



2024年9月5日 星期四 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

“厨神”老妈

◎ 都江堰市光明团结小学三年级六班 易宇繁

小作者运用一个过渡句，让读者了解到老妈堪称“厨神”的原因，不仅是对食材讲究，还有烹饪技术好，“厨神”形象升华了。

在我家充满烟火气的厨房里，有一位不折不扣的“厨神”——我的老妈。她的厨艺，如同魔法般将平凡的食材化为舌尖上的奇迹，堪称一绝。

老妈的“厨神”之名，源自她对食材的极致苛求与敏锐洞察。每天清晨，当第一缕阳光穿透云层，她便化身菜市场中的“侦探”，用那双慧眼和灵巧的双手，通过“掂重量、观颜色、闻气味”三大绝技，筛选出最鲜嫩的食材。在她的精心挑选下，每一份食材都仿佛被赋予了生命，等待着在餐桌上绽放光彩。

除了对食材的讲究，老妈的烹饪技术也十分高超。炒大虾，是老妈厨艺的巅峰之作。她炒的大虾，简直是色、香、味俱全的艺术品。

每当开始烹饪，厨房就变成了老妈的舞台，一场视觉与味觉的盛宴即将上演。只见老妈手法娴熟地将大虾洗净、打理好，随后点燃炉火，锅中的油开始欢快地跳跃，发出“噼里啪啦”的交响乐。

我被这诱人的声音吸引，不由自主地靠近，准备一睹老妈的“炒虾神功”。

随着油温升高，老妈将大虾倒入锅中，瞬间，油花四溅，仿佛大海中的浪花在欢快地舞蹈。大虾在热油的怀抱中迅速变红，那鲜艳的红色如同秋日里熟透的枫叶，又似天边绚烂的晚霞，美得让人心醉。一股浓郁的香气扑鼻而来，那是大海的味道，也是家的味道。

老妈不慌不忙地加入姜、蒜、辣椒等调料，每一样都恰到好处地融入了大虾之中，使其味道更加层次分明，鲜美无比。她的动作流畅而自信，仿佛在进行一场精心编排的舞蹈，每一个细节都透露出她作为“厨神”的深厚功底。

终于，老妈将一小勺盐如同星辰般撒入锅中，一盘色香味俱全的油焖大虾便呈现在我们面前。大虾红亮诱人，香气扑鼻，每一口都是对味蕾的极致挑逗。

当然，老妈的厨艺远不止于此。除了炒大虾之外，她还会做清蒸鲈鱼、红烧狮子头和糖醋排骨等拿手好菜。每一道菜都是她用心烹制的艺术品，不仅让我们大饱口福，更让我们感受到了家的温暖和幸福。有这样一个“厨神”老妈在身边，真是我们全家人最大的幸运。

每当我品尝老妈做的菜，都能感受到老妈的爱，那是一种深深的、无私的爱。每一口美味，都是家的味道。

评语

小作者通过详细描绘妈妈在厨房中烹饪大虾的场景，生动地展现了她对料理的热爱和技艺。文章不仅展示了妈妈挑选食材的严谨态度，还通过炒虾的过程，让读者感受到家的温馨和母爱的深厚。用词贴切，情感真挚，是一篇充满家庭温暖和对生活细节观察入微的佳作。

(指导教师：都江堰市光明团结小学 刘蓉)

这一系列动作描写连贯流畅，展现了老妈烹饪的熟练程度。将油拟人化，赋予其欢快的情绪，使得整个烹饪过程更加生动有趣。

将热油比作怀抱，温柔地包裹着大虾，使其变色，这种拟人化的表达增强了画面的温馨感。用枫叶和晚霞来比喻大虾的红色，既突出了颜色的鲜艳，又增添了画面的美感。

将盐粒比作星辰，既体现了盐粒的微小与散落之美，也赋予撒盐这一动作以诗意。透过文字，我们仿佛闻到了那鲜香的味道，小作者把食物写得越是美味诱人，读者就越能感受到妈妈的爱。

结尾不仅呼应开头，更回应主题，使文章浑然一体，传达了作者对老妈爱的感激，同时也引发读者的共鸣。

