

姓名：夏语嫣 性别：女 年龄：14 指导教师：薛兰花

题目：米粒里的文化火花

在海外生活久了，我慢慢发现，美食比语言更容易让人产生共鸣。走在我们这座城市的街道上，你能看到印度咖喱店、日本寿司店、泰国奶茶小摊，还有中式面馆。各种味道混在一起，就像一个缩小版的“地球村”，每一口都能让人感受到不同文化的温度。

在众多美食中，我最喜欢的，是我们家附近那家小馆子做的“融合炒饭”。乍一听，它好像只是普通的炒饭，但实际上却融合了来自亚洲和西方的食材：中式的酱油、日本的玉子烧、泰式的香米，再加上一点意大利香草。听起来有些奇怪，但味道却意外地和谐，每一口都像是文化的火花在口中跳动。

第一次吃到这道炒饭时，我的感官被深深吸引。米饭粒粒分明，带着淡淡的草药香；鸡蛋像日本玉子烧一样软嫩，颜色明亮诱人；香草的清香又让整道菜多了一丝轻盈和层次。每一口都仿佛在讲述一个故事——不同文化在异国相遇、交流、碰撞，又奇妙地融合成了新的味道。

店主是一位在海外生活多年的华人叔叔。他告诉我，这道融合炒饭其实是他“在异国重塑家乡味道”的方式。他说：“中国菜到了国外，必须学会用当地人熟悉的食材，但味道里一定还要留着一点家乡的影子。”听完之后，我对这碗炒饭有了新的理解：它不仅仅是一道菜，更是文化交流的结果，是移民生活的智慧，也是情感的延续。

有一次，我看到一位本地客人吃得津津有味，还向老板用中文说了句“好好

吃”。他的中文发音非常奇怪，老板笑着纠正了几句，但大家都笑了，那一刻的氛围温暖而有趣。我突然感受到，美食真的是最友善的文化使者。它让不同语言、不同背景的人坐在同一张桌子上，心却变得更近，笑声也成了共同的语言。

除了魅力的味道，这道炒饭还让我明白了另一件事：文化并非固定不变，而是可以在交流中生长、在适应中保留根脉。米饭依旧是米饭，但加入了异国的食材后，它变得更丰富，也更有故事感。正是这些“落地生根”的美食，让我们在异乡也能找到一种熟悉的归属感，让世界在味蕾间变得更加多彩与和谐。

我想，食物的意义远远超出填饱肚子。每一次用筷子舀起一口炒饭，每一次闻到香料混合的气息，都是一次跨文化的体验。它提醒我，无论身处何地，我们都可以用心去连接不同的文化，也可以用自己的方式保留家乡的记忆。在海外生活，不仅是适应新环境，更是在味觉中感受世界的广阔和多元。

如今，我每次走进这家小馆子，总会点上一份融合炒饭。看着厨房里热气腾腾，锅铲翻飞，我仿佛能看到文化的流动，看见世界在这一小碗饭里微笑。吃着炒饭，我觉得自己既拥有了家的味道，也拥有了对世界的理解。原来，真正的“跨文化交流”可以这样简单而温暖——一口炒饭，便是沟通与融合的桥梁。