

当代中学生
专题作文宝库

说明文

33

明
出
版
社

阎崑 沈书君 主编

风味特产

美食城漫游

专 题 作 文

宝库



说明文

主编 / 阎崑 沈书君

美食城漫游

风味特产

当代 / 中学生 / 专题 / 作文 / 宝库

41.1383
YK

开明出版社

(京) 新登字 104 号

图书在版编目 (CIP) 数据

当代中学生专题作文宝库/闫昆, 沈书君编. —北京:
开明出版社, 1998. 1

ISBN 7-80133-141-9

I. 当… II. ①闫… ②沈… III. 作文-中学-选集 IV.
H194.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 25087 号

当代中学生专题作文宝库 风味特产·美食城漫游

主编: 闫 昆 沈书君

出版: 开明出版社(北京海淀区车道沟 8 号)

发行: 新华书店北京发行所经销

印刷: 廊坊人民印刷厂

开本: 787×1092 1/32 印张: 7 字数: 145 千

印数: 20001—30000

版次: 1998 年 1 月第 1 版 1998 年 2 月第 2 次印刷

书号: ISBN 7-80133-141-9/G·110

定价: 本册 7.00 元 全套(24 册) 168.00 元

自从那年被幸运俘获
心与形便为你痴迷为你劳作
待“宝库”终于修葺一新
唤一声“芝麻开门”
收获的
又岂止你我

宝库大门为你开

说来好笑，从小怕写作文，总觉得写作文既高深又神秘。每逢作文课，就忐忑不安，嘀咕老师会出什么作文题，担心写不好，影响分数。课堂上，面对黑板上的作文题，头脑中常常是空空如也；冥思苦想，手中的笔不知如何落下；作文簿上一个一个方格子仿佛也狰狞起来。后来，不记得听了哪位“高人”的指点，头一天定要找来一两篇范文来背。第二天便生搬硬套一通。当然还没有蠢得忘了换名字、时间和地点，但写出的文章往往还是文不对题、言不由衷，躲不过老师睿智的眼睛。结果嘛，被老师训过几回，自己也就更加畏惧写作文了。

作文没写好，大脑反倒活跃了起来，常常幻想能有一座属于自己的“宝库”，里面藏满作文，无论老师出什么题目，我只要站在“宝库”面前像阿里巴巴那样喊一声：“芝麻开门！”大门就会打开，相应的最好的作文就会自己蹦出来供我使用。到那时，我文思泉涌，笔走龙蛇，文章立就，倚马可待。不但不会挨老师的虐，说不定还会在全班、全年级、全校宣读呢……

我不知多少次神游过那座“宝库”。

多少年过去，当年那个怕写作文的“我”再也不会面对作文题发愁了。说起来这都得益于有目的地阅读、练笔和实践。练笔是对自己写作能力的锤炼。要经常写，笔不辍。有了一件事、一点观察、一点感受就及时记下来。尽管写得可能不那么像样，那又有什么关系？笔练熟了，自然不难出巧。实践最需要有自信，要大胆。作文课不必怕，参评参赛不必怕，就是投稿也不

妨试试。几段属于自己的文字见诸报端，说不定就奠定了自己一生要走的道路。至于阅读，则是练笔与实践的基础。阅读是一个积累的过程，用集腋成裘，聚沙成塔形容最贴切不过。不但要读古今中外名家名篇，而且要读好的范文。有了足够的“量”的积累，就不难产生“质”的飞跃。正所谓“读书破万卷，下笔如有神”。更何况好的范文又是出自同龄人的手笔，自然更多了一份亲切，受其影响也就更直接，更能触类旁通。

自身的经历激活了当年那个“幻想”，而且愈加清晰起来。经过一番广搜博求，一番披沙拣金，一番排列组合，一番精心构筑，终于如愿以偿，建成这座《当代中学生专题作文宝库》。

这座由1657篇作文组成的“宝库”，共收集了三大类“宝贝”，是根据记叙文、说明文、议论文三种文体设置的。记叙文最多，共785篇，共分为12个专题。

《那年我六岁》收录习作66篇，童年情趣是着意突出的主题，小作者刚刚走过童年，尽管总想装出一副大人样，但对金色的童年总是有着一往情深的怀恋。于是，小屋，小河，小山，小路，小木屋，小摇车，小伙伴……只要是曾经印在童年心版上的，无一不成了表述的对象，无一不写得情趣盎然。透过纸背，我们似乎嗅得到煨地瓜的香味，听得到“爆米花哟”的吆喝，像是同小作者一起吃了一碗甜酒酿，心也醉到了一处。

人说认识自己最难，小作者们偏偏不信“邪”，偏要解剖解剖自己，于是有了71篇习作组成的镜中观己。《朋友说我“很漂亮”》，我到底漂亮不漂亮？我是谁？我是什么样的人？我的性格、爱好，我的信仰、追求，我的欢乐、梦幻，我的忧愁、哀伤，我的秘密……都毫无保留地赤裸裸地呈现在读者面前。面对一个个稚真至纯的心灵，你不能不随着他们的情绪而俯仰，不自觉地进入他们的喜怒哀乐之中，想不着迷也难。

《麦场上的梦》是由 67 篇作文勾勒的七彩人生。初涉世事的中学生往往用纯净如水的眼睛去观察。面对纷繁的大千世界，一事一记，一惊一叹，有感而发。初生牛犊不怕虎，在他们笔下，月亮敢捉、太阳敢追……毕竟正值豆蔻年华，何不饱蘸重彩，画它一个绿太阳，画它一个多姿多彩的人生。

如果随便问一个中学生，什么是中学生活中的禁区，回答恐怕都是“早恋”。是的，老师、家长这么说，就连“循规蹈矩”的大多数中学生也是这么说。尽管他们自己心中也并不能完全排除这些“杂念”。这又能怪谁呢？毕竟是苹果泛青的时候，毕竟青春正在体内萌动。事实告诉我们，还是坦然地正视这一人生课题比较主动。于是，我们从涉足这一“禁区”的习作中精选了 60 篇文章，他们大都直率地披露了当朦胧情思叩门时自己的态度，这就是《男孩写来许多信》。

始终忘不掉女儿五岁时说过的一句话：“爸爸妈妈，我不想长大，因为我长大您们就老了。”只记得当时很感动了一阵子。可谁知天底下的孩子几乎都曾有过这种天真的想法。面对生养自己的父母，面对时时刻刻关怀呵护自己的亲人，面对人生的第一任老师，怎能不咀嚼回味父母与我的温馨？又有什么话语能像《我不想长大》更能道得尽这一切呢？

在中学生成长的家庭氛围中，除了父母的关爱，还有爷爷奶奶、外公外婆、叔伯姑婶、兄弟姐妹给予的至爱亲情。爱是铭心刻骨、难以忘怀的，读了这本《第一次与“爸爸”见面》，你就会了解这 66 位同学是如何记叙这段感情的。

65 篇习作组成的《乡魂，飘在那片芭蕉林》，主题是故土乡情。人是要有根的，对故乡的怀恋就是对根的怀恋。小作者们没有忘记从哪里来，惟因如此，他们才会知道将向哪里去。读了这些感人至深的习作，相信也会激发起你的乡土恋情。

校园生活是中学生感受得到的最鲜活的内容。事情就发生在校园内外、班级中间，主角是自己熟悉的一群。这中间有欢乐，有诙谐，有兴奋，有忧愁，有理解，有误会，有远大的理想，有小小的滋味……67位同学向你讲述的都是亲身经历的小故事，说不定你能从中找到自己的影子。

《我为老师当“红娘”》，单是这题目，就足以勾起你的好奇。教师是园丁，不但给予我们知识，还教我们如何做人。师生情谊刻骨铭心，小作者们娓娓道来，意淳淳，情切切，读了这64篇作文，你也会感慨万千，萌生出写一写自己老师的念头。

男子汉就该有男子汉的风度，没有“风度”，算什么男子汉？可偏偏就有位女同学写了《没有风度的男子汉》，而且写活了。在这人物写真中，一个个人物形象丰硕饱满，活脱可触，呼之欲出，63位同学向你演示了如何写人。

两点一线的中学生活固然机械单调，但也挡不住中学生们对社会现象的敏锐观察。尤其是对社会丑陋现象的剖析，中学生们有着自己独特的视角和力度。65枝笔尤如65把刻刀、65枝箭，雕出一幅社会百态图，箭箭中的，足以令你折服。

繁重的课业负担和升学重压之下，同学们多么渴望张开双臂，拥抱那绿色的大自然。寄情山水，你会发现山也亲，水也亲，《四季风情皆画卷》，一草一木总关情。想写好记游记行的文章，65位同学的习作会帮你打开宽宽的思路。

“宝库”中的第二类“宝贝”是说明文。依据说明对象的不同共分为6个专题——

动物乐园专以动物为说明对象，天空飞的，地上跑的，水中游的，只要同学们能接触到的，无一不是说明对象，无一不写得绘情绘状。这里向你泄点儿“密”，那几篇“自述”可不能不看噢，保你着迷！

植物范围说明的则是各种各样的植物,其中有你熟悉的,也有你不熟悉的。74个小主人带你走入了他们的“范围”,把他们熟悉的植物从根到叶都一一地给你讲个明白。

介绍名胜古迹,要求小作者既要有相当的写作功底,又要对相应的历史地理人文知识有一定的掌握。从这68处名胜古迹的介绍中,我们完全可以看出小作者们这方面的才华。我们何不细心研读,师其所长,开发自己的潜能?

动植物名胜古迹之外,我们设置了“多宝阁”,漫步在这条多宝艺廊,各种“摆什”琳琅满目,让你目不暇接,美不胜收。对“艺廊”中各种“宝物”的介绍,会使你大开眼界。

在这座“宝库”中,唯有风味特产专题无法用学生的作文题目命名。73位小“美食家”各自只管介绍自己熟悉的某种食品,编者却不能以偏概全。怎么办?想来想去,还是开一座“美食城”吧,你漫游其中,南甜北咸东辣西酸,川淮鲁粤美味佳肴,大快朵颐之余,保不齐还能学上一手两手呢。

《我最得意的小制作》向你展开的是一片实验园地,在这里,学生们不但用眼观察,用脑思考,还有条不紊地详细介绍了怎样动手制作。73位学生各展神通,犄角旮旯,上天入地,一步一乾坤,一物一世界,写得真是精彩极了!

“宝库”压箱底的“宝贝”是议论文,这也是近年来学生、家长、老师最看重的作文文体。连续多年高考都是以议论文为主。这又何怪?议论文最能检验一个同学的学识、胆识、个人修养、心理素质、抽象思维以及驾驭语言等综合能力。在这一大类中,我们开列了6个专题——

修养杂谈以涉及学生个人品德情操的议题为议论对象,正面议论为主,通过论证,击浊扬清,崇尚真善美,摒弃假丑恶。

校园话题以紧密围绕学生学习课堂内外的议题为主,都是

学生们课上课下常议论最关心的话题，看一看这75位同学自己给自己解题，或许对你也有启发。

《你活得自在吗？》收录的是72篇探讨人生种种的习作，名之为人生解析，小作者们现身说法，告诉你他们以何种方式解析与直面纷繁的人生。

社会聚焦把同学们的视角引出校园，投向社会，对一些社会现象尖锐大胆地提出自己的观点看法，立场鲜明，笔锋犀利，后生着实可畏。

创意思维实际是一种反传统思维。打破习惯的思维定式，换个角度去思考，往往会得出全新的结论。75位小作者做了勇敢的尝试，有的还勇敢地挑战了“权威”。其实只要言之有据，言之成理，成它个“一家之言”又何妨？

观读后感也是中学生习作中常会碰到的一类作文。“感”是“观读”后而发，往往有叙有议，叙议结合。关键是“感”要属于自己，不可人云亦云。如能发人所未见，言人所未言，必是好文章。这71篇作文便各具特色。

这就是我们精心为中学生朋友们构筑的一座作文“宝库”，它从来自全国的10000余篇中学生作文中精选而成，基本上涵盖了中学生所能涉及到的方方面面。当然，再好的“宝库”也不可能应有尽有，不可能包罗万象。可以告诉你的是，打开这座“宝库”，中学生朋友们大都能从中各取所需，获得裨益。这也是我们构筑这座“宝库”的初衷。

“宝库”大门为你开。愿中学生朋友们能从这座“宝库”中淘出“真金”！

编者

1997年11月

目 录

宝库大门为你开/1

编 者

绍兴酒的酿造/1

高三 王 晓 明

糖馓的制作/5

高三 傅晓蕊

拾发菜/8

初三 张晓锋

贴饽饽熬小鱼/11

初三 杨玉明

毛肚火锅制法简介/14

初二 包 雷

怎样做“刺猬老鼠”/17

高二 刘雪莹

豆芽好吃豆难发/20

高二 陈麒凌

北国米酒香/23

高二 陈 阔 慷

德州名吃——羊肠子/26

初三 杨恩智

天津风味小吃/28

初三 赵 欣

博白薤菜/31

高二 陈志强

家乡“松柏蛋”/34

高一 金相飞

宾阳盐糕/37

初三 梁 琰

金华酥饼/39
 皂河贡酥饼/42
 风味小吃“麻辣脆”/45
 遵义羊肉粉/48
 贵阳风味小吃——丝娃娃/51
 武冈米花/54
 桂林米粉/57
 海南粉/59
 宜山小吃——螺蛳粉/62
 龙城螺蛳粉/64
 赣南特色菜——米粉鱼/67
 临高烤乳猪/69
 难忘家乡烧鸭香/72
 我最喜欢的菜——八宝鸭/76
 加积鸭/79
 野味十足的“岑溪三黄鸡”/83
 席上佳肴霞烟鸡/87
 疑是白凤降人间/89
 文昌鸡/92
 酿皮子的制作/94
 豆腐杂谈/97
 沙河豆腐/100
 南溪豆腐干/103
 泰安三美/106

高一 许宛菁
 高二 王来水
 初三 陈剑桥
 高三 刘 革
 高一 燕 虹
 高二 龙志清
 初一 罗 天
 高一 蔡泽仙
 高二 杨亚娜
 高一 吕 欣
 高二 张静蔚
 高二 王朝宗
 初三 杨静芳
 初三 童 岚
 高一 陈 谊
 高二 陈 亮
 初二 张 丰
 高三 蔡 晔
 高二 吴学锋
 高三 马 蓉
 高三 廖卫民
 高三 梁 威
 高二 李劲风
 高三 曲 岩

话说五芳斋粽子/108

宁波汤团/111

家乡的糍粑/113

腊月新春糍粑香/115

饵块粑/119

黄糕粑的风采/122

土家糍粑/126

黄花菜/130

“四特”飘香/133

酒/136

风味独特的昭通酱/139

霉菌与腊八豆/142

济南的腊八节/144

家乡的小吃/147

临夏风味小吃/150

西藏人的饮食/153

都柿三吃/156

隆冬时节话麦仁/159

潼关酱菜/162

四川泡菜/164

独山盐酸菜/167

家乡的风味小吃/170

酸 菜/173

泾川罐罐蒸馍/176

初二 曹 琪

高二 郑东海

高一 石 磊

高二 蒋志刚

初三 陈 磊

高二 穆桢猛

高二 熊 林

初一 陆 宁

高三 赵 敏

高二 及雅静

高一 马丽平

初一 张 亚

高三 任发强

初一 王 娜

初三 李之繁

高二 白玛央宗

高一 陈 虹

高三 刘 全

高二 郝轶帅

高二 张 莉

高一 张 露

高一 马丽民

高一 宫沐菲

高二 梁军辉

香 饷/179
 徽 子/183
 互助青稞酒的酿造/185
 冬菜的制作/188
 茶香飘万里/191
 茶 趣/194
 油炸蚕豆/197
 阳江豆豉/199
 做豆腐/202
 “墨玉芙蓉”的制作/205
 白糖的自述/207
 说说陈曲酒的制造/210

高一	申亚锋
初二	解冠花
高一	祁国平
高二	郝继茹
初三	吴 刚
高二	刘 霞
高一	张 波
初三	冯 栋
高二	于栋友
高一	刘 琼
高二	周惠平
初三	吴 鹏

绍兴酒的酿造

浙江绍兴一中 高三 王晓明

在争奇斗妍的酒苑中，绍兴酒宛如一支奇葩，成为酒中珍品，独具风味。绍兴酒简称绍酒，又名老酒，别名鉴湖美酒，因产于绍兴而得名。绍酒起源甚早，《吕氏春秋》记载：“越王之栖于会稽也，有酒投江，民饮其流而战气百倍。”据此可推测早在春秋战国时代，绍兴地区的人民就已开始酿酒了。随着酿酒技术的提高，它流通的范围也日益扩大，因而有“越酒行天下”的说法。近年来，它又多次被评为全国名酒，获国际食品博览会金质奖。1989年，绍兴加饭酒已被定为国宴酒。

绍酒之所以别具一格，其原因之一是有得天独厚的鉴湖作为酿酒水源。“湖水无风镜面平，巉巉倒影万峰青”，这是陆游泛舟鉴湖时留下的佳句。水为酒之精，好酒必须有好水。鉴湖的优质水源为绍兴酒的酿制奠定了基础。据说外国酒商来绍兴参观时，拍摄了绍酒生产过程的照片，回去后又完全按绍酒配方和工艺流程生产，但由于没有鉴湖水，仍无法生

产出可与绍酒媲美的产品。

当然，水质的好坏仅是酿好酒的一个前提，最关键的还是在酿酒的配料和工序上。绍兴酒酿造用的是精白的糯米。首先要把这些糯米装入浸米缸内浸涨。为了便于蒸煮糊化，一般要求浸米 18~20 天，浸米的时间一长便会产生浆水，浆水的酸度与酒的质量直接有关。南宋朱翼中《北山酒经》也记载着：“造酒最在浆，浆不酸即不可酝酒。”

经过浸制后的米接着被送到蒸饭机里。在此要将白米的淀粉受热吸水糊化，这有利于糖化发酵菌的生长和易受淀粉酶的作用，同时也进行了杀菌。因此蒸煮是一道颇重要的工序。糯米的蒸煮要控制在 15~20 分钟内。蒸煮后的饭要外硬内软，无白心，疏松不糊，均匀一致。这样便可进入下一道工序——冷饭的操作。冷饭是要把品温降到适合发酵微生物繁殖的温度，有淋饭和摊饭两种方式。

冷饭后要将清水、酒母醪、曲等加入缸中。这道工序称为落缸。曲即糖化发酵剂，能使淀粉和蛋白质分解溶出，同时给予黄酒独特的风味。因而曲的好坏至关重要。难怪《天工开物》中说：“无曲，即佳米珍黍空造不成。”落缸后还要加浸米时产生的浆水，充分搅匀，温度控制在 26~28℃。这样落缸的操作也就基本完成了。

糖化发酵（前发酵）是酿制黄酒的主要阶段，它是在前发酵罐中完成的。开始时由于酵数量少，增殖速度慢，发酵醪的温度上升也较慢。经过 10 多小时以后，开始进入主发酵，由于酵母的发酵作用进入旺盛阶段，多量的糖分变成酒精和二氧化碳，并放出大量的热量，温度上升快。此时缸中可听到嘶嘶的响声，并会产生气泡把酒醪顶到液面上来，形成厚

被盖现象。此时的发酵醪已略带酒香，品温也比落缸前高 34.7°C ，为使糖化发酵均匀和控制发酵品温，此时要及时开耙，开耙即通常所称的加水。四次开耙后，每日早晚搅拌两次，经过 $5\sim 8$ 天，俟品温与室温相近，糟粕下沉，主发酵阶段才告结束，于是停止搅拌，进行灌坛。

经过主发酵，醪液里还有多量的残余淀粉和部分糖分未变酒精，因此还要在坛中进行后发酵。约 $70\sim 80$ 天长期的后发酵，酒的风味才变正了。

这时酒和糟粕混在一起，还不能成品。于是又要进行压榨和澄清操作。

从压榨机中榨出的酒称生酒。生酒放入澄清池，使少量微细悬浮物沉入池底。上层杀菌，沉渣重新压滤回收酒液。

杀菌时要把温度掌握在 $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，至此绍酒的酿造已基本完成。酿酒师将它概括为：“三浆四水，冬浆冬水，开耙适宜，榨酒煎酒。”

工序道道紧扣，已成为世传绝技。

杀菌后的酒要赶快加入经检验消毒的坛内。坛口立即覆盖上经消毒的荷叶和箬壳等。再用细篾丝扎紧坛口，封上泥头，使之与外界完全隔绝。这样绍酒也就完全酿造成了，只须经过包装，就可以进入商品市场。尤其是存放几年后的陈年老酒，一开坛便会香气四溢，成杯中尤物了。

越山之青，越水之香，素来为人称道，而越酒之美，更是有口皆碑。人们还在不断地发现它的优点，从香味、色泽到口味，甚至到营养价值。

如今，绍酒在设备更新、技术创新的新形势下，更将是独占鳌头，闻名中外。