

姓名：周宁远 性别：男 年龄：13 指导教师：陈儒宣

**题目：《跨过海的味道》**

在澳洲长大，拉面对我来说从来不是新鲜事。放学路上就能看到好几家拉面馆，冬天一冷，店里那阵热汤味道就会飘到人行道上。我小时候吃它的时候从没想太多，只觉得暖，很舒服。但有一天，我突然对碗里的面产生了一点“好奇心”，我突然想到一个奇怪的问题——这碗味道，是怎么跨过海、传到澳洲来的？

后来我才知道，原来拉面不是日本最早发明的。以前的拉面其实是中国人带去日本的。十九世纪的时候，有些中国人去了日本，他们自己煮面吃，日本人看了，就跟着学了一点做法。后来日本各地又根据自己的口味改来改去，变成现在一堆不同风格的拉面：北海道的汤特别浓，东京的偏咸一点，九州那边就是很白很香的猪骨汤。

听起来有点像一碗面被拆开、重组，然后又变成别人家的“特色”。不过这种变化也挺有意思的。拉面慢慢在日本生根发芽，后来又被移民澳洲的日本人带到澳洲，甚至全世界。听起来像面条自己在环球旅行。

拉面传到澳洲以后，又有了新的模样。像我家附近那家面馆，他们的汤底特别重，加了澳洲这边的“本地味”，甚至加入澳洲的和牛。妈妈说这是“融合”，但我觉得更像是面条到了一个新地方，学会了新的语言。而对我来说，拉面渐渐变成一种奇怪的“连接方式”。

有一次我跟爷爷视频，他问我最近喜欢吃什么。我说拉面，他笑了一下，说他年轻时吃的根本不是这种味道。我当时突然意识到：我们说的“拉面”其实不是同一种

东西，但不知何故，它让我们两个在不同的地方、不同的时代，却可以聊到同一件事。

那种感觉有点温暖，也有点说不出的怪。

有时候我会想，食物是不是也有自己的脚步？像拉面，它从中国出发，在日本换了一身样子，再跳上船或飞机来到澳洲。它一路走，一路变，到了我口中的时候，已经不是最初那个味道了。但不知道为什么，我每次吃的时候，都觉得它好像记得自己从哪里来。

可能这就是我最喜欢拉面的原因吧。它不是那种“第一口就惊艳”的食物，而是越吃越有故事的味道。

那天我在拉面面馆吃着拉面，水汽把窗户弄得模糊一片。那一刻我突然有种很奇怪的小想法：也许食物真的会“跨过海”，但它带来的不只是味道，更是一条隐隐约约的线，把很多地方、很多人、很多时间都轻轻地连在一起。

就像那碗热气往上飘的拉面香味——它从很远的地方来，却刚好落在我的餐桌上。