

编者按：人间烟火味，最抚凡人心……无论是海岛上烧烤摊里惬意的炭火，还是寄托了乡愁的积蒜，抑或是承载着长辈无声爱意的腊肠，都让人难忘的。本期，一起看学生笔下的“烟火气”。

我爱这烟火气

北京大学附属中学学生 王品骄

我爱海南路边小烧烤摊的浓浓烟火气，不仅是红炭燃烧后冒出的灰烟，还有这座小岛独有的悠闲氛围。

每次假期，我都会来到海南。要说海南有什么好，不过是有卷起朵朵浪花的大海和四季如春的风景、气候罢了。但我最喜欢的，是海南生活的悠闲惬意。海南人会围坐在大圆桌旁，坐在枯竹编的椅子或红塑料椅子上，吃着热腾腾的广式早茶，他们面对着椰子林，迎着湿润温暖的阳光，抬头望着立体雪白的点点云朵，唠着些我们听不懂的海南话，还随意看着街道上断断续续驶过的车辆。这就是海南人的一天。在海南，所有人的节奏都慢了下来，每个人都开始感受自己和这座小岛。

一天夜里，我们开着车在空无一人的路上驶向小区。突然看到昏暗的人行道边支着一个小烧烤摊，照明灯暖暖的，呼唤着我们前去。停下车来，点好串，我开始留意周围

的设施。每一家人都围在一个小桌旁，大家都坐着露营椅，吃着老板现烤的串。小摊一直不停冒着烟，发出滋滋油响，老板随意地翻着烤串、洒着调料。公路的外围全是树林，林子里暗暗的但也遮不住冲进眼帘的墨绿。天上有无数颗星星，微风时不时会轻轻吹在你身上，不冷不热刚刚好。老板好像不是本地人，但他们却过得闲适，不像北京的人们那样快节奏高效率。

我细细感受这静静长夜和小摊边浓浓的烟火气。我闭上眼睛，倾听林中的隐隐鸟叫、阵阵虫鸣和微风拂过山林、碰撞绿叶的沙沙声。海南的烟火气不是热闹的，而是宁静的、安逸的、舒适的。

海南的烟火气，能排解掉我们对于工作、学习和生活的焦虑。它让我们慢下来，静下心来体会真正的生活。当你焦躁不安时，不妨像海南人一样，什么都不干过上一天，也许所

有的不安都会消失，变成“不在乎”和“无所谓”。它能让我们跟自己和解，跟烦心事和解，自在随心。我们能专注于每时每刻，享受假期的快乐和平平淡淡的生活。这就是“在岛息心”吧。

我爱这烟火气。

点评

对于全身心投入学习的学生而言，“烟火气”这个话题或许显得较为抽象，难以捉摸。与撰写关于春节放烟花、团圆聚餐的篇章相比，这篇聚焦旅居海南生活体验的作品，仿佛一股来自热带海岛的清新海风，带来了宁静与舒适的感受。它不仅是对日常生活的描绘，更是一种对生活细节的感悟与提炼，表现出小作者在繁忙的学习之余，得以暂时逃离尘嚣，感受那份来自海南的安逸与和谐。

(指导教师：史笑菲)

美味的积蒜

北京市京源学校学生 张芮晗

春节期间，在我的老家东北，家家户户饭桌上都会有一种独特的佐饭小菜——积蒜。同为腌蒜的积蒜不同于华北的腊八蒜，也不同于四川的甜蒜，它是由整头蒜腌制的，味道兼具了腊八蒜的酸和糖蒜的甜，去除了生蒜的辛辣，口感更加立体丰富，回味无穷。

每年秋季，新蒜下来的时候，姥姥就开启了腌制积蒜的程序，为“年味儿”做准备。新蒜一定要到市场上挑选最鲜嫩的，要个头匀称，太大不易入味，太小又容易腐烂。买回来后再次挑选，剪去蒜梗和须根，剥去外层粗皮，放入清水中浸泡，清洗干净后，用食盐水浸泡3至5天后阴干水分。取适量绵白糖、米醋、食用盐、饮用水搅拌均匀放置于密封的玻璃容器中两周以上，就可以食用了。这里面最讲究的就是米醋，积蒜的棕亮色泽和醇厚口味主要的功臣就是米醋。而姥姥制作的积蒜还会有一味神秘调味品——红糖，因此我家与其他家庭制作的积蒜相比又多了一些红糖的微焦略苦的回味。

腌制好的积蒜只拿出来一小部

分吃，大部分姥姥都会放置在阴凉的地方等我们春节回去一起吃。春节相聚的时候，一口积蒜配上一口肥美的白肉、浓香的排骨、香浓弹软的饺子，给味蕾锦上添花。吃饭时，东北人习惯将积蒜这个佐餐小菜摆在最中间的位置，方便取食，可见它在东北人心中的重要位置。腌制好的积蒜每一层蒜衣也是可以食用的，蒜衣口感弹韧有嚼劲，吃到蒜瓣又变成了脆爽酸甜，爽口开胃。妈妈尤其喜欢吃，每餐必备。

我是完全吃不了辣味的，姥姥就会宠溺地将里层蒜瓣的嫩皮剥去，将最嫩的蒜芯儿放在我的碗里。积蒜的蒜芯儿晶莹剔透、像小小的琥珀，完全没有了蒜的辛辣，掺杂着一点酸味的甜，这蒜芯儿也成为姥姥独给我的“特权”。

积蒜这种佐餐小菜伴随着过去东北寒冷的气候和蔬菜匮乏的日子而成为家家户户必不可少的特色食物。而在生活条件日益提高的现在，它更多承载了姥姥的牵挂和妈妈的乡愁，是每位身在外乡东北游子的惦念。

很多人走过很多地方，品尝了数不清的美食，相信这甜滋滋、脆生生的积蒜已经深深埋在了每一位东北人的心中，成为无可替代的味道。

点评

小作者以细腻的文字，描写了积蒜从选料到腌制，再到上桌品尝的全过程，用生动形象的语言呈现出家乡特有的美味，从而体现小作者用心细致的观察。全文虽未直白表达乡情，却凝聚了满满的乡味，以及对家乡浓浓的眷恋和对姥姥深深的思念。文章语言和内容如这积蒜一般别具风味，阅毕余味绵长，仿佛真的品到了积蒜的味道，让人念念不忘。

(指导教师：宋钰)

家乡的腊肠

北京市第171中学学生 王瀚棋

每年的除夕夜，我们一家人都会聚在一起，在欢声笑语中品尝美食，回忆旧年，展望新年，而餐桌上必不可少的一道菜便是一盘川味腊肠。这道菜每年见证我们除旧迎新，可我一直不知道为什么要吃腊肠。

今年春节，我随着母亲回到了四川姥姥家，终于解开了心里的疑问。刚刚走入院子，便看到几根火红的腊肠高高地挂在树上，我问一旁的姥姥：“腊肠是怎么做的呢？”姥姥微笑着对我说：“走，我带你去厨房看看。”走进厨房我看到了几大盆肥瘦相间的猪肉馅儿。“这些肉是前几天在大集上买的五花肉，做腊肠要先用刀把它们切成碎条，再用辣椒粉搅拌，然后灌入肠衣，最后风干晾晒半个月就好了，你要不要试一试？”

我决定尝试一下，于是拿出一块五花肉开始切条。起初，我认为以我强壮的右臂，切肉只是小菜一碟，但我切到一半便觉得力不从心，菜刀像拉在棉花上一样钝且弹跳，我的手好似灌满了铅，软绵无力。一旁的姥姥看到后接过菜刀，看似瘦小无力的她切起肉来得得心应手，不费吹灰之力。接下来要用水清洗，而姥姥微笑着说：“这洗腊肠要用山泉水。”我随同姥姥走到山泉旁，刚将手伸入水中，便好似触电一般收回。这腊月的山泉水冰凉刺骨，让我不敢下手，姥姥却毫不犹豫地把手伸入泉水。我惊讶地看向姥姥那布满皱纹的手，是年复一年为我们做年夜饭上的腊肠才变成这样的吧！

吃年夜饭时，那道熟悉的腊肠再一次出现在餐桌上，纵使餐桌上有红烧肉、酱肘子、烧鸭等多种美味菜肴，但腊肠依旧是最受欢迎的美食，刚一上桌，便被大家争先恐后地抢光。

临行那天，姥姥来到机场送我们，递给我一大包腊肠：“这是你做的那些，回去以后慢慢吃。”此时此刻，我似乎明白了吃腊肠的原因：那看似普通的一道菜，是家中长辈在最寒冷的腊月为我们付出的无声的爱，也是背井离乡的游子无法回乡时的乡愁寄托。

我爱家乡的腊肠，更爱腊肠牵系着的亲人和那份亲情。

点评

作者用细腻的笔触为读者叙写了姥姥做腊肠的过程，于平静的叙述中破解疑问，点明文章的中心：腊肠寄托着老人对游子的爱和游子的乡愁。文章以疑问开篇，以释疑结束，首尾呼应，结构完整，叙述清晰有条理，饱含真情。

(指导教师：董恩婵)