菜那股特有的清爽鲜辣的味道，总会垂涎欲滴，胃口大开。

泡菜虽然普通，但想要吃到绝佳的口感也容不得马虎。姥姥做泡菜时就像是进行一场仪式：先用开水将泡菜坛子洗刷三遍，再用纸细致地擦干坛子里的每个角落。泡菜娇弱得很，见不得一点油脂、杂质。把洗净的蔬菜整齐地码放在坛中，上面放辣椒、蒜、姜、花椒、盐等调料，最重要的点睛之笔是放入老汤汁。这是之前腌泡菜时留下的料水，它就像一个乐队的指挥棒，只拿一根小小的指挥棒，便能像调和提琴、钢琴、长号一般，将蔬菜、调料充分交融起来。这根指挥棒就是“乳

酸杆菌”。加完料水，就可以给坛子盖上盖子，用水封好，让水成为隔绝空气的屏障。每隔一段时间就要在坛沿上加水。泡菜普通，却不容轻视，需要的是谨慎和耐心。

要让泡菜腌制入味，就不能心急去开动盖子，稳得住心神，方能管得住身手，扛得住诱惑，经得起考验。泡菜腌好的前两天是最难熬的，终于等到可以开坛的那天，打开盖子的那一刻，酸爽浓郁的香气扑面而来，像夏日炙热的阳光洒在脸上，又像冬天凛冽的风直刺脊骨，味道霸气粗犷，想要占领整间屋子。与它的气味截然不同的的是它的外形，泡菜从坛子里夹出来时，晶亮如翡翠，温润如玉，如君子一般，不争名，不逐利，迅速捕获一个“吃货”的心。

做好的泡菜能独自

下饭，一碟泡菜就上一碗白米饭，质朴而有味，泡菜嚼起来爽脆香辣，酸、辣、咸、鲜被中和在一片片菜叶中，一波又一波地刺激你的味蕾，仿佛战士吹响的冲锋号，让你停不下口，越吃越香，越吃越舒服，不知不觉中已吃完一碗米饭。这便是人间烟火味最抚凡人心吧。

泡菜也能在寂寂无闻中成就其他菜肴的精彩。相传苏东坡被贬黄州时，常在做鱼时放入泡菜，制成一道有名的“泡菜鱼”。姥姥也曾给我做过这道菜，鱼汤酸香鲜美，鱼肉细嫩可口。鱼在锅里熬煮时，香味随着蒸汽顶起锅盖，一缕一缕地飘散出来，起初是鱼的鲜味，犹如琴声丝丝入扣；到后来泡菜的味道逐渐凸显出来，跌宕起伏，如水波推送着小船一般使鱼香更上了一层楼。

泡菜，在经年累月的沉淀中发酵，在静如止水的等待中增添滋味，不骄不躁、宠辱不惊、潇洒自如，既能独自下饭，也可心甘情愿地成就他人的精彩。这，便是泡菜的人生态度吧。

—— 点评 ——

寻常普通的泡菜经过小作者的仔细观察、独特体验和生动描写一下子有了温度和灵魂，这细腻的笔触不由得让人口中生津，似乎品尝到了泡菜的独特滋味，感受到文字特有的味道。小作者擅长运用拟人、比喻和通感，把老汤汁的作用、泡菜的气味和味道比拟得如此生动，使泡菜有了生命和活力。

(指导教师：杨慧)

