

姓名：李爱童 性别：女 年龄：12 指导教师：徐佩芬

题目：中西之间，盛着一勺东北味

周六傍晚的厨房总像两种文化同台演出。左边，妈妈切开刚煎好的澳洲牛排，粉红色的肉汁顺着刀口慢慢淌下来；右边的手机屏幕里，姥姥隔着视频叮嘱：“锅得烧透！炒酸菜一定要先把香味逼出来！”炉子上，酸菜炖排骨咕嘟作响，那股酸香混着肉味在屋里飘散。中餐讲究锅气和分享，西餐注重原味和独立，而两种味道在我们家却能和平共处。

平日里为了赶时间，我们吃西式快餐：意面、沙拉、烤鸡翅，各吃各的，简单轻便。但周末一到，我们的餐桌立刻变成“远程东北厨房”。姥姥从屏幕那头教妈妈炖大骨头汤：“火不能小！得让汤白起来！”白乎乎的汤面上漂着油花，排骨轻轻一抖肉就滑下来。虽然隔着太平洋，姥姥还是把东北味儿“传送”到了我们家。

节日更混搭。圣诞节时桌上既有金黄的火鸡肉，也有热腾腾的猪肉白菜馅饺子；中秋赏月时，我们一边品尝月饼，一边分着吃澳洲肉派。有朋友听到都会愣住，可对我们来说，这种组合再自然不过。

我们还喜欢做“跨文化试验菜”。最传奇的一次是妈妈在姥姥“线上指导”下做了袋鼠肉版“小鸡炖蘑菇”。袋鼠肉吸饱汤汁后紧实又香，像东北菜突然学会了冒险精神。还有一次，妈妈煮了意式水饺，旁边放一瓶老干妈——全家顿时找到了吃“红油抄手”的感觉。虽然被辣得吸溜吸溜，却吃得比谁都开心。

这种饭桌文化也跟着我到了学校。有次我带了冻豆腐炖酸菜，大家都觉得很

奇怪。我只好一边解释一边示范。结果好朋友尝了一口竟认真地说：“哇！真好吃！”

我差点笑喷：原来文化的距离，比冻豆腐化得还快。

慢慢地我明白，我们家的饭桌不是让我在“澳洲味”和“东北味”之间做选择，而是告诉我可以把两者都装进生活里，再创造属于自己的新味道。