

# 如何写出衢州鲜辣的千般滋味

金 灿 衢州市实验学校教育集团菱湖校区语文教师 高级教师

同学们,提到咱们家乡衢州,你最先想到的味道是什么?想必大家的答案,都绕不开刻在记忆之中那份“鲜辣”。它不止是舌尖的一场狂欢盛宴,更是一张独特的城市味觉名片。今天,我们就一同探寻,如何让你的文字将一道道衢州菜变得“鲜”得灵动、“辣”得深邃,拥有直抵人心的千般滋味。

## 一、细品滋味,建立“鲜辣”档案

许多同学在下笔时,常被一个笼统的“鲜辣”给困住。而真正的衢州“鲜辣”,是复合的、有层次的。希望你能像一位风味侦探那样,发掘“鲜”的维度与“辣”的层次,建立独属于你的品鉴档案。

“鲜”从何而来?如汤卤之鲜——汤汁经数小时熬煮的醇厚;如发酵之鲜——豆瓣、酒酿酝酿的底蕴;如瞬间之鲜——热油“滋滋”泼在蒜末、葱花上的生气……

“辣”有哪些口感?如小米椒、朝天椒带来的直接冲击;如辣味在喉间缓缓升腾的灼热后劲;如辣的余韵中,一丝由食材本味带来的清甜悄然浮现……

同学们可以这样描述:“鸭头的鲜辣,是裹着浓郁酱香的先声夺人;咬开后,辣意渗入舌尖;待到吸尽骨髓,一股深邃的咸鲜混合着隐约的回甘在口腔里散开。”

## 二、品味人事,探寻“鲜辣”温度

美食的温度,永远由人与故事来定义。要避免文章中出现空虚的赞美,就要为“鲜辣”的衢州美食找到具体的、情感的容器。同学们可以从这些角度寻找素材:

- 写深夜的温暖:晚自习回家,母亲从厨房端出那碗加了荷包蛋的粉干,红油映着温暖的灯光;
- 写分享的快乐:和同桌躲在学校旁的小店,分吃一碗鸭掌,辣得嘴唇通红、相视大笑的快乐时光;
- 写成长的印记:从最初怕辣到后来无辣不欢,这变化里藏着你对这座城市的融入与理解。

最动人的情感往往藏在细节里:母亲为你炒菜时,习惯性地先盛出不辣的一份,再给其他人的下锅猛火爆炒——这个简单的动作,胜过千言万语。

## 三、味见精神,感悟“鲜辣”风骨

当细节与情感俱备,最后一步就是进行“味觉的思考”,让你的文字拥有思想的深度。同学们可以尝试思考:

- 鲜辣中的酣畅淋漓:衢州的辣,鲜香猛烈、直抒胸臆。这像不像衢州人爽利、果决、爱憎分明的性格?
- 鲜辣中的苦尽甘来:许多衢州辣味,都讲究“回味”,先刺激后甘醇。这正如生活本身——历经奋斗后的收获,才格外珍贵。
- 鲜辣中的包容热情:一桌辣菜,最能聚拢人气。衢州菜馆里,常常见到陌生人因一句“这家的鲜辣够味”而相谈甚欢。

同学们,让我们用眼睛观察家乡美食的刀工火候,用耳朵倾听家乡美食的人生故事,用心灵品尝家乡美食的千般滋味。当你真正理解了这片土地的味道,你的文字自然会散发出诱人的“鲜香”与“热辣”。

名师  
讲作文



## 美食让生活更美好

衢州市实验学校教育集团菱湖校区  
六(6)班 姜文希 小记者证号 H262292  
指导老师 汪建梅

人生的滋味,藏在寻常烟火之中。美食,就像生活的调味料,在唇齿间绽放出万千风味,让平淡日子愈发鲜活。三餐四季,美食故事从“咬春”开启:一盘荠菜春卷翠色欲流,一口下去,荠菜的鲜脆混着面皮的酥香,绿意就像从春卷里“漫”了出来,春天的气息便在舌尖漾开。

盛夏时节,红彤彤的龙虾摆上桌,似身披红袍的大将军,威风凛凛。剥开虾壳,蒜香与鲜辣瞬间在口中“炸开”,热烈滋味是盛夏最畅快的注脚。肥瘦相间的东坡肉,浓油赤酱,看着就让人“口水直流三千尺”。入口软糯入味,唇齿留香,宛若一场酣畅淋漓的味觉“交响曲”。

寒冬腊月,一碗热气腾腾的金沙酸菜鱼最是暖心。金色汤汁咕嘟咕嘟冒泡,雪白黑鱼片嫩滑爽口,酸辣滋味顺着喉咙而下,暖意瞬间蔓延全身。在衢州水亭门,美食更藏着浓浓的烟火情。街头巷尾一句“你饭吃了没?”便让滋味有了温度。

最让我着迷的是水亭门城墙边的糖人爷爷。他在城角落支起小铜锅,舀起一勺金黄糖浆,手腕轻转,糖浆如丝缎滴落,再微微吹气,一只胖嘟嘟的小猪便跃然手中——圆滚身子,粗壮短腿,修长的鼻子,模样可爱极了。我捧着“小猪”,舍不得吃,它不仅甜在舌尖,更藏着手艺人的匠心与非遗传承。

美食是味蕾的盛宴,是趣味的探索,更是情感的纽带。它让生活变得有滋有味、丰富多彩,也让生活更美好。

## 美味的麻辣烫

江山市城南小学二(1)班 周芷妃  
小记者证号 D260252  
指导老师 徐园



今晚写完作业,我们正愁晚饭吃什么,妈妈提议:“咱们去吃麻辣烫吧!”大家一拍即合。

到了店里,我盯着食材精挑细选:脆生生的金针菇,吸汁入味的蛋饺、开花肠、QQ弹弹的方便面,还有我最爱的海带和年糕,满满装了一筐。我选了酸甜的番茄锅,和妈妈各点了杯桃胶木薯炖奶——琥珀色的桃胶裹着糯糯的木薯,看着就诱人。

没多久,冒着热气的麻辣烫就端上桌了。番茄汤的浓香裹着食材的鲜味直往鼻子里钻,我和弟弟拿起筷子便津津有味地吃起来。方便面吸足了汤汁,一口下去满是滋味,我们俩头也不抬地扒拉着碗,没一会儿就把食材吃得精光,连汤都喝了小半碗。

擦着嘴走出店门,我摸着圆鼓鼓的肚子,对妈妈说:“这麻辣烫也太香了,下次我们还来这儿吃!”夜色温柔,风里还萦绕着那抹暖融融的番茄香。

## 炭火里的童年滋味

衢州市新华小学五(1)班 余欣彤  
小记者证号 H263018  
指导老师 杜伟珍

清晨的巷子还没完全醒来,一缕焦香悄悄钻进鼻子里,那是衢州烤饼在“喊”我啦!我的家乡在衢州,这里既有青山绿水,也有让人垂涎的美食江湖。三头一掌辣得过瘾,龙游发糕软糯香甜,可我最惦记的,还是那金黄油亮、葱香扑鼻的小烤饼。

做烤饼可有趣了!取中筋面粉,按两份面粉一份水的比例倒入温水,边加水边用筷子搅拌,直到面粉变成雪花状面絮。再用手揉成光滑面团,软乎乎像小胖娃娃的脸蛋,盖上保鲜膜醒发半小时。我眼巴巴地守在一旁,心里直嘀咕:怎么还不快点好呀?

馅料是肥瘦相间的五花肉丁,加少许盐、料酒和葱花拌匀,香味直往鼻子里钻。面团醒好后,搓成长条分成小剂子,擀成中间厚、边缘薄的饼皮,包满肉馅紧紧收口,生怕鲜香溜走。烤饼们排着队跳进炭炉,炉火“噼啪”作响,把饼皮烤得金黄酥脆,像穿了件闪闪发光的金衣裳。

终于出炉啦!再烫手也要抢一个。第一口咬下去“咔嚓”掉渣,外皮酥得直“跳舞”,内里却软嫩多汁,肉汁“滋”一下迸发在嘴里,鲜香四溢。热乎乎的烤饼入口,心里像被暖阳裹着,满满的幸福感瞬间涌来。这不仅是舌尖的滋味,更是家的味道,是刻在记忆里的童年滋味。

## 芝麻糖里的年味

柯城区鹿鸣小学二(3)班 朱泽林  
小记者证号 H263276  
指导老师 王淞

周末太阳公公笑得特别开心,我要去外婆家啦!

刚到门口,就闻到香香的味道,是外婆正在做芝麻糖!锅里金黄色的麦芽糖咕嘟咕嘟冒泡泡,外公捧来自家种的芝麻,黑亮黑亮的,像撒了一把小星星。外婆把炒香的花生、芝麻倒进糖浆里,“哗啦”一声,像在唱歌。芝麻糖凉透后,外婆轻轻一敲,“咔嚓!”声音脆脆的。我咬一口,先是甜甜的,接着花生香和芝麻香一起在嘴里“跳舞”,酥酥的,差点把我的牙齿香倒!外公说,从种芝麻到做糖,要整整一年。原来,这块小小的芝麻糖里,藏着春天的雨、夏天的阳光、秋天的风,还有外公外婆满满的爱。

我舔着手指上的糖渣,忽然明白了年的味道,就是等待的味道,是团圆的味道,是芝麻糖在嘴里化开,甜甜、香香的味道。

## 衢州美食“三头一掌”

江山市中山小学五(2)班 吴睿哲  
小记者证号 D260218  
指导老师 邱云燕

我的家乡衢州,藏着让人一尝就上瘾的美味——“三头一掌”。夜幕降临,街边小店飘出阵阵香辣味,像一团火在空气中跳跃,勾着行人忍不住进店。

“三头一掌”,是兔头、鸭头、鱼头和鸭掌。兔头龇着两颗大白牙,裹着红亮汤汁,泛着诱人光泽;鸭头炖得软烂入味,是许多食客的心头好;鸭掌静卧在盘中,像一群胖乎乎的娃娃,可爱又诱人。

吃“三头一掌”可是门学问。妈妈教我,要先从吮吸汤汁开始。轻轻咬一口鸭头,麻辣味立刻在嘴里炸开;掰开后,里面的脑花滑嫩如豆腐,却带着更浓郁的香气,远胜寻常豆制品。兔头的肉藏得深,得用指尖细细挖掘,尤其是脸颊那块肉,又嫩又弹牙,越嚼越香。最让我着迷的是鸭掌,咬下去“啾”的一声,筋道十足,胶质饱满,唇齿生香,回味无穷。

为什么衢州人这么爱吃辣?爷爷说,衢州地处浙江西部,毗邻江西,自古是交通要道。从前挑夫、船工常往来于此,为驱寒解乏,便偏爱辣椒。过去生活条件艰苦,人们常吃不到饱,就把别人丢弃的边角料精心烹制,变废为宝,做出这道风味独特的小吃,藏着衢州人的智慧与勤俭。

这道美食,不只是舌尖的享受,更是衢州人热情与坚韧的象征,是流淌在烟火气里的历史记忆。



抹茶冰淇淋

衢州市实验学校教育集团菱湖校区  
二(2)班 李梓文 小记者证号 H261810  
指导老师 黄楠